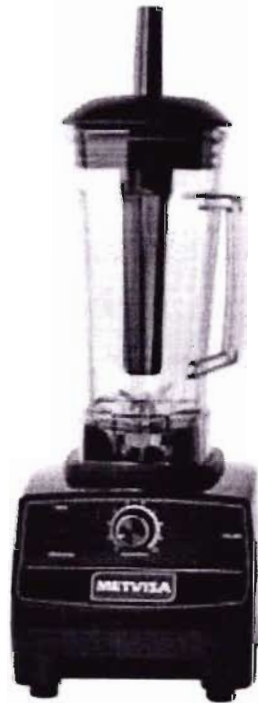




Endereço: Rodovia Antônio Heil, 5825, km 23  
Caixa Postal 311  
CEP 88352-502 - Limoeiro  
Brusque - SC – Brasil  
Telefone: 47.3251-5555  
Email: [vendas@metvisa.com.br](mailto:vendas@metvisa.com.br)

### LIQUIDIFICADOR BL767 ALTA ROTACAO 2L



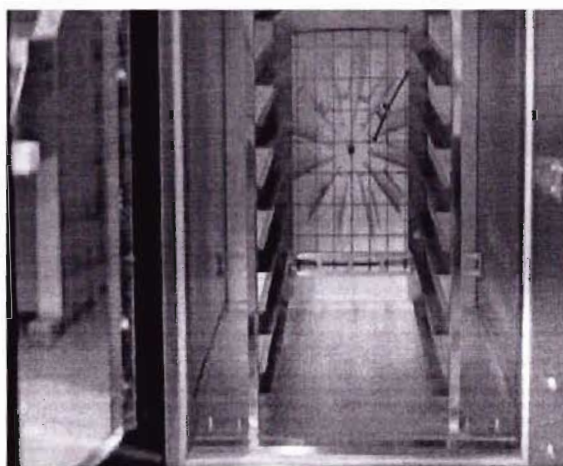
Ideal para triturar e misturar alimentos para produção de bebidas, cremes, molhos e similares.

Código: BLENDER BL767

#### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

- Altura (mm): 474
- Comprimento (mm): 235
- Largura (mm): 200
- Peso Bruto (KG): 4.5
- Peso Líquido (KG): 4
- Metro Cúbico: 0.032
- Consumo (KW/H): 0.98
- Potência (W): 1000
- Voltagem (V): 220
- Capacidade (L): 2
- RPM (RPM): 25000

## Forno Turbo Elétrico FTE-150 220V Monofásico



 47,7 A     7,35 KWh     1535x1046x1356     135 kg     10,50 KW     220 monofásico



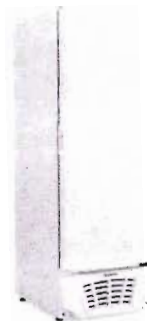
Indispensável em panificadoras e similares para assar pães, biscoitos, pizzas e outros, exceto produtos muito leves.

- Capacidade para acomodar 5 esteiras.
- Câmara maior que proporciona assamento uniforme.
- Porta-esteiras ajustável em aço inox (comporta esteiras de 40 x 60, 45 x 65, 60 x 80 e 58 x 70).
- Consumo reduzido de gás/eletricidade por isolamento em lã de rocha de 75 mm.
- Vedação da porta em borracha 100% siliconada de fácil substituição.
- Certificado Inmetro
- Rodízios reforçados para locomoção, sendo 2 com travas.



**Conservador/Refrigerador Vertical**

GTPC-575



**Opção de cores**

Dupla Ação

**Descrição do Produto**

Conservação de gelo e produtos congelados ou  
Refrigeração de produtos resfriados

Temperatura: Congelados -10° a -15°C /

Resfriados +1° a +7°C

Refrigeração: Estática com serpentina, com  
degelo manual

Controle de Temperatura: Termostato dupla ação

Prateleiras aramadas: 4 níveis reguláveis e  
inclináveis

Porta: Cega, fechamento automático

Pés reguláveis

Obs: Na temperatura de resfriados ocorre a  
formação de gotículas de água no interior do  
produto

Dimensões internas 565x668x1540mm (FxAxA)

Capacidade para 42 Pacotes de gelo 5Kg

Visualizar a imagem em tamanho real

**Informações importantes:**

- **Imagens meramente ilustrativas.** Imagens e informações sujeitas a alterações sem aviso prévio.
- Cores de acabamento e materiais sujeitos a variação de acordo com o lote de produção e/ou entre.

Frente(mm)	675
Profundidade(mm)	814
Altura(mm)	1994
Capacidade bruta(litros)	577
Peso bruto(kg)	104
Tensão(V)	127 220
Frequência(Hz)	60 50 ou 60
Consumo kWh/dia(60Hz)	5,49
Classe	4

A Gelopar não se responsabiliza pelo uso de imagens personalizadas no adesivo aplicado por clientes.



## Prix 3 Fit / Prix 3 Plus - Balanças computadoradas digitais

As balanças 3 Fit e 3 Plus fazem parte da mais moderna linha de balanças computadoradas da Toledo do Brasil. Reúnem recursos tecnológicos exclusivos, que garante pesagens confiáveis (com e sem energia elétrica), facilidade de operação e baixa manutenção. Foram desenvolvidas especialmente para proporcionar ganho

de valor às diversas modalidades de pequeno varejo, como mercados, padarias, lojas de conveniência, quitandas, feiras livres e estabelecimentos fast-food. Bonitas, compactas e com design moderno, se integram perfeitamente em qualquer ambiente de loja.

### PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS E BENEFÍCIOS

- Display de cristal líquido com backlight;
- Bateria interna recarregável;
- Carregador de bateria automático;
- Desligamento automático;
- Fonte adaptadora multivoltagem;
- Gabinete de plástico ABS;
- Função de pré-empacotamento;
- Flexibilidade de manuseio;
- Proteção contra interferências e sobrecargas;
- Acumulador diário de preço;
- Configuração de datas;
- Prato de pesagem de fácil higienização;
- Teclado de fácil digitação;
- Saída de dados:
  - RS-232C (opcional) para interligação com microterminais ECF-PDV, ECF-MR sistema de automação e impressora matricial Toledo do Brasil, modelo 351;
  - USB (conversor opcional);
  - Bluetooth (conversor opcional).



	3 Fit	3 Plus
Capacidade de pesagem	15 kg	30 kg
	Divisão de 2 g de 0 a 6,000 kg Divisão de 5 g de 6,005 a 15,000 kg	Divisão de 5 g de 0 a 15,000 kg Divisão de 10 g de 15,010 a 30,000 kg
Capacidade de tara	5,998 Kg	14,995 Kg
Display	Cristal líquido (LCD) com backlight na cor verde	
	Dimensões dos dígitos: 6,30 mm (L) x 16 mm (A)	
Adaptador de parede multivoltagem	Entrada: De 100 a 240 Vca / 50 - 60 Hz	
	Saída: 7,7 Vcc / 0,6 A	7,7 Vcc / 1 A
Bateria interna e recarregável	Autonomia: Até 167 horas	Até 490 horas
	Autodesligamento: Configurável entre 1, 5, 10, 20 e 60 minutos ou desativado	
Prato de pesagem	Em aço inoxidável e com centro rebaixado, para evitar o escoamento de líquidos sobre os displays	
Teclado	Manta selada com teclas de contato momentâneo	
Gabinete	Em plástico ABS na cor preta	
Dimensões	Balança	333mm (L) x 115 mm (A) x 300 mm (P)
	Prato de pesagem	300 mm (L) x 230 mm (P)
	Embalagem	340 mm (L) x 390 mm (A) x 130 mm (P)
Peso	2,7 kg sem embalagem ou 3,2 kg embalada	4,8 kg sem embalagem ou 6,5 kg embalada
Inmetro	Em conformidade com a Portaria 236/94 e classe de exatidão III	
Temperatura de operação	De 5 a 35 °C	
Umidade relativa do ar	10 a 95% sem condensação	

Vendas e assistência técnica próprias em todo o Brasil

toledobrasil.com.br

**Toledo do Brasil**  
Indústria de Balanças Ltda.

Araçatuba, SP.....(16) 3303 - 7000	Fortaleza, CE.....(85) 3391 - 2100	Rio de Janeiro, RJ.....(21) 3544 - 7700
Belém, PA.....(91) 3182 - 8800	Goânia, GO.....(62) 3612 - 8200	Salvador (Lauro de Freitas), BA.....(71) 3325 - 9800
Belo Horizonte, MG.....(31) 3326 - 9700	Manaus, AM.....(92) 3212 - 8600	Santos, SP.....(13) 2202 - 7600
Campinas (Valinhos), SP.....(19) 3829 - 5800	Maringá, PR.....(41) 3306 - 8400	São José dos Campos, SP.....(12) 3203 - 8700
Campo Grande, MS.....(67) 3303 - 9600	Flórida Alegre (Canasvieiras), RS.....(51) 3406 - 7500	São Paulo (São Bernardo do Campo), SP.....(11) 4036 - 9464
Cuiabá, MT.....(65) 3928 - 9400	Recife, PE.....(81) 3878 - 6300	Uberlândia, MG.....(34) 3303 - 9600
Curitiba (Pinheais), PR.....(41) 3521 - 8560	Ribeirão Preto, SP.....(16) 3968 - 4600	Vitória (Serra), ES.....(27) 3162 - 9900

Especificações técnicas sujeitas a alterações sem prévio aviso. Empresa/produção beneficiada(o) pela Lei de Informática.

TBR-FR61 SET/17



# IMELTRON

Imeltron Com. Imp. & Exp. Ltda  
Fabricante de eletrônicos  
R. James Clerk Maxwell  
(19) 3202-1600

<b>FICHA TÉCNICA ATLAS 150</b>	
<b>Código Imeltron</b>	11010150
<b>Referência</b>	ATLAS 150 - MAQ MACARRAO 3 TIPOS DE MASSAS
<b>Medidas aproximadas produto s/ manivela AxLxP cm</b>	15,5 x 20,0 x 20,0
<b>Medidas aproximadas produto c/ manivela AxLxP cm</b>	23,0 x 33,0 x 20,0
<b>Medidas aproximadas embalagem AxLxP cm</b>	16,0 x 21,0 x 20,5
<b>Código de Barras</b>	8000011005423
<b>Peso aproximado produto (Kg)</b>	2,70
<b>Peso aproximado bruto (Kg)</b>	3,15

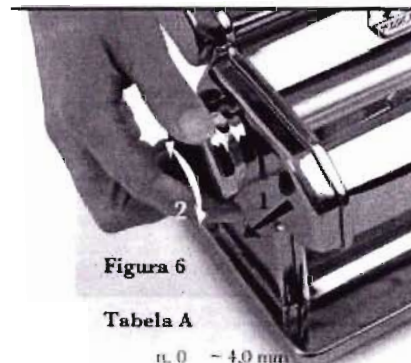


Figura 6

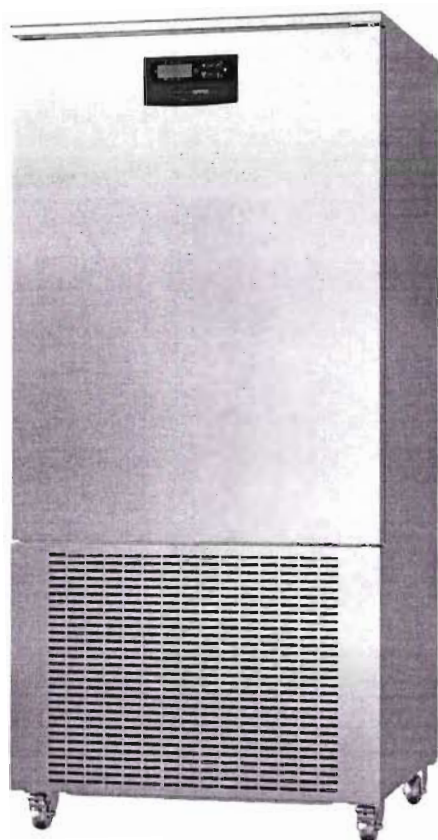
Tabela A

n. 0	- 4,0 mm
n. 1	- 3,5 mm
n. 2	- 3,2 mm
n. 3	- 2,8 mm
n. 4	- 2,5 mm
n. 5	- 2,0 mm
n. 6	- 1,5 mm
n. 7	- 1,3 mm
n. 8	- 1,0 mm
n. 9	- 0,8 mm

REGULADOR      ESPESURA DE MASSA

## LINHA UK EASY

### Ultracongelador Profissional



#### MODELOS

- Ultracongelador UK EASY 05: 12 kg/ciclo (cong.) - 27 kg/ciclo (rest.)
- Ultracongelador UK EASY 07: 15 kg/ciclo (cong.) - 30 kg/ciclo (rest.)
- Ultracongelador UK EASY 14: 36 kg/ciclo (cong.) - 60 kg/ciclo (rest.)

#### INDICAÇÃO DE USO

- Os ultracongeladores profissionais, são indicados para o processo de congelamento e resfriamento rápido de alimentos de maior densidade. Evitando a formação de macrocristais de gelo no alimento, o que resulta em um descongelamento com mínima perda de líquido, mantendo as características organolépticas\* do alimento.

#### CARACTERÍSTICAS E FUNCIONALIDADES

- Chapa em aço inoxidável;
- Gabinete monobloco com isolamento em poliuretano de 70 mm de espessura e densidade de 40 kg/m<sup>3</sup>;
- Sem orifícios laterais, proporcionando versatilidade no posicionamento, podendo ser posicionado próximo a paredes e outros equipamentos;
- Vedação entre porta e gabinete com gaxeta em PVC magnética;
- Moldura de porta aquecida para evitar o ressecamento da gaxeta;
- Equipado com válvula de expansão eletrônica que garante maior rendimento ao equipamento;
- Congelamento a -18 °C no núcleo do alimento;
- Sonda espeto para monitoramento de temperatura no núcleo do produto;
- Dreno que facilita a higienização;
- Compressor que garante maior eficiência e com nível de ruído e vibração reduzidos em relação aos compressores tradicionais;
- Rodízios giratórios para facilitar a movimentação;
- Função Pré-Resfriamento;
- Conversão automática para função conservação após o término do processo;
- Controlador de fácil operação;
- Congelamento Hard e Soft;
- 8 diferentes opções de processos.

#### ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Assadeira plana perfurada 40x60
- GN 1/1 x65 mm
- Grelhas 1/1



UK EASY 05

UK EASY 07

UK EASY 14

\*Organoléptico: cor, sabor, odor e textura do alimento

**TERMÔMETRO DIGITAL INFRAVERMELHO  
MODELO HM-88C - MARCA: HIGHMED**

O termômetro infravermelho é possível realizar a medição de superfícies à distância e sem contato. O termômetro infravermelho é indicado para medições em ambientes de manipulação de alimentos, rolamentos, quadro de disjuntores, entre outros.

A Highmed possui diferentes modelos de termômetro infravermelho que alcançam variadas temperaturas.

**Especificações**

Display: Cristal Líquido (LCD) com iluminação

Escala da temperatura: -50°C a +550°C

Resolução: 0.1°C (0.1°F)

Precisão: ±2%

Campo de Visão: 8:1

Congelamento de leitura

Memória de Máxima e Mínima

Tempo de Resposta: menos de 1 segundo

Emissividade: Ajustável de 0,1 a 1,0.

Mudança °C/°F: Manual

Temperatura de Operação: 0 ~ 50°C (32 ~ 122°F)

Umidade Relativa: 10% ~ 90% RH não condensando na operação, 80% RH armazenagem.

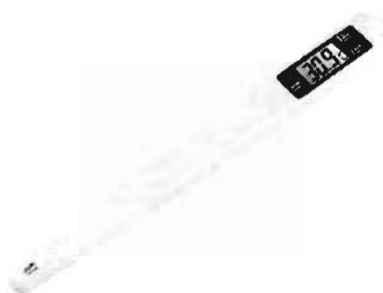
Alimentação: bateria 9 v (6F22)

Dimensões: 82 x 41 x 160mm

Peso: 180 gramas

Fornecido com: Bateria 9v e manual de instruções

Opcional: Certificado de calibração e estojo de transporte

**TERMÔMETRO DIGITAL TIPO ESPETO A PROVA D' AGUA  
MODELO HM-600 – MARCA: HIGHMED****Aplicações**

Processamento de Alimentos, Cozinhas Industriais e residenciais, Logística de perecíveis, Exportação de frustas, Fabricação de sorvetes, Laticínios, Entre outras, consulte.

Display de Cristal Líquido (LCD)

Escala: -50 a 330°C / -58 a 626°F

Precisão:  $\pm 0,5\% \pm 1^\circ\text{C}$

Resolução: 0,1°C

Congelamento de Leitura (Hold)

Desligamento Automático

Atualização: 1 segundo

Grau de proteção: IP54

Temperatura ambiental: 0 a 50°C / 32 a 122°F

Alimentação: 1 bateria de 1,5V LR44 ou equivalente

Duração da Bateria: Cerca de 5 horas de operação contínua

Dimensões do Display: 21mm x 8,5mm

Dimensões da haste: 4mm x 145mm

Fabricado conforme as normas: EN-61000-6-3, EN-55022, EN-61000-6-1, IEC-61000-4-2 e IEC-61000-4-3

Fornecido: Tubo plástico protetor incluído para armazenamento e proteção, bateria LR-44 ou equivalente.



### CARACTERÍSTICAS



2619

Com o mixer Oster<sup>®</sup> você consegue preparar uma grande variedade de receitas, sucos, batidas, purês e sopas deliciosas, além de milk shakes muito saborosos. Você pode usar até mesmo direto na panela.

#### Multifuncional 3 em 1

Mixer, processador e faca elétrica. Um excelente aliado na sua cozinha!

#### Superpotente

Muito mais poder para misturar os ingredientes com muita agilidade! Com 350W de potência, o mixer tritura os alimentos em menos tempo.

#### Lâmina em aço inox de alta performance

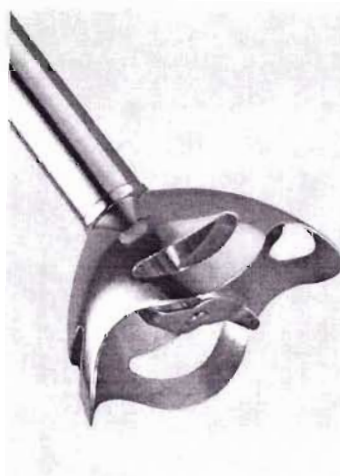
Lâmina fabricada em aço inoxidável com design exclusivo para bater até mesmo os ingredientes mais duros.

#### Design ergonômico

O design ergonômico segue os contornos de sua mão para maior conforto na hora de preparar sua refeição.

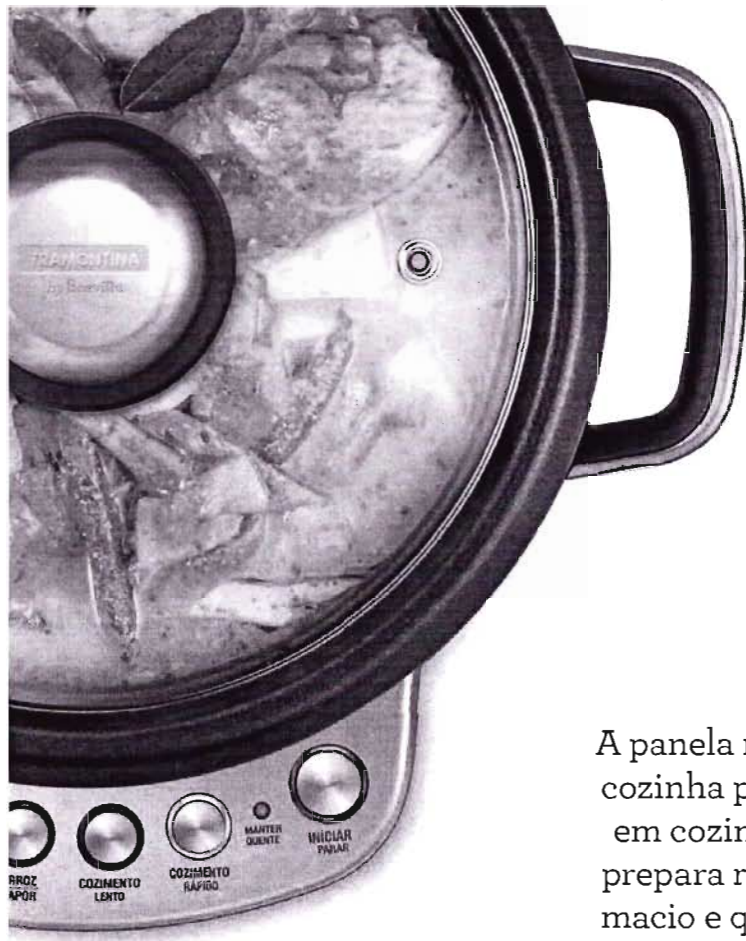
#### Muitos acessórios para receitas variadas

Acompanha um copo medidor para bater milkshakes e alimentos, um recipiente para trituração de legumes, verduras e frutas e uma prática faca elétrica para cortar com facilidade carnes e outros alimentos mais rígidos.



### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

características		embalagem individual	
modelo	002619-017-000      002619-057-000	dimensões [LxAxP]	305x240x145mm      305x240x145mm
tensão	127V      220V	peso	1,81kg      1,81kg
potência	350W      450W	código de barras [EAN-13]	034264428966      034264431584
consumo	0,35kWh      0,45kWh		
dimensões [LxAxP]	63x490x63mm      305x240x145mm		
peso	1,30kg      1,30kg		
garantia	1 ano      1 ano		
fiscal		embalagem coletiva	
classificação fiscal	8509.40.50      8509.40.50	dimensões [LxAxP]	605x255x315mm      605x255x315mm
alíquota IPI	0%      0%	peso	7,83kg      7,83kg
		código de barras [DUN-14]	40104264428966      40104264431584
		qtde por embalagem	4      4



A panela multiuso que cozinha pratos tenros em cozimento lento, prepara risotos, arroz macio e quinoa, todos no mesmo recipiente.



### Multi Cook

Panela elétrica de 3,7 litros

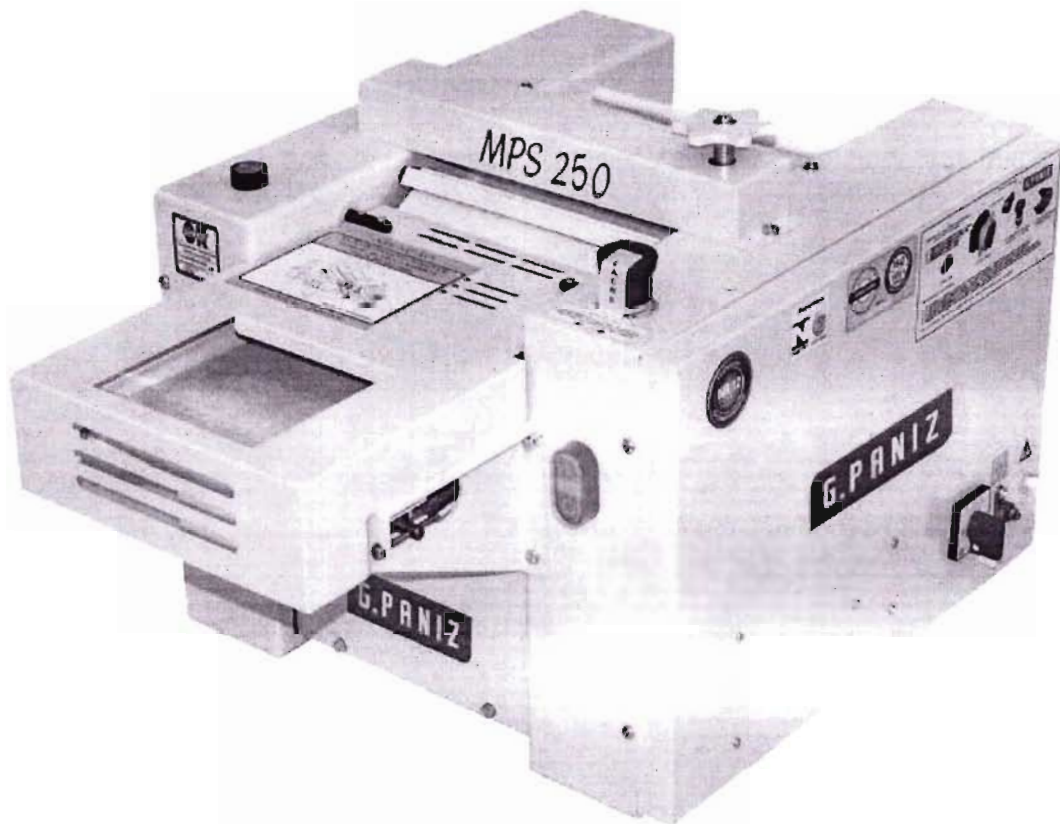
69121/011 - 127V  
69121/012 - 220V

- 6 Pré-Definições de Cozimento: Arroz, Vapor, Risoto, Refogar, Cozimento Lento e Rápido.
- Muda automaticamente para a função Manter Aquecido ao final do cozimento, para reter a temperatura dos seus pratos até o momento de servi-los.
- Bandeja para Cozimento a Vapor em Aço Inox

- Tampa em Vidro Temperado com Saída de Vapor
- Alças que não Aquecem
- Recipiente de Cozimento Removível em Antiaderente.
- Capacidade de 3,7 Litros.
- Exterior em Aço Inox Escovado.
- 127V / 60Hz / 700W
- 220V / 60Hz / 640W

## Modeladora de Pão

### MPS-250



 Pães até 500g    0,35 kWh    470x400x730    70 kg    1/4 Cv



Para modelar pães enrolando a massa. Ideal para panificadoras e similares.

- Sistema patenteado de troca de feltro, mais rápido e econômico.
- Carenagem em chapa de aço.
- Baixo nível de ruído.
- Modelos MPS 350 com pedestal e MPS 500 em aço inox.

MPS 250 - Sem pedestal

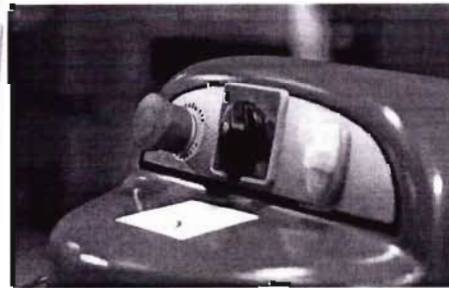


**G.PANIZ**

G.Paniz  
Rua Adolfo Randazzo, 2010 . Caxias do Sul - RS  
+55 (54) 2101 3400  
gpaniz@gpaniz.com.br

## Amassadeira Espiral

### Modelo AE-05L



230Volt



5 kg



0,36 kWh



615x300x650



45 kg



1/2 Cv



Equipamento desenvolvido para preparar todos os tipos de massa em panificadoras, hotéis e similares com regimes de trabalho intenso.

- Abertura maior da grade que facilita o manuseio.
- Versões com capacidades que se adequam ao seu negócio (5, 10, 15, 25, 40 e 60kg).
- Engrenagens em aço SAE 1020. Correntes tipo ASA em aço temperado.
- Eixos retificados e temperados.
- Equipamento mais robusto da categoria.
- Disponível em epóxi ou aço inox (modelos AE 15L, AE 25L, AE 40L E AE 60L).



## Cilindro Laminador CL-300 Epóxi

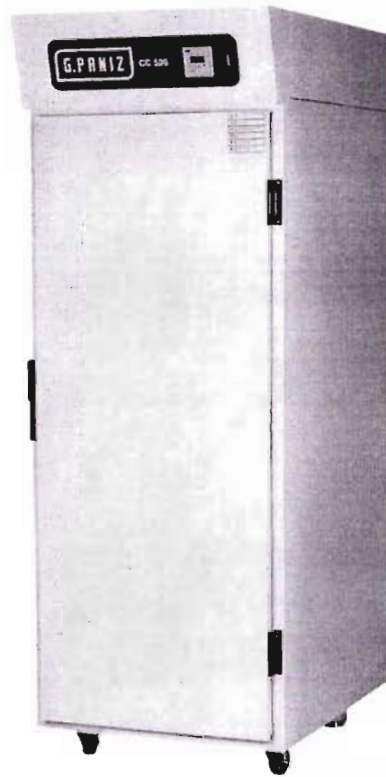


Para laminar massas de pastel, pizza, lasanha, canelone e similares.

- Sistema de tração por correntes.
- Maior diâmetro dos rolos.

Opcional: Bandejas em aço inox.

## Câmara Climática CC-500



20 - 58x70cm 0,3/1,0kWh 2.000x692x1.064mm 93 Kg 1/5cv

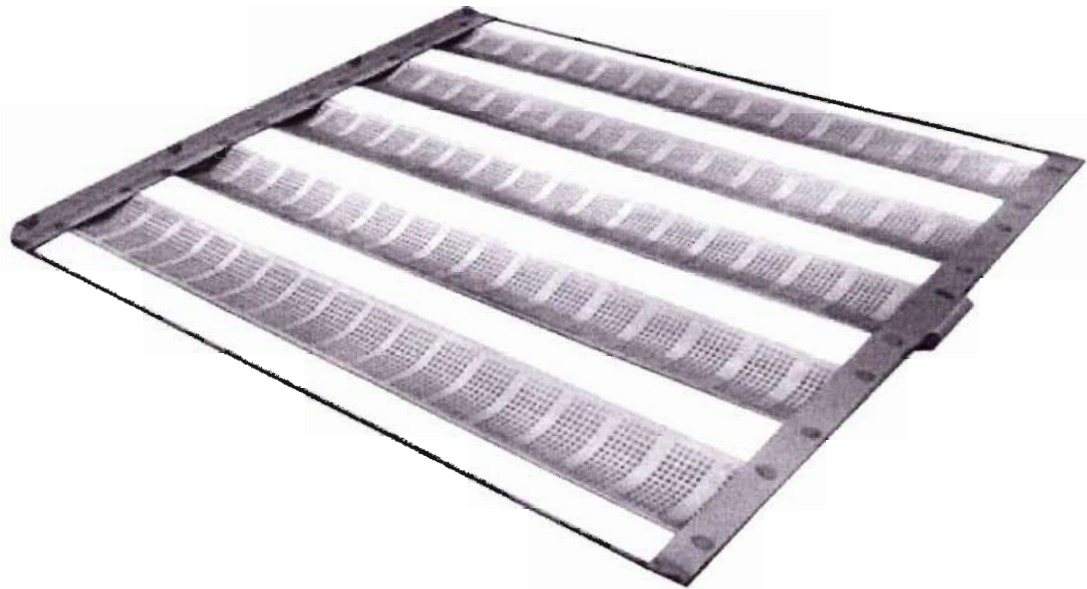
- Controla a temperatura, acelerando ou retardando a fermentação da massa.
- Temperatura de 5°C até 35°C;
- Revestimento interno em aço inox 430 ou alumínio lavrado stucco;
- Estrutura externa em chapa de aço carbono epóxi branco;
- 20 esteiras no tamanho padrão (58 x 70 cm);
- Porta esteiras em inox 430;
- Excelente isolamento térmico possibilitado pela injeção de poliuretano expandido em peça única;

- Controlador simples e funcional, programável para aquecimento ou refrigeração, possibilitando sua programação diária e semanal;
- Com sensor de temperatura no interior da câmara;
- Com sensor de nível no reservatório de água, garantindo proteção ao sistema em caso de falta de água na caldeira externa;
- Menor consumo de energia devido ao espaço interno ser menor, atingindo a temperatura desejada em curto espaço de tempo;
- Sistemas de resfriamento, aquecimento e ventilação otimizados, reduzindo o consumo energético e não ressecando o pão;
- Rodízios frontais com trava.



MARPAN EQUIPAMENTOS PARA PANIFICAÇÃO  
R. Paula Cândido - Jardim São Jose (São Mateus)  
São Paulo – SP CEP 03931-050  
Telefone: 114372-1231 / 1197080-6713  
E-mail: contato@metalurgicamarpan.com.br

### Assadeira Pão Francês 5 Tiras 7 cm 58x70 cm (Alumínio)

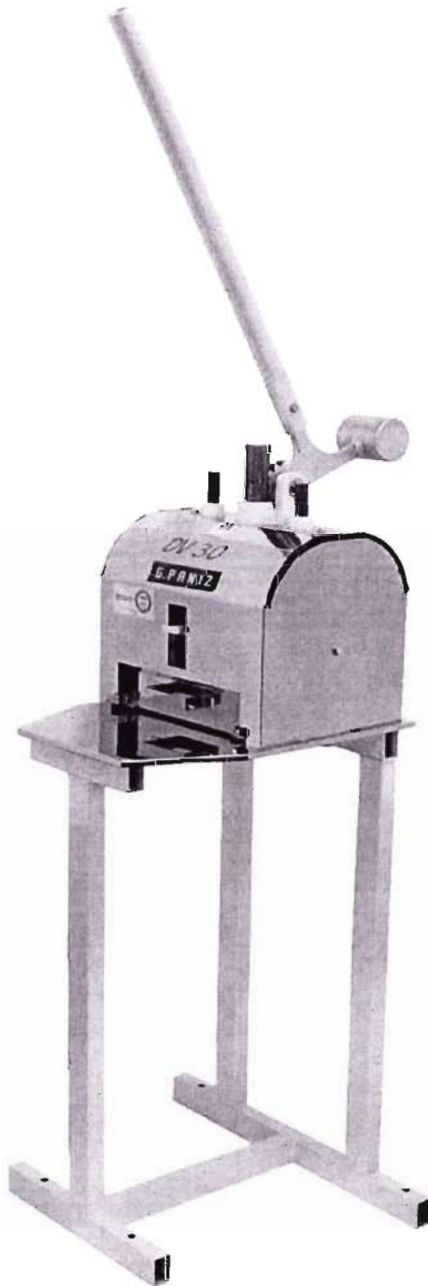


Esteira para Pão com 5 Tiras.

Dimensões do Produto (LxAxP): 70x3x58 cm e Peso: 2 Kg

## Divisora de Massa

### Modelo DV-30

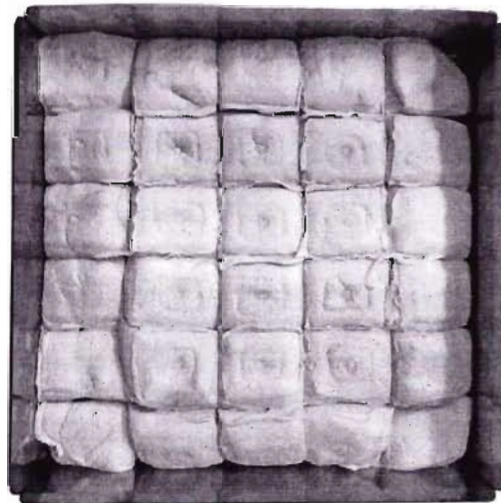


Para dividir massas em partes iguais.

- Estrutura em aço SAE 1020.
- Base em aço carbono.
- Carenagem disponível em epoxi ou aço inox.

Opcional: com pedestal

\* medida com pedestal



*Handwritten signature*

*Handwritten mark*

*Handwritten mark*



**ESQUELETO PARA GNS AÇO INOX 304**

AÇO INOX 304



Medidas	Código
Com 12 divisórias para GNs.	300033

Especificações técnicas:

- 12 divisões inteiriças em aço inox 304
- espessura 1,20 mm para bandejas de inox 42x62 cm
- tubos redondos
- trava base inferior para rodízios on line Ø 5" PVC
- o que proporciona um giro de 360º e melhor manuseio
- para transporte de alimentos
- Acabamento: aço liso
- Dimensão: C = 66 cm x L = 49.4 cm x A = 164 cm.

**KitchenAid**

**KitchenAid**

Endereço: Rua Olympia Semeraro, 675 Jardim Santa Emília  
CEP 04183-090 - São Paulo - SP - Brasil  
Telefone: 4004-1759

## Batedeira Stand Mixer Artisan - Contour Silver - 110V

### MODELO KEA33DSANA



### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

↑↓ ALTURA:  
35.3 cm

▭ PROFUNDIDADE:  
35.8 cm

⊞ TIPO DE PRODUTO:  
Batedeira

⚙️ GARANTIA (MÊS):  
12

↔️ LARGURA:  
22.1 cm

⚖️ PESO:  
10 kg

💧 COR:  
Contour Silver

🔌 VELOCIDADES:  
Dez Velocidades

⚡ POTÊNCIA:  
275



VERSA  
Endereço: R. Nilo Peçanha, 77- Vila América  
Bairro: Santo André – SP  
CEP:09110-310  
Telefone: (11) 4438-6296

## Kit Aerógrafo com Compressor 12W

Tintas Completo

Modelo: A405 Bivolt VERSA



### - Acessórios inclusos:

- :: 1 Aerógrafo
- :: 1 Bolsa para transporte
- :: Conjunto com 6 tubos de tinta de 22ml

### - Especificações Técnicas:

- :: Voltagem: Bivolt
- :: Frequência: 50-60Hz
- :: Potência: 12W
- :: Fluxo de ar: 10 – 15l/min
- :: Pressão de trabalho: 0 – 2 Bar/0 – 29PSI
- :: Compressor com controle de velocidade de ar
- :: Diâmetro do bico do aerógrafo: 0,3mm

**Lixeira Inox Pedal 50 Litros - Inox Polido Acetinado - 36 x 56 cm**

**Cód. 45555**



LIXEIRA INOX C/ PEDAL 50 L S/ CESTO INTERNO

- Lixeiras com tampa e pedal
- Fabricado em Inox AISI 304
- Pedal reforçado abre/fecha
- Balde removível com alça (opcional)
- Medidas aprox: 36 x 56 cm

A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a long tail, located on the right side of the page.

A handwritten mark in blue ink, resembling a stylized 'X' or a checkmark, located on the right side of the page.

A handwritten mark in blue ink, resembling a stylized 'P' or a similar character, located at the bottom right of the page.