

Cocção modular

**GOURMET 700**

Cocção modular

**STARK 900**

Fogões independentes

**HD 1000**

Refrigeradores, freezers e minicâmaras

**FROST**

Distribuição de alimentos

**BUFFET**

Mobiliário modular

**MODULUS**

Mobiliário modular e refrigeradores

**BAR**



## Sobre a empresa

A Alfatec possui mais de 28 anos no mercado de cozinhas profissionais, iniciou sua história como locadora de equipamentos fabricados por terceiros, e logo em seguida começou a fabricação de seus próprios. Hoje, a empresa possui sua fábrica no Rio de Janeiro e atua em todos os estados do Brasil e no exterior.

A Alfatec está entre os principais fabricantes de equipamentos do setor de cozinhas profissionais e industriais do país, se destacando por ser uma empresa de soluções em aço inox, fornecendo equipamentos de qualidade e de longa vida útil, prestando constante assessoria aos seus clientes desde o desenvolvimento do projeto ao funcionamento da cozinha e utilizando sempre o que há de mais moderno em tecnologia.

Nos últimos anos, a Alfatec vivenciou um crescimento de quase 80%, fazendo-se presente nos principais eventos esportivos e musicais ocorridos no Rio de Janeiro. Investiu em modernas máquinas e parque fabril, que permitiram à Alfatec melhorar a qualidade e acabamento de seus produtos. A Alfatec atua em diversos mercados, sempre oferecendo equipamentos de alta tecnologia e durabilidade.

## Montagem e instalação

A Alfatec possui profissionais treinados, prontos para realizar as montagens e instalações dos equipamentos de cozinha ou de outro segmento. Garantimos assim aos nossos clientes, um serviço de alta qualidade e pontualidade. Nossos equipamentos saem da fábrica testados e regulados, com os respectivos manuais de instruções e certificado de garantia emitido pela Alfatec.

## Assistência técnica

A Alfatec presta assistência técnica nos seus equipamentos em todo o Território Nacional. Nossa equipe está pronta para prestar serviço com qualidade e eficiência, atendendo sempre com rapidez.

## Entre em contato com a nossa central:

[manutencao@alfatec.ind.br](mailto:manutencao@alfatec.ind.br) ou se preferir (21) 2564 - 2001.



## GOURMET 700

Cocção modular

Pág. 4 - 9



## STARK 900

Cocção modular

Pág. 10 - 15



## HD 1000

Fogões independentes

Pág. 16 - 17



## FROST

Refrigeradores, freezers e minicâmaras

Pág. 18 - 23



## BUFFET

Distribuição de alimentos

Pág. 24 - 27



## MODULUS

Mobiliário modular

Pág. 28 - 33



## BAR

Mobiliário modular e refrigeradores

Pág. 34 - 35



# Cocção modular GOURMET 700

A série GOURMET 700 é uma linha modular de equipamentos para cocção de alimentos projetada pela Alfatec para atender as necessidades típicas das **cozinhas profissionais brasileiras**. Com aquecimento a gás e elétrico, os equipamentos incorporam inteligentes características para melhorar a **eficiência** e a **produtividade** nas diversas operações de foodservice de pequeno e médio porte.



## Vantagens



Equipamentos **duráveis** com construção robusta, próprios para operação em regime de uso severo das **cozinhas profissionais brasileiras**.



Construção em aço inoxidável **tipo 304**, material com comprovada resistência superior a corrosão e adequado a instalação em **regiões litorâneas** e de elevada humidade e temperatura.



Módulos **compactos** com **grande** capacidade de **produção** para soluções profissionais em **espaços reduzidos**. Apenas **755mm** de profundidade.



Excelente **desempenho** e **eficiência**.



Refrigeradores de base com **gavetas** para apoio dos módulos de cocção. O **quente** e o **frio** juntos para criar **estações de cocção** mais eficientes.



Novos manípulos com **design elegante** e de fácil visualização para ajustes **precisos** e **seguros** da operação.



Modulação de **400mm**, **maior área útil** entre os equipamentos da categoria.



Garantia de **12 meses** e assistência técnica em todo o país.



Bloco de cocção em linha

## Sistema modular inteligente e flexível

Formada por equipamentos countertop e freestanding com gabinetes neutros e refrigeradores de base, a cocção GOURMET 700 possibilita diversas combinações para atender aos mais exigentes operadores de foodservice.

Os equipamentos podem ser utilizados individualmente ou agrupados para formar blocos de cocção em linhas, encostados em paredes ou em ilhas centrais de acordo com o tipo da operação e do espaço disponível.



Bloco de cocção em ilha

## Infográfico do sistema de cocção

<b>Modelo de mesa</b>	Fogão a gás 360, 720 e 1080 Fogão francês 800 Chapa Bifeteira 400 e 800 Char Broiler 400 e 800	Banho-Maria 400 e 800 Neutro 400 e 800 Conservador de fritura 400	<p>755 240</p>	
<b>Módulo de base</b>	Opcionais: Prateleiras e portas Módulo de base 400, 800 e 1200		<p>150 65 240 610 850</p>	
<b>Refrigerador de base</b>	4 Gavetas 1400 6 Gavetas 1900		<p>150 65 240 610 850</p>	
<b>Modelo de piso</b>	Fogão a gás de centro c/ forno 720 e 1080 Fogão a gás de parede c/forno 720 e 1080 Fritadeira elétrica 430		<p>150 755 850</p>	

## Fogão a gás



	FG71-B2P	FG71-B4P	FG71-B6P	FG71-F4P	FG71-F6P
Potência dos queimadores: Mesa 4.526 kcal/h Forno 4.800 kcal/h					
Dimensões: Grelha: 356 x 268mm Forno: 605 x 725 x 455mm					
<b>Queimadores</b>	Mesa (un.) 2	4	6	4	6
	Forno (un.) -	-	-	1	1
<b>Dimensões</b>	(C x P x A mm) 360x755x240	720x755x240	1080x755x240	720x755x850	1080x755x850
<b>Potência</b>	(kcal/h) 9.052	18.103	27.158	21.364	30.416
<b>Consumo</b>	GLP (kg/h) 0,68	1,36	2,04	1,61	2,29
	GN (m³/h) 0,94	1,88	2,82	2,25	3,21

Pressão do gás: GLP 280mmCA | GN 200mmCA

## Fogão francês a gás



	FF72-B	FF72-F
Potência dos queimadores: Mesa 9.422 kcal/h Forno 4.800 kcal/h		
Dimensões: Área útil: 795 x 570mm Forno: 605 x 725 x 455mm		
<b>Queimadores</b>	Mesa (un.) 1	1
	Forno (un.) -	1
<b>Dimensões</b>	(C x P x A mm) 800 x 755 x 240	800 x 755 x 850
<b>Potência</b>	(kcal/h) 9.421	14.221
<b>Consumo</b>	GLP (kg/h) 0,70	1,24
	GN (m³/h) 0,84	1,5

Pressão do gás: GLP 280mmCA | GN 200mmCA

## Fogão a gás de centro



	FG71-B4C	FG71-B6C	FG71-F4C	FG71-F6C
Potência dos queimadores: Mesa 4.526 kcal/h Forno 4.800 kcal/h				
Dimensões: Grelha: 356 x 268mm Forno: 605 x 725 x 455mm				
<b>Queimadores</b>	Mesa (un.) 4	6	4	6
	Forno (un.) -	-	1	1
<b>Dimensões</b>	(C x P x A mm) 720 x 830 x 240	1080 x 830 x 240	720 x 830 x 850	1080 x 830 x 850
<b>Potência</b>	(kcal/h) 18.103	27.158	21.364	30.416
<b>Consumo</b>	GLP (kg/h) 1,36	2,04	1,61	2,29
	GN (m³/h) 1,88	2,82	2,25	3,21

Pressão do gás: GLP 280mmCA | GN 200mmCA

## Chapa Bifeteira A gás e elétrica



	CH72-B4	CH72-B8	CH72-B4E	CH72-B8E
*Opcional com válvula de segurança para gás				
<b>Energia</b>	-	A gás	A gás	Elétrica
<b>Área útil</b>	(C x P x mm) 395 x 525	795 x 525	395 x 525	795 x 525
<b>Zonas aquecidas</b>	(un.) 1	2	1	2
<b>Dimensões</b>	(C x P x A mm) 400 x 755 x 240	800 x 755 x 240	400 x 755 x 240	800 x 755 x 240
	<b>Potência</b>	Gás (kcal/h) 7.606	12.677	-
	Elétrica (kW) -	-	2,8 (1)	5,6 (2)
<b>Consumo</b>	GLP (kg/h) 0,56	0,93	-	-
	GN (m³/h) 0,80	1,34	-	-

Pressão do gás: GLP 280mmCA | GN 200mmCA  
Alimentação elétrica: (1) 220V monofásico 60Hz, (2) 220/380V trifásico 60Hz

## Char Broiler a gás



		CB72-B4	CB72-B8
Área útil	(C x P x mm)	395 x 525	795 x 525
Zonas aquecidas	(un.)	1	2
Dimensões	(C x P x A mm)	400 x 755 x 240	800 x 755 x 240
Potência	(kcal/h)	7.606	12.677
Consumo	GLP (kg/h)	0,66	1,11
	GN (m³/h)	0,80	1,33

Pressão do gás: GLP 280mmCA | GN 200mmCA

## Banho-maria A gás e elétrico



		BM72-B1	BM72-B2	BM72-B1E	BM72-B2E
*Opcional com válvula de segurança para gás					
Energia	-	A gás	A gás	Elettrica	Elettrica
Capacidade	(GN 1/1 - 100)	1	2	1	2
Dimensões	(C x P x A mm)	400 x 755 x 240	800 x 755 x 240	400 x 755 x 240	800 x 755 x 240
Potência	Gás (kcal/h)	2.719	5.438	-	-
	Elettrica (kW)	-	-	1,5	3,0
Consumo	GLP (kg/h)	0,24	0,47	-	-
	GN (m³/h)	0,32	0,64	-	-

Pressão do gás: GLP 280mmCA | GN 200mmCA  
Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

## Fritadeira elétrica



		FT74-E1
Cuba	Quantidade	2
	Litros	8 a 10
Dimensões	(C x P x A mm)	430 x 755 x 850
Nr. de Cestos	(un.)	2
Potência	(kW)	9,0

Alimentação elétrica: 220/380V trifásico 60Hz

## Conservador de frituras Elétrico



		AB73-B
Capacidade	(GN 1/1 - 100)	1
Dimensões	(C x P x A mm)	400 x 755 x 260
Potência	(kW)	0,6

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

## Módulo neutro



		MN71-4	MN71-4G	MN71-4C	MN71-8
Dimensões	(C x P x A mm)	400 x 755 x 240	400 x 755 x 240	400 x 755 x 240	800 x 755 x 240
Cuba	-	x	x	Sim	x
Gaveta	-	x	Sim	x	x

## Módulo de base



		MB71-40	MB71-80	MB71-120
Dimensões	(C x P x A mm)	400 x 755 x 610	800 x 755 x 610	1200 x 755 x 610

\* Portas e prateleira intermediária opcionais.

## Refrigerador de base



		RB71-4G40	RB71-6G40
Temperatura de trabalho: +2°C a +4°C Gás de refrigeração: R134A			
Quantidade de gavetas	(Un.)	4	6
Dimensões	(C x P x A mm)	1400 x 700 x 610	1900 x 700 x 610
Potência do compressor	(hp)	1/4	1/3
Potência instalada total	(W)	440	770

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

## Salamandra elétrica



		SA71-E
Dimensões	(C x P x A mm)	800 x 450 x 430
Potência	(kW)	4

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz



## Coifa de parede



		CF71-2	CF71-3	CF71-4	CF71-5	CF71-6
Quantidade de módulos 400	(un.)	2	3	4	5	6
Dimensões	(C x P x A mm)	1100 x 905 x 400	1500 x 905 x 400	1900 x 905 x 400	2300 x 905 x 400	2700 x 905 x 400

## Coifa de centro



		CF71-4C	CF71-6C	CF71-8C	CF71-10C	CF71-12C
Quantidade de módulos 400	(un.)	4	6	8	10	12
Dimensões	(C x P x A mm)	1100 x 1810 x 400	1500 x 1810 x 400	1900 x 1810 x 400	2300 x 1810 x 400	2700 x 1810 x 400

## Cocção modular **STARK 900**

A série STARK 900 é uma linha modular de equipamentos para cocção de alimentos "heavy duty", projetada pela Alfatec para atender as mais severas condições de uso típicas das cozinhas profissionais brasileiras. Com aquecimento a gás e elétrico, os equipamentos incorporam inteligentes características para melhorar a eficiência e a produtividade nas diversas operações de foodservice de médio e grande porte.



### Vantagens



Equipamentos **duráveis** com construção robusta, próprios para operação em regime de uso severo das **cozinhas profissionais brasileiras**.



Construção em aço inoxidável **tipo 304**, material com comprovada resistência superior a corrosão e adequado a instalação em **regiões litorâneas** e de elevada humidade e temperatura.



Módulos com **grande** capacidade de **produção** para soluções profissionais em diversos **espaços**. **980mm** de profundidade.



Excelente **desempenho** e **eficiência**.



Refrigeradores de base com **gavetas** para apoio dos módulos de cocção. O **quente** e o **frio** juntos para criar **estações de cocção** mais eficientes.



Novos manipuladores com **design elegante** e de fácil visualização para ajustes **precisos** e **seguros** da operação.



Modulação de **450mm** de comprimento com **área útil maximizada**.



Garantia de **12 meses** e assistência técnica em todo o país.



Novos countertops de **indução**. Rapidez, controle e economia.



Bloco de cocção em ilha

### Sistema modular inteligente e flexível

Formada por equipamentos countertop e freestanding com gabinetes neutros e refrigeradores de base, a cocção STARK 900 possibilita diversas combinações para atender aos mais exigentes operadores de foodservice.

Os equipamentos podem ser utilizados individualmente ou agrupados para formar blocos de cocção em linhas, encostados em paredes ou em ilhas centrais de acordo com o tipo da operação e do espaço disponível.

### Infográfico do sistema de cocção

<b>Modelo de mesa</b>	Fogão a gás 450, 900 e 1350 Fogão francês 900 Fogão de indução 450 e 900 Banho-Maria 450 e 900 Chapa Bifeiteira 450 e 900 Char Broiler 450 e 900 Neutro 450 e 900		
<b>Módulo de base</b>	Opcionais: Prateleiras e portas Módulo base 450, 900 e 1350		
<b>Refrigerador de base</b>	4 Gavetas 1400 6 Gavetas 1900		
<b>Modelo de piso</b>	Fogão a gás de centro c/ forno 900 e 1350 Fogão de parede c/forno 900 e 1350 Fogão francês c/ forno 900		

## Fogão a gás



		FG91-B2P	FG91-B4P	FG91-B6P	FG91-F4P	FG91-F6P
Potência dos queimadores: Mesa 8.509 kcal/h Forno 4.800 kcal/h						
Dimensões: Grelha: 445 x 395mm Forno: 605 x 725 x 455mm						
Queimadores	Mesa (un.)	2	4	6	4	6
	Forno (un.)	-	-	-	1	1
Dimensões	(C x P x A mm)	450x980x240	900x980x240	1350x980x240	900x980x850	1350x980x850
Potência	(kcal/h)	17.019	34.038	51.057	37.299	51.152
Consumo	GLP (kg/h)	1,49	2,56	3,84	2,81	4,87
	GN (m³/h)	1,68	3,36	5,04	3,69	5,36

Pressão do gás: GLP 280mmCA | GN 200mmCA

## Fogão francês a gás



		FF92-B	FF92-F
Potência dos queimadores: Mesa 9.421 kcal/h Forno 4.800 kcal/h			
Dimensões: Área (útil): 895 x 795mm Forno: 605 x 725 x 455mm			
Queimadores	Mesa (un.)	1	1
	Forno (un.)	-	1
Dimensões	(C x P x A mm)	900 x 980 x 240	900 x 980 x 850
Potência	(kcal/h)	9.421	14.221
Consumo	GLP (kg/h)	0,82	1,24
	GN (m³/h)	0,84	1,50

Pressão do gás: GLP 280mmCA | GN 200mmCA

## Fogão a gás de centro



		FG91-B4C	FG91-B6C	FG91-F4C	FG91-F6C
Potência dos queimadores: Mesa 8.509 kcal/h Forno 4.800 kcal/h					
Dimensões: Grelha: 450 x 400mm Forno: 605 x 725 x 455mm					
Queimadores	Mesa (un.)	4	6	4	6
	Forno (un.)	-	-	1	1
Dimensões	(C x P x A mm)	900 x 980 x 240	1350 x 980 x 240	900 x 980 x 850	1350 x 980 x 850
Potência	(kcal/h)	34.038	51.057	38.838	55.857
Consumo	GLP (kg/h)	2,56	3,84	3,39	4,87
	GN (m³/h)	3,36	5,04	4,10	5,90

Pressão do gás: GLP 280mmCA | GN 200mmCA

## Banho-maria



		BM92-B1	BM92-B2	BM92-B1E	BM92-B2E
Energia	-	A gás	A gás	Elétrica	Elétrica
Capacidade	(GN 1/1 - 100)	1	2	1	2
Dimensões	(C x P x A mm)	450 x 980 x 240	900 x 980 x 240	450 x 980 x 240	900 x 980 x 240
Potência	Gás (kcal/h)	3.261	6.522	-	-
	Elétrica (kW)	-	-	1,5	3,0
Consumo	GLP (kg/h)	0,25	0,50	-	-
	GN (m³/h)	0,43	0,86	-	-

Pressão do gás: GLP 280mmCA | GN 200mmCA  
Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

## Chapa bifeteira A gás e elétrica



		CH92-B4	CH92-B8	CH92-B4E	CH92-B8E
Energia	-	A gás	A gás	Elétrica	Elétrica
Área útil	(C x P mm)	445 x 750	895 x 750	445 x 750	895 x 750
Zonas eq.	(un.)	1	2	1	2
Dimensões	(C x P x A mm)	450 x 980 x 240	900 x 980 x 240	450 x 980 x 240	900 x 980 x 240
Potência	Gás (kcal/h)	8.699	17.398	-	-
	Elétrica(kW)	-	-	4,0	8,0
Consumo	GLP (kg/h)	0,65	1,30	-	-
	GN(m³/h)	0,94	1,86	-	-

Pressão do gás: GLP 280mmCA | GN 200mmCA  
Alimentação elétrica: 220/380V trifásico 60Hz

## Char Broiler a gás



		CB92-B4	CB92-B8
Área útil	(C x P mm)	445 x 750	895 x 750
Zonas eq.	(un.)	1	2
Dimensões	(C x P x A mm)	450 x 980 x 240	900 x 980 x 240
Potência	(kcal/h)	9.569	19.137
Consumo	GLP (kg/h)	0,72	1,44
	GN (m³/h)	1,05	2,07

Pressão do gás: GLP 280mmCA | GN 200mmCA

## Fogão de indução elétrico



		FI91-2	FI91-4
Zonas de indução	(un.)	2	4
Dimensões	(C x P x A mm)	450 x 980 x 240	900 x 980 x 240
Potência	(kW)	8	8 + 8

Alimentação elétrica: 220V

### Tempo necessário para aquecer 2 litros de água de 20°C a 95°C



Teste realizado com 3000W de potência para cada tipo de energia

### Características da indução

Consome menos energia que uma placa elétrica convencional.

Responde imediatamente aos comandos com uma precisão de ajuste incomparável.

A temperatura do plano de trabalho é reduzida, assim como os riscos de queimaduras.

Menos calor na cozinha porque só o recipiente é aquecido.

O fogão está equipado com vários recursos de segurança.

A sujeira do fogão é removida facilmente.

## Módulo neutro



		MN91-B4	MN91-G4	MN91-B8	MN91-G8
Dimensões	(C x P x A mm)	450 x 980 x 240	450 x 980 x 240	450 x 980 x 240	900 x 980 x 240
Cuba	-	x	x	Sim	x
Gaveta	-	x	Sim	x	x

## Módulo de base



		MB91-45	MB91-90	MB91-135
* Portas e prateleira intermediária opcionais.				
Dimensões	(C x P x A mm)	450 x 980 x 605	900 x 980 x 605	1350 x 980 x 605

## Refrigerador de base



		RB71-4G40	RB71-6G40
Temperatura de trabalho: +2°C a +4°C Gás de refrigeração: R134A			
Quantidade de gavetas	(un.)	4	6
Dimensões	(C x P x A mm)	1400 x 700 x 610	1900 x 700 x 610
Potência do compressor	(hp)	1/4	1/3
Potência instalada total	(W)	440	770

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz



## Coifa de parede



		CF91-2	CF91-3	CF91-4	CF91-5	CF91-6
Quantidade de módulos 450	(un.)	2	3	4	5	6
Dimensões	(C x P x A mm)	1200 x 1130 x 400	1650 x 1130 x 400	2100 x 1130 x 400	2550 x 1130 x 400	3000 x 1130 x 400

## Coifa de centro



		CF91-4C	CF91-6C	CF91-8C	CF91-10C	CF91-12C
Quantidade de módulos 450	(un.)	4	6	8	10	12
Dimensões	(C x P x A mm)	1200 x 2260 x 400	1650 x 2260 x 400	2100 x 2260 x 400	2550 x 2260 x 400	3000 x 2260 x 400

## Fogões independentes HD 1000

A série de fogões independentes "heavy duty" HD 1000 da Alfatec, traz para os operadores o clássico conceito dos fogões de centro e de parede, para utilizar painéis de 400 e 450 mm de diâmetro. Esta série utiliza queimadores de alta potência e chama piloto na mesa para todas as bocas. Um ou dois fornos com controle termostático podem ser acoplados, além de diversos acessórios opcionais.



### Vantagens



Equipamentos **duráveis** com construção robusta, próprios para operação em regime de uso severo das **cozinhas profissionais brasileiras**.



Construção em aço inoxidável **tipo 304**, material com comprovada resistência superior a corrosão e adequado a instalação em **regiões litorâneas** e de elevada umidade e temperatura.



Fornecidos com 4, 6 e 8 bocas com grelhas em ferro fundido medindo 450 x 400mm.



Mesa plana para deslizamento das painéis.



Forno termostático **Gastronorm 2/1** com lastro em ferro fundido.



Excelente **desempenho** e eficiência.



Queimadores potentes de **9.000 kcal/h** com **chama piloto** para facilidade de acendimento.



Novos manípulos com **design elegante** e de fácil visualização para ajustes **precisos** e **seguros** da operação.



Modelos próprios para uso de **centro** ou de **parede**.



Garantia de **12 meses** e assistência técnica em todo o país.

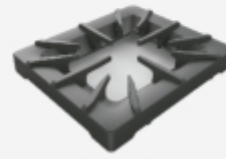


## HD 1000 de parede

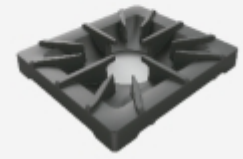


## Acessórios opcionais

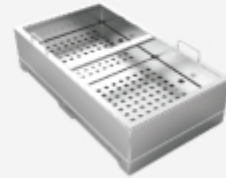
Grelha leve  
Dimensões:  
450x400mm



Grelha radiante  
Dimensões:  
450x400mm



Banho-maria  
Dimensões:  
450 x 794 x 205mm



Chapa bifeteira  
Dimensões:  
434 x 410 x 73mm



Torneira de coluna



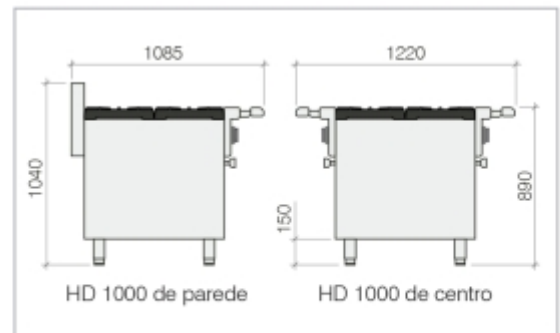
Extensor de mesa



## Forno termostático gastronorm 2/1

Controle de temperatura

Potência do forno: 6.750 kcal/h  
Dimensões internas: 540 x 677 x 365mm



HD 1000 de centro	FGHD-4BC	FGHD-4BCF	FGHD-6BC	FGHD-6BCF	FGHD-8BC	FGHD-8BCF	FGHD-8BC2F
Dimensões (C x P x A mm)	1000x1220x890	1000x1220x890	1450x1220x890	1450x1220x890	1900x1220x890	1900x1220x890	1900x1220x890
HD 1000 de parede	FGHD-4BE	FGHD-4BEF	FGHD-6BE	FGHD-6BEF	FGHD-8BE	FGHD-8BEF	FGHD-8BE2F
Dimensões (C x P x A mm)	1000x1085x1040	1000x1085x1040	1450x1085x1040	1450x1085x1040	1900x1085x1040	1900x1085x1040	1900x1085x1040
Queimadores	Mesa (un.)	4	4	6	6	8	8
	Forno (un.)	-	1	-	1	-	1
Potência (kcal/h)	36.000	42.750	54.000	60.750	72.000	78.750	85.500
Consumo	GLP (kg/h)	3,20	3,80	4,80	5,40	6,40	7,00
	GN (m³/h)	3,90	4,60	5,80	6,50	7,70	8,50

Potência dos queimadores de mesa: 9.000 kcal/h

Pressão do gás: GLP 280mmCA | GN 200mmCA

Refrigeradores e freezers horizontais

# FROST<sup>H</sup>

A série FROST H é uma linha de refrigeradores e freezers horizontais desenvolvidos pela Alfatec para atender as necessidades de conservação e preparo de alimentos nas cozinhas profissionais brasileiras. Combinados com os cabeçotes refrigerados, formam unidades funcionais para o preparo de saladas, sanduíches e pizzas e outros.



## Vantagens



Espaços internos dimensionados para receber recipientes **Gastronorm 1/1** ou prateleiras gradeadas.



Tampo superior em aço inoxidável tipo 304. Opcionalmente fornecido com tampo em granito ou mesmo sem o tampo.



Equipamentos duráveis com construção robusta. Isolamento térmico em poliuretano expandido com **50 mm** de espessura e barreiras térmicas em perfis de PVC.



Construção em aço inoxidável **tipo 304**, material com comprovada resistência superior a corrosão e adequado a instalação em **regiões litorâneas**. Disponíveis também em **alumínio naval**.



Portas de vidro fornecidas opcionalmente.



Caixa elétrica blindada conforme normativa do Inmetro.



Controlador digital protegido contra impactos e água.



**Frost free**, com evaporação da água de degelo.



Unidade de condensação com facilidade de manutenção.



Respiração frontal da unidade de condensação.



Garantia de **12 meses** e assistência técnica em todo o país.

Produto certificado



## Refrigerador e freezer horizontal



Linha black



Modelo Inox

Opções de material: Interior em alumínio naval											
Opções de tampo: Tampo liso Tampo de granito Sem tampo											
Cabine direita sob consulta. Disponível com cabines: 350mm, 500mm e 150mm (unidade remota)											
<b>Função</b>	-	<b>RHIIA1-2P40</b>	<b>FHIIA1-2P40</b>	<b>RHIIA1-3P40</b>	<b>FHIIA1-3P40</b>			<b>RHIIA1-4P40</b>			
<b>Portas</b>	(un.)	2		3				4			
<b>Dimensões</b>	(C x P x A mm)	1400 x 700 x 900		1900 x 700 x 900				2400 x 700 x 900			
<b>Gastronom 1/1 - 65</b>	(un.)	10		15				20			
<b>Volume interno</b>	Litros	338		458				630			
<b>Temperatura de trabalho</b>	(°C)	+1 a +4 °C	-18 a -15 °C	+1 a +4 °C	-18 a -15 °C			+1 a +4 °C			
<b>Potência do compressor</b>	(Hp)	1/4	1/2	1/3	1/2			1/3+			
<b>Potência frigorífica</b>	(kcal/h)	352,00	334,00	440,00	433,00			597,00			
<b>Temp. de evaporação</b>	(°C)	-10/+55 °C	-30/+55 °C	-10/+55 °C	-30/+55 °C			-10/+55 °C			
<b>Tipo do gás refrigerante</b>	-	R134A	R404A	R134A	R404A			R134A			

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

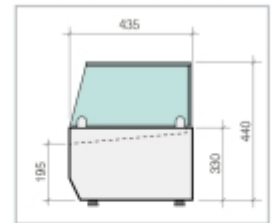
## Cabeçote refrigerado



Cúpula de vidro opcional



Pé inox 150mm opcional



Opcionais: Cúpula de vidro Tampo inox Pé inox 150mm							
<b>Dimensões</b>	(C x P x A mm)	<b>CRA-5</b>		<b>CRA-8</b>		<b>CRA-11</b>	
<b>Gastronom 1/3 - 150</b>	(un.)	5		8		11	
<b>Potência frigorífica</b>	(kcal/h)			260,00			
<b>Temperatura de trabalho</b>	(°C)			+1 a +5 °C			
<b>Potência do compressor</b>	(Hp)			1/4			
<b>Temp. de evaporação</b>	(°C)			-10/+55 °C			
<b>Tipo do gás refrigerante</b>	-			R134A			

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

## Preparo de saladas e sanduíches

Apoiado diretamente no tampo inox



## Preparo de pizza

Elevado em tampo de granito



## Refrigeradores e freezers verticais

# FROST<sup>v</sup>

A série FROST V é uma linha de refrigeradores e freezers verticais desenvolvidos pela **Alfatec** para atender as necessidades de conservação de alimentos nas cozinhas profissionais brasileiras. Formada por modelos de 2, 3 e 4 portas sólidas ou de vidro.



## Vantagens



Espaços internos dimensionados para receber recipientes **Gastronorm 2/1** ou prateleiras gradeadas.



Portas de vidro fornecidas opcionalmente.



Equipamentos duráveis com construção robusta. Isolamento térmico em poliuretano expandido com **50 mm** de espessura e barreiras térmicas em perfis de PVC.



Construção em aço inoxidável **tipo 304**, material com comprovada resistência superior a corrosão e adequado a instalação em **regiões litorâneas**. Disponíveis também em **alumínio naval**.



Caixa elétrica blindada conforme normativa do Inmetro.



Controlador digital protegido contra impactos e água.



**Frost free**, com evaporação da água de degelo.



Garantia de **12 meses** e assistência técnica em todo o país.

Produto certificado



## Refrigerador e freezer vertical



R/FVII1-1P70



R/FVII1-2P70



R/FVII1-2P140



R/FVII1-3P140



R/FVII1-4P140

		R/FVII1-1P70		F/VII1-1P70		R/VII1-2P70		F/VII1-2P70		R/VII1-2P140		F/VII1-2P140		R/VII1-3P140		F/VII1-3P140		R/VII1-4P140		F/VII1-4P140	
Função	-	Refrigerador		Freezer		Refrigerador		Freezer		Refrigerador		Freezer		Refrigerador		Freezer		Refrigerador		Freezer	
Portas	(un.)	1		2		2		2		2		3		3		4		4		4	
Dimensões	(C x P x A, mm)	700 x 850 x 2080		700 x 850 x 2080		700 x 850 x 2080		700 x 850 x 2080		1400 x 850 x 2080		1400 x 850 x 2080		1400 x 850 x 2080		1400 x 850 x 2080		1400 x 850 x 2080		1400 x 850 x 2080	
Gastronomia 1/1 - 65	(un.)	34		32		32		32		68		66		66		64		64		64	
Volume interno	(Litros)	621		621		621		621		1242		1242		1242		1242		1242		1242	
Temperatura de trabalho	(°C)	+1 a +4 °C -18 a -15 °C		+1 a +4 °C -18 a -15 °C		+1 a +4 °C -18 a -15 °C		+1 a +4 °C -18 a -15 °C		+1 a +4 °C -18 a -15 °C		+1 a +4 °C -18 a -15 °C		+1 a +4 °C -18 a -15 °C		+1 a +4 °C -18 a -15 °C		+1 a +4 °C -18 a -15 °C		+1 a +4 °C -18 a -15 °C	
Potência frigorífica	(kcal/h)	241,00		270,00		241,00		270,00		330,00		450,00		330,00		450,00		330,00		450,00	
Potência do compressor	(hp)	1/3 hp		3/4 hp		1/3 hp		3/4 hp		1/3 + hp		1.1/4 hp		1/3 + hp		1.1/4 hp		1/3 + hp		1.1/4 hp	
Temp. de evaporação	(°C)	-10/+55 °C		-30/+55 °C		-10/+55 °C		-30/+55 °C		-10/+55 °C		-30/+55 °C		-10/+55 °C		-30/+55 °C		-10/+55 °C		-30/+55 °C	
Tipo do gás refrigerante	-	R134A		R404A		R134A		R404A		R134A		R404A		R134A		R404A		R134A		R404A	

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

### Portas de vidro opcionais



## Minicâmaras frigoríficas **FROST<sup>M</sup>**

A série FROST M é constituída por minicâmaras refrigeradas e freezers, próprias para armazenagem de alimentos acondicionados em caixas plásticas. Com grande capacidade e ocupando pequenos espaços, as minicâmaras **Alfattec** oferecem uma solução econômica e prática para cozinhas profissionais de variadas capacidades.



### Vantagens



Estrutura interna reforçada para receber **caixas plásticas** de 189 x 360 x 556 mm.



Equipamentos duráveis com construção robusta. Isolamento térmico em poliuretano expandido com 50 mm de espessura e barreiras térmicas em perfis de PVC.



Construção em aço inoxidável **tipo 304**, material com comprovada resistência superior a corrosão e adequado a instalação em **regiões litorâneas**. Disponíveis também em **alumínio naval**.



Caixa elétrica blindada conforme normativa do Inmetro.



Controlador digital protegido contra impactos e água.



**Frost free**, com evaporação da água de degelo.



Garantia de **12 meses** e assistência técnica em todo o país.

Produto certificado



## Minicâmara frigorífica





### Minicâmara frigorífica 75

Refrigerada ou freezer  
Capacidade para receber 15 caixas plásticas<sup>1</sup>  
Dimensões (mm): 750 x 920 x 2360



### Minicâmara frigorífica 150

Refrigerada ou freezer  
Capacidade para receber 21 caixas plásticas<sup>1</sup>  
Dimensões (mm): 1500 x 850 x 2100

					
		MCR11-2P75	MCC11-2P75	MCR11-3P150	MCC11-3P150
Função	-	Refrigerador	Freezer	Refrigerador	Freezer
Portas	(un.)	2		3	
Dimensões	(C x P x A mm)	750 x 920 x 2360		1500 x 850 x 2100	
Caixa plástica <sup>1</sup>	(un.)	15		21	
Volume interno	Litros	875		1340	
Temperatura de trabalho	(°C)	+1 a +4 °C	-22 a -18 °C	+1 a +4 °C	-22 a -18 °C
Potência frigorífica	(kcal/h)	241,00	270,00	330,00	450,00
Potência do compressor	(hp)	1/3 + hp	3/4 hp	1/3 + hp	1.1/4 hp
Temp. de evaporação	(°C)	-10/+55 °C	-30/+55 °C	-10/+55 °C	-30/+55 °C
Tipo do gás refrigerante	-	R134A	R404A	R134A	R404A

(1) Caixa plástica medindo: 300 x 550 x 170 mm

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

## Distribuição de alimentos

# BUFFET

A série BUFFET é a solução desenvolvida pela Alfatec para distribuição de alimentos. Formada por expositores drop-in, estufas, refrigeradores e pass thru a linha permite a criação de diversos sistemas de distribuição para autosserviço com fluxo rápido, segurança alimentar e valorizando a apresentação dos alimentos.



## Vantagens



Equipamentos **duráveis** com construção robusta, próprios para operação em regime de uso severo das **cozinhas** profissionais brasileiras.



Construção em aço inoxidável **tipo 304**, material com comprovada resistência superior a corrosão e adequado a instalação em **regiões litorâneas** e de elevada umidade e temperatura.



Sistema modular para formar diversos ambientes de cozinhas profissionais.



Segurança alimentar com conservação dos alimentos nas temperaturas seguras e protetor salivar.



Expositores aquecidos e refrigerados **drop-in** para facilidade de instalação em balcões diversos.



Balcões com design próprio ou conforme o projeto do cliente.



Garantia de **12 meses** e assistência técnica em todo o país.



## Expositor drop-in aquecido

Banho-maria



		PAI1-2GN15	PAI1-3GN15	PAI1-4GN15	PAI1-5GN15
Quantidade GN's 1/1 - 200	(un.)	2	3	4	5
Dimensões	(C x P x A mm)	710 x 590 x 250	1035 x 590 x 250	1360 x 590 x 250	1685 x 590 x 250
Potência	(kW)	3,2	4,8	4,8	6,4

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

## Expositor drop-in aquecido

Pista quente



		PAS1-2GN1	PAS1-3GN1	PAS1-4GN1	PAS1-5GN1
Quantidade GN's 1/1	(un.)	2	3	4	5
Dimensões	(C x P x A mm)	710 x 590 x 60	1035 x 590 x 60	1360 x 590 x 60	1685 x 590 x 60
Potência	(kW)	2	3	4	5

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

## Expositor drop-in refrigerado

Pista fria



		PR1-2GN1	PR1-3GN1	PR1-4GN1	PR1-5GN1
Quantidade GN's 1/1 - 65	(un.)	2	3	4	5
Dimensões	(C x P x A mm)	710 x 590 x 360	1035 x 590 x 360	1360 x 590 x 360	1685 x 590 x 360
Temperatura de trabalho	(°C)	+2 a +5 °C			
Potência do compressor	(hp)	1/4	1/3	1/3	1/3 +
Tipo do gás refrigerante	-	R134A			

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

## Protetor salivar



		PTS1-2GN	PTS1-3GN	PTS1-4GN	PTS1-5GN
Quantidade GN's 1/1	(Un.)	2	3	4	5
Dimensões	(C x P x A mm)	810 x 600 x 500	1135 x 600 x 500	1460 x 600 x 500	1785 x 600 x 500
Potência pista fria	(W)	11,5	16,3	21	25,7

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

## Aquecedor superior



		HTLP1-50	HTLP1-100	HTLP1-150
Dimensões	(C x P x A mm)	500 x 175 x 125	1000 x 175 x 125	1500 x 175 x 125
Potência	(W)	650	1.300	1.950

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

## Luminária pendente



		ALCA-1	ABLC-250
Dimensões	(C x P x A mm)	400 x 182 x 182	-
Potência	(kW)	-	0,25

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

## Estufa horizontal e pass thru



		ESHIII1-147 / PTAHIII1-147	ESHIII1-197 / PTAHIII1-197
Dimensões	(C x P x A mm)	1400 x 750 x 850	1900 x 750 x 850
Potência	(W)	3000	4000

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

## Balcões para distribuição



A Alfatec produz balcões para distribuição com módulos neutros para apoio de utensílios e molhos e módulos para receber unidades drop-in para exposição e conservação dos alimentos nas temperaturas seguras exigidas pelas autoridades sanitárias.

Os balcões de distribuição são construídos em compensado naval revestidos em laminado plástico ou folhas de madeira com tampo superior em granito e outros materiais definidos pelo cliente.



## Estufa vertical e pass thru aquecidos





					
		ESVII1-70	PTAI1-70	ESVII1-140	PTAI1-140
Opções de material: Interior em alumínio naval					
Função	-	Frontal	Pass thru	Frontal	Pass thru
Portas	(un.)	1	2	2	4
Dimensões	(C x P x A mm)	700 x 850 x 2000		1400 x 850 x 2000	
Gastronorm 1/1 - 65	(un.)	34		68	
Volume interno	Litros	621		1242	
Temperatura de trabalho	(°C)	+75 °C		+75 °C	
Potência de aquecimento	(kW)	3,2		6,4	

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

## Pass thru refrigerado



			
		PTRII1-70	PTRII1-140
Opções de material: Interior em alumínio naval			
Função	-	Pass thru	Pass thru
Portas	(un.)	2	4
Dimensões	(C x P x A mm)	700 x 850 x 2080	
Gastronorm 1/1 - 65	(un.)	34	
Volume interno	Litros	621	
Temperatura de trabalho	(°C)	+1 a +4 °C	
Potência frigorífica	(kcal/h)	241,00	
Potência do compressor	(hp)	1/3 hp	
Temp. de evaporação	(°C)	-10/+55 °C	
Tipo do gás refrigerante	-	R134A	

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

## Mobiliário modular

# MODULUS

A série **MODULUS** da **Alfatec** é uma linha modular de mobiliário em aço inoxidável para cozinhas profissionais. Mesas lisas e com cubas, armários inferiores e superiores, gavetas, prateleiras e outros módulos com dimensões compatíveis com a linha **Frost H**, de refrigeradores e freezers horizontais, permitindo a composição de ambientes técnicos, eficientes e elegantes de cozinha. Diversos modelos de carros complementam a linha.



## Vantagens



Equipamentos **duráveis** com construção robusta, próprios para operação em regime de uso severo das **cozinhas** profissionais brasileiras.



Construção em aço inoxidável **tipo 304**, material com comprovada resistência superior a corrosão e adequado a instalação em **regiões litorâneas** e de elevada humidade e temperatura.



Sistema modular para formar diversos ambientes de cozinhas profissionais.



Puxadores resistentes com perfil de alumínio extrudado e ponteiros de ABS.



Gavetas com trilhos pantográficos em aço inoxidável. Abertura suave e firme.



Portas de correr com roldanas em aço inoxidável.



Garantia de **12 meses** e assistência técnica em todo o país.

## Mesa lisa



500

900

1400

1900

		MLE6/7 500	MLE6/7 900	MLE6/7 1400	MLE6/7 1900
<b>Mesa lisa de parede</b>					
Obs: Tamanhos variáveis Máx: 2800 mm					
<b>Mesa lisa de centro</b>					
Obs: Tamanhos variáveis Máx: 2800 mm					
<b>Dimensões</b>	(C x P x A mm)	500 x 600/700 x 850	900 x 600/700 x 850	1400 x 600/700 x 850	1900 x 600/700 x 850

## Acessórios

Gaveta

Gaveteiro

Rack de cantoneiras

Lixeira basculante

Prateleira inferior



## Mesa com cuba



900

1400

1900

		MVE6/7 900 1C.542	MVE6/7 900 1C.543	MVE6/7 900 1C.754	MVE6/7 1400 2C.543	MVE6/7 1400 2C.754	MVE6/7 1900 2C.754
<b>Mesa com cuba de parede</b>							
Obs: Tamanhos variáveis Máx: 2800 mm							
<b>Mesa com cuba de centro</b>							
Obs: Tamanhos variáveis Máx: 2800 mm							
<b>Dimensões</b>	(C x P x A mm)	900 x 600/700 x 850			1400 x 600/700 x 850		1900 x 600/700 x 850
<b>Cubas</b>	(un.)	1	1	1	2	2	2
	Dimensões (mm)	500x400x200	500x400x300	700x500x400	500x400x300	700x500x400	700x500x400

### Gabinete inferior



		500	900	1400
<b>Gabinete inferior porta de abrir</b>		GIPA6/7 500	GIPA6/7 900	GIPA6/7 1400
Portas	(un.)	1	2	3
<b>Gabinete inferior porta de correr</b>		GIPC6/7 900		GIPC6/7 1400
Portas	(un.)	2		2
Dimensões	(C x P x A mm)	500 x 600/700 x 850	900 x 600/700 x 850	1400 x 600/700 x 850

### Armário superior



		500	900	1400
<b>Armário superior porta de abrir</b>		ASPA 500	ASPA 900	ASPA 1400
Portas	(un.)	1	2	3
<b>Armário superior porta de correr</b>		ASPA 900		ASPA 1400
Portas	(un.)	2		2
Dimensões	(C x P x A mm)	500 x 400 x 600	900 x 400 x 600	1400 x 400 x 600

### Módulo de canto inferior



		MCI6	MCI7
Dimensões	(C x P x A mm)	900 x 930 x 850	1030 x 1030 x 850

### Módulo de canto superior



		MCI6
Dimensões	(C x P x A mm)	710 x 710 x 600

### Prateleira superior apoiada em tampo



		500	900	1400	1900
<b>1 Plano</b>		PST1 500	PST1 900	PST1 1400	PST1 1900
<b>Dimensões</b>	(C x P x A mm)	500x246x500	900x246x500	1400x246x500	1900x246x500
<b>2 Planos</b>		PST2 500	PST2 900	PST2 1400	PST2 1900
<b>Dimensões</b>	(C x P x A mm)	500x246x800	900x246x800	1400x246x800	1900x246x800

### Tray-rest



		1100	1600
*Caixa plástica não inclusa		TR 1100	TR 1600
*Opcionais: Grade de abastecimento de pratos, talheres e bandejas			
<b>Dimensões</b>	(C x P x A mm)	1100 x 500 x 500	1600 x 500 x 500
<b>Caixas plásticas</b>	(un.)	2	3

### Prateleira superior tubular



		500	900	1400	1900
		PTP 500	PTP 900	PTP 1400	PTP 1900
<b>Dimensões</b>	(C x P mm)	500 x 400	900 x 400	1400 x 400	1900 x 400

### Lava mãos



Acionamento com joelho

		PIA 1	PIA J
	<b>Dimensões</b>	(C x P x A mm) 400 x 290 x 228	
<b>Acionamento</b>		Mão	Joelho

### Estante



		EST 900	EST 1200
Prateleiras reguláveis lisas ou perfuradas			
	<b>Dimensões</b>	(C x P x A mm) 900 x 400 x 1700	
		1200 x 400 x 1700	

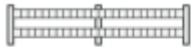
### Caixa de gordura



		<b>CG 1</b>
		
Dimensões	(C x P x A mm)	400 x 500 x 350

### Escorredor de pratos



		<b>ESC 1400</b>
		
Dimensões	(C x P x A mm)	1400 x 365 x 200

### Grelha de piso



		<b>GRP 1000</b>
		
Dimensões	(C x P mm)	1000 x 150

### Carro plataforma



		<b>CRPL</b>
		
Dimensões	(C x P x A mm)	900 x 600 x 750

### Carro para lavagem de cerais



		<b>CRLC</b>
		
Dimensões	(C x P x A mm)	680 x 500 x 760

### Carro para detritos



		<b>CRDE</b>
		
Dimensões	(Diãrn. x A mm)	545 x 540
Capacidade	(Litros)	40      80



### Carro para pratos



		CRPR
Dimensões	(C x P x A mm)	670 x 550 x 730
Pratos	(un)	200

### Carro auxiliar



		CRAU 1	CRAU 2
Dimensões	(C x P x A mm)	900 x 600 x 900	
Planos	(un)	1	2

### Carro tanque



		CRTA
Dimensões	(C x P x A mm)	785 x 600 x 850
Capacidade	(Litros)	230

### Carro chassi



		CRCH
Caixas plásticas de 800 x 600 mm Caixas não incluídas		
Dimensões	(C x P x A mm)	815 x 615 x 160

### Carro esqueleto



		CRES
Dimensões	(C x P x A mm)	460 x 640 x 1700
GN 1/1-100	(un)	12

## Mobiliário modular e refrigeradores

# BAR

A série **BAR** fabricada pela **Alfatec** oferece flexibilidade e praticidade para criar áreas de bares eficientes e rápido atendimento. Constituída por módulos para gelo, suportes para garrafas, áreas para montagem de coquetéis, módulos para copos e cubas de lavagem, além de refrigeradores para garrafas, barris de chope e congeladores de caneca.



## Vantagens



Equipamentos duráveis com construção robusta.

**INOX 304**

Construção em aço inoxidável **tipo 304**, material com comprovada resistência superior a corrosão e adequado a instalação em **regiões litorâneas** e de elevada umidade e temperatura.



Sistema modular para formar bares de diferentes tamanhos e espaços variados.



Cubas para gelo.



Refrigeradores para barris de chope e bebidas.



Congelador para canecas de chope.

**12**

Garantia de **12 meses** e assistência técnica em todo o país.

## Módulo para gelo



		400	800
		MDGL1-40	MDGL1-80
Dimensões		(C x P x A mm)	400x550x850    800x550x850
Capacidade		(Litros)	15                    30

## Módulo liso



		400	800
		MDLS1-40	MDLS1-80
Dimensões		(C x P x A mm)	400x550x850    800x550x850

## Módulo para copos



		400	800
		MDCP1-40	MDCP1-80
Dimensões		(C x P x A mm)	400x550x850    800x550x850

## Módulo com cuba



		400	800
		MDCB1-40	MDCB1-80
Dimensões		(C x P x A mm)	400x550x850    800x550x850
Cubas	(un.)	1	2
	Dimensões (mm)	340x400x150	

## Módulo de canto



		MDCT1
Dimensões		(C x P x A mm)
		850x850x850

## Acessórios



**Suporte de bebidas**  
Fixado na frente do módulo.  
Pode ter 1 ou 2 níveis.



**Suporte para liquidificador**



**Suporte para toalhas**

## Refrigeradores para bares

### Refrigerador para chope



		BC1-2B40	BC1-3B40
Comporta barris de chope de:			
		30l (408 x 370 mm) e/ou	50l (408 x 540 mm)
Dimensões		(C x P x A mm)	1400 x 700 x 1000    1900 x 700 x 1000
Temperatura de trabalho		(°C)	0 a +2 °C
Barris de chope		(un.)	2                    3
Potência frigorífica		(kcal/h)	352,00            440,00
Temp. de evaporação		(°C)	-10/+55 °C
Tipo de gás refrigerante		-	R134A
Potência do compressor		(Hp)	1/4                    1/3

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

### Congelador de canecas



		FGCH1-100
Dimensões		(C x P x A mm)
		1000 x 700 x 960
Temperatura de trabalho		(°C)
		-22 a -18 °C
Quantidade de canecas		(un.)
		140
Potência frigorífica		(kcal/h)
		352,00
Temp. de evaporação		(°C)
		-30/+55 °C
Tipo de gás refrigerante		-
		R404A

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz