



TopppTable[®]

Cozinha em alta performance



Catálogo
Digital



Introdução

Olá, você está na versão mobile do **Catálogo da Topp Table**.

Para melhor experiência, recomendamos que veja este conteúdo no leitor de arquivos **PDF Adobe Acrobat Reader**.



Você pode seguir em qualquer leitor ou testar a interatividade clicando na seta:



Sobre



A **ToppTable** nasceu em 2006, fundada na cidade de São Paulo, com o propósito de fornecer soluções inovadoras no âmbito dos equipamentos & utensílios de alta performance para cozinhas profissionais.

Oferecemos um vasto portfólio de aproximadamente **5.000 itens** para produzir, armazenar, transportar e servir alimentos.



SelfCookingCenter®		05
Rational iCombi® Pro		06
Rational iCombi® Classic		07
Bases / Fornos		08
Chapas		09
Char Broiler		11
Bandejas		12
Combifry® / Cubas GN		14
Multibaker / Grelhas		15
Formas / Pastilhas		16
Fritadeiras		18
Fogão de bancada e de indução		19
Microondas / Cooktop		20
Mixers e Blixers		21
Cutters e Processadores		22
Discos diversos		23
Liquidificadores		34
Liquidificadores e Extratores de suco		35
Sanduicheiras		36
Picadores de carne / Descascador / Batedeiras		38
Batedeiras		39
Amassadeira / Acessórios		40
Balanças		43
Balanças / VarioCookingCenter		45
Forno a carvão / Ultracongelador		46

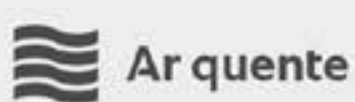


Forno SelfCookingCenter® SCCXS

6 trilhos para GN 2/3
Disponível na versão elétrico
Rational



Vapor



Ar quente



Combinação



A RATIONAL eleva o padrão em inteligência, potência, eficiência e flexibilidade com o lançamento do **iCombi Pro**. O novo equipamento oferece às cozinhas profissionais maior produtividade, tempos de cocção mais curtos e menor consumo de energia em comparação com o modelo anterior, ao mesmo tempo em que oferece excelentes resultados consistentes, mesmo em cargas completas.





Forno iCombi® Pro 6-1/1

6 trilhos longitudinais para GN
Compatível com GNs 1/1, 1/2, 2/3 e 1/3
Disponível nas versões elétrico e a gás



Forno iCombi® Pro 10-1/1

10 trilhos longitudinais para GN
Compatível com GNs 1/1, 1/2, 2/3 e 1/3
Disponível nas versões elétrico e a gás



Forno iCombi® Pro 20-1/1

20 trilhos longitudinais para GN
Compatível com GNs 1/1, 1/2, 2/3 e 1/3
Disponível nas versões elétrico e a gás



Forno iCombi® Pro 6-2/1

6 trilhos para GN 12 GNs 1/1 ou 6 GNs 2/1
Compatível com GNs GN 2/1, 1/1 e 2/4
Disponível nas versões elétrico e a gás



Forno iCombi® Pro 10-2/1

10 trilhos para GN 20 GNs 1/1 ou 10 GNs 2/1
Compatível com GNs GN 2/1, 1/1 e 2/4
Disponível nas versões elétrico e a gás



Forno iCombi® Pro 20-2/1

20 trilhos para GN 40 GNs 1/1 ou 20 GNs 2/1
Compatível com GNs GN 2/1, 1/1 e 2/4
Disponível nas versões elétrico e a gás

LANÇAMENTO



Rational iCombi® Classic



Forno iCombi® Classic 6-1/1

6 inserções longitudinais para acessório GN 1/1
Para uso com acessórios GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8
Disponível nas versões elétrico e a gás.



Forno iCombi® Classic 10-1/1

10 inserções longitudinais para acessório GN 1/1
Para uso com acessórios GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8
Disponível nas versões elétrico e a gás.



Forno iCombi® Classic 20-1/1

20 inserções longitudinais para acessório GN 1/1
Para uso com acessórios GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8
Disponível nas versões elétrico e a gás.



Forno iCombi® Classic 6-2/1

6 inserções longitudinais para acessório GN 2/1
Para uso com acessórios GN 2/1, 1/1, 2/4
Disponível nas versões elétrico e a gás.



Forno iCombi® Classic 10-2/1

10 inserções longitudinais para acessório GN 2/1
Para uso com acessórios GN 2/1, 1/1, 2/4
Disponível nas versões elétrico e a gás.



Forno iCombi® Classic 20-2/1

20 inserções longitudinais para acessório GN 2/1
Para uso com acessórios GN 2/1, 1/1, 2/4
Disponível nas versões elétrico e a gás.



iCombi Pro



Base para apoio de fornos Rational



Forno de aceleração de alta velocidade Bullet

cocção através de calor, ar forçado, resistência inferior e micro-ondas - cód. ENC-9600-606-BK
Turbochef



Forno de aceleração de alta velocidade - ECO

cocção através de calor, ar forçado e micro-ondas (1 magnetron) - cód. ECO-9500-37-BK
Turbochef



Forno de aceleração de alta velocidade - Sota Toucha

cocção através de calor, ar forçado e micro-ondas (2 magnetron) - cód. I1-9500-405-BK
Turbochef



Forno elétrico para assar pizzas

c/ aquecimento através de convecção e resistência (atinge até 450°C) - cód. FRE-9500-7-UK
Turbochef

Chapas



Chapa churrasqueira à gás

100 x 40 cm - cód. FG10-G
Croydon



Chapa churrasqueira à gás

130 x 48 cm - cód. FG13-G
Croydon



Chapa churrasqueira à gás

45 x 40 cm - cód. FG04-G
Croydon



Chapa churrasqueira à gás

64 x 40 cm - cód. FG06-G
Croydon



Chapa churrasqueira à gás

80 x 40 cm - cód. FG08-G
Croydon



Chapa churrasqueira elétrica

100 x 48 cm (220 volts) - cód. CE10-2
Croydon



Chapa churrasqueira elétrica

30 x 40 cm (220 volts) - cód. CE03-2
Croydon

Chapas



Chapa churrasqueira elétrica

45 x 40 cm (220 volts) - cód. CE04-2
Croydon



Chapa churrasqueira elétrica

64 x 40 cm (220 volts) - cód. CE06-2
Croydon



Chapa churrasqueira elétrica

80 x 48 cm (220 volts) - cód. CE08-2
Croydon



Chapa churrasqueira elétrica com prensa

45 x 40 cm (220 volts) - cód. CE04-2T
Croydon



Chapa de bancada a gás GLP ou Natural com 600 mm

alto desempenho e potência de 60.000 BTU's
2 queimadores - cód. GG24G
Globe



Chapa de bancada a gás GLP ou Natural com 900 mm

alto desempenho e potência de 90.000 BTU's
3 queimadores - cód. GG36G
Globe



Grill estriado chapa de ferro elétrica

33 x 31 cm - cód. SFSE
Croydon

Char Broiler



Char Broiler a gás

50 x 47 cm - cód. CCP2-G
Croydon



Char Broiler a gás

74 x 47 cm - cód. CCP3-G
Croydon



Char Broiler a gás

98 x 47 cm - cód. CCP4-G
Croydon



Char Broiler elétrico

48 x 38 cm - cód. CBE5
3600 watts (220 volts)
Croydon



Char Broiler de bancada a gás GLP ou Natural com 600 mm

alto desempenho e potência de 80.000 BTU's
2 queimadores - cód. GBC24G-CR
Globe



Char Broiler de bancada a gás GLP ou Natural com 900 mm

alto desempenho e potência de 120.000 BTU's
3 queimadores - cód. GCB36G-CR
Globe





Bandeja p/ Assados e Grelhados 1/1

c/ Revest. TRILAX
325 x 530 mm - cód. 60.71.617
Rational



Bandeja p/ Assados e Panificação

c/ Revest. TRILAX
1/1 - 325 x 530 mm - cód. 6013.1103
2/1 - 650 x 530 mm - cód. 6013.2103
2/3 - 325 x 354 mm - cód. 60.73.671
Rational



Bandeja p/ Assados e Panificação Norma de Panificação

c/ Revest. TRILAX (400 x 600 mm) - cód. 6013.1003
Rational



Bandeja p/ Grelhados e Pizza

c/ Revest. TRILAX
1/1 - 325 x 530 mm - cód. 60.70.943
2/3 - 325 x 354 mm - cód. 60.73.798

Norma de Panificação
400 x 600 mm - cód. 60.71.237

Rational



NOVA LINHA REFRIGERAÇÃO TOP BOX

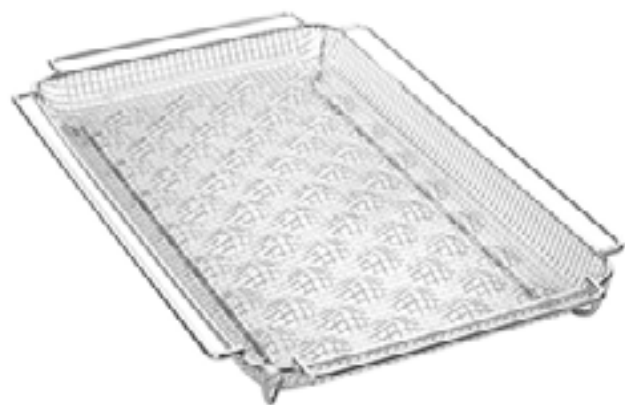
By Adande



TOPEMA
INNOVATIONS



Combifry® / Cubas GN



Combifry®

GN 1/1 - 325 x 530 mm - cód. 6019.1150

GN 1/2 - 325 x 265 mm - cód. 6019.1250

GN 2/3 - 325 x 354 mm - cód. 60.73.619

Rational



Cubas GN

c/ Revest. de Granito Esmaltado

1/1 x 2 cm - 325 x 530 mm - cód. 6014.1102

1/1 x 4 cm - 325 x 530 mm - cód. 6014.1104

1/1 x 6 cm - 325 x 530 mm - cód. 6014.1106

1/2 x 2 cm - 325 x 265 mm - cód. 6014.1202

1/2 x 4 cm - 325 x 265 mm - cód. 6014.1204

1/2 x 6 cm - 325 x 265 mm - cód. 6014.1206

2/1 x 2 cm - 650 x 530 mm - cód. 6014.2102

2/1 x 4 cm - 650 x 530 mm - cód. 6014.2104

2/1 x 6 cm - 650 x 530 mm - cód. 6014.2106

2/3 x 2 cm - 325 x 354 mm - cód. 6014.2302

2/3 x 4 cm - 325 x 354 mm - cód. 6014.2304

2/3 x 6 cm - 325 x 354 mm - cód. 6014.2306

Norma de Panificação

(400 x 600 mm)

x2 cm - cód. 6014.1002

x4 cm - cód. 6014.1004

x6 cm - cód. 6014.1006

Rational





Multibaker 1/1

c/ Revest. TRILAX 8 Cavidades

1/1 - 325 x 530 mm - cód. 60.71.157

1/3 - 325 x 176 mm - cód. 70.73.764

2/3 - 325 x 354 mm - cód. 60.73.646

Rational



Auxílio de Carregamento p/ Grelha CombiGrill 1/1

325 x 618 mm - cód. 60.73.848

Rational



Grelha Cruz e Listras

c/ Revest. TRILAX

1/1 (325 x 530 mm) - cód. 60.73.314

1/2 (325 x 265 mm) - cód. 60.73.802

2/3 (325 x 354 mm) - cód. 60.73.801

Rational



Grelha CombiGrill 1/1

c/ Revest. TRILAX (325 x 530 mm) - cód. 6035.1017

Rational



Tabuleiro Perfurado Norma de Panificação

c/ Revest. TRILAX

Norma de Panificação

400 x 600 mm - cód. 6015.1000

1/1 - 325 x 530 mm - cód. 6015.1103

2/1 - 650 x 530 mm - cód. 6015.2103

2/3 - 325 x 354 mm - cód. 60.74.147

Rational



Forma p/ Muffins e Tortas Antiaderente 1/1

12 Cavidades
300 x 400 mm - cód. 5017.1002
Rational



Forma p/ Muffins e Tortas Antiaderente 2/1

24 Cavidades
400 x 600 mm - cód. 5017.1001
Rational



Balde de Pastilha Aclarado / Abrilhantadora

(50 unidades) - cód. 56.00.211
Rational



Balde de Pastilha Descalcificante

(150 unidades) - cód. 56.00.562
Rational



Balde de Pastilha Detergente

(100 unidades) - cód. 56.00.210
Rational

TRAMONTINA



Fritadeiras



Fritadeira de bancada automática

c/ sistema ventless, filtro HEPA e filtro de carvão ativo
tanque 11 litros - cód. PFA570
Perfect Fry



Fritadeira de bancada semiautomática

c/ sistema ventless, filtro HEPA e filtro de carvão ativo
tanque 8 litros - cód. PFC570
Perfect Fry



Fritadeira a gás GLP ou Natural com Sistema de Filtragem

para 18 a 23 litros de óleo
122.000 BTU's - cód. SG14R-S
Pitco



Fritadeira a gás GLP ou Natural com Sistema de Filtragem e Computadorizada

tanque para 18 a 23 litros de óleo
110.000 BTU's - cód. SG14S-C
Pitco



Fritadeira a gás - tanque

GLP ou Natural
para 14.3 a 16.3 litros de óleo 90.000 BTU's - cód. 35CS
para 17.2 a 20.4 litros de óleo 122.000 BTU's - cód. 45CS
Pitco



Fogão de bancada e de indução



Fogão de bancada 2 bocas

gás GLP ou Natural, alto desempenho
potência de 22.000 BTU's cada boca - cód. GHP12G
Globe



Fogão de bancada 4 bocas

gás GLP ou Natural, alto desempenho
potência de 22.000 BTU's cada boca - cód. GHP24G
Globe



Fogão de bancada 6 bocas

gás GLP ou Natural, alto desempenho
potência de 22.000 BTU's cada boca - cód. GHP36G
Globe



Fogão de Indução de bancada para alta produção 1 boca

2400W - 220V - cód. IND-10P-2400
Induc



Fogão de Indução de bancada para alta produção 1 boca

3500W - 220V - cód. IND-10P-3500
Induc



Fogão de Indução de bancada para alta produção 2 bocas

3500W (cada) - 220V - cód. IND-10PP-3500*2V
Induc

Microondas / Cooktop



Microondas Industrial 17 litros

c/ 2100W de potência (aço inox)
100 programações e receitas
220V - cód. MDC212B
MenuMaster



Microondas Industrial 34 litros

c/ 1000W de potência (aço inox)
100 programações e receitas
220V - cód. MCS10TSB
MenuMaster



Cooktop Portátil 1 Boca por Indução Slim Touch

220V 37 x 29 x 3.8 cm - cód. 94714/132
Tramontina



TRAMONTINA



Mixers e Blixers



Mixer Combi com haste

300mm - cód. CMP300 COMBI
(220 volts)
Robot Couple



Mixer Compacta 250mm

250mm - cód. CMP250
300mm - cód. CMP300
(220 volts)
Robot Couple



Mixer Mini MP

190mm - cód. MINI MP 190
240mm - cód. MINI MP 240
(220 volts)
Robot Couple



Mixer Turbo

800mm - cód. MP800
(220 volts)
Robot Couple



Mixer Ultra 350 mm

350mm - cód. MP350
450mm - cód. MP450
600mm - cód. MP600
(220 volts)
Robot Couple



Blixer

Blixer 3 - 3.7 litros - cód. BLIXER 3
Blixer 5 - 5.5 litros - cód. BLIXER 5
(220 volts)
Robot Couple



Cutters e Processadores



Cutter R301 Ultra

3.7 litros com 5 lâminas
(220 volts) - cód. R301 ULTRA
Robot Couple



Processador de alimentos CL50

(220 volts) - cód. CL50
Robot Couple



Processador de alimentos CL50 com kit pizza

3 lâminas (220 volts) - cód. CL50 ULTRA PIZZA
Robot Couple



Processador de alimentos

(110 ou 220 volts) - cód. PAIE
Skymssen





Discos diversos

Para laminar, fatiar, ralar, cubos, ondulados e palitos.
Robot Coupe



Lâmina ralar parmesão

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28061



Lâmina ralar 1,5 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28056



Lâmina ralar 2 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28057



Lâmina ralar 3 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28058



Lâmina ralar 4 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28073





Lâmina ralar 5 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28059



Lâmina ralar 9 mm

Processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28060



Lâmina palito 2x2 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28051



Lâmina palito 2x10 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28173



Lâmina palito 2x8 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 27067



Lâmina palito 3x3 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28101





Lâmina palito 6x6 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28053



Lâmina palito 8x8 mm

Processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28054



Lâmina fatiar tomate 1 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28062



Lâmina fatiar tomate 5 mm

Processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28065



Lâmina fatiar ondulado 2 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 27068



Lâmina fatiar ondulado 3 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 27069





Lâmina fatiar 0,6 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28166



Lâmina fatiar 0,8 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe



Lâmina fatiar 2 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28063



Lâmina fatiar 3 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28064



Lâmina fatiar 4 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28004



Lâmina fatiar 6 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28196





Lâmina fatiar 8 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28066



Lâmina fatiar 10 mm

Processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28067



Lâmina fatiadora ondulado 2 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 27621



Lâmina fatiadora ondulado 5 mm

Processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 27070



Lâmina cubo 5 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28128



Lâmina cubo 8 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28129





Lâmina cubo 10x10 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28130



Lâmina cubo 10x10 mm

Para processador de alimentos
cl30
Robot Coupe - cód 27114



Kit cubo 8x8x8 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28111



Kit cubo 5x8x8 mm (vinagrete)

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28203



Kit cubo 5x5x5 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28110



Kit cubo 50x70x25 mm (Salada)

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28180





Kit cubo 25x25x25 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28115



Kit cubo 20x20 mm

Processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28114



Kit cubo 14x14 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28113



Kit cubo 12x12 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28197



Kit cubo 10x10x10 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28112



Kit para limpeza de discos

Processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 39881



Grade de cubo 5x5 mm

Para procesador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28117



Grade de cubo 8x8 mm

Para procesador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28118



Grade de cubo 10x10 mm

Para procesador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28119



Grade de cubo 14x14 mm

Para procesador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28120





Kit batatas fritas 8x8 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28134



Kit batatas fritas 8x16 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28159



Kit batatas fritas 10x10 mm

Para processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28135



Kit batatas fritas 10x16 mm

Processador de alimentos
cl50 ultra, cl52, cl55 e cl60
Robot Coupe - cód 28158



LIXEIRAS



TRAMONTINA

Liquidificadores



Blender Eclipse com Cobertura Quiet Shield

1.8 Litros - Copo Policarbonato
3 HP 220V - cód. HBH755-BZ220
Hamilton Beach



Blender Fury

1.8 Litros - Copo Policarbonato
3 HP 220V - cód. HBH550-BZ220
Hamilton Beach



Blender Tempest

1.8 Litros - Copo Policarbonato
3 HP 220V - cód. HBH650-BZ220
Hamilton Beach



Liquidificador Rio

1.25 Litros - Copo Policarbonato
3/4 HP 220V - cód. HBB250-BZ220
Hamilton Beach



Liquidificador Tango

1.4 Litros - Copo Policarbonato
1 HP 220V - cód. HBH450-BZ220
Hamilton Beach



Liquidificador alta rotação - inox

1.5 lt. copo inox
(110 ou 220 volts) - cód. LI-1.5-N
Skymesen

Liquidificadores e Extratores de suco



Liquidificador alta rotação - plástico

1.5 lt. - copo plástico
(110 ou 220 volts) - cód. LT-1.5-N
Skymssen



Liquidificador Maxi Blender alta rotação

copo Tritan (220 volts) - cód. BM2
Skymssen



Liquidificador comercial copo inox monobloco 10 litros

(110 ou 220 volts)
03 litros - cód. LC3 | 04 litros - cód. LC4
06 litros - cód. LC6 | 08 litros - cód. LC8
10 litros - cód. LC10
Skymssen



Extrator de suco em alumínio 0.25 CV

0.25 CV - cód. ES4AB
Croydon



Extrator de suco em inox

0.25 CV - cód. ES4EA
0.5 CV - cód. ES4EA-S
Croydon



Extrator de suco inox

0.25 cv NR12 (bivolt) - cód. EXB-N
Skymssen

Sanduicheiras



Sanduicheira elétrica conjugada chapa estriada

78 x 50 x 30 cm (110 ou 220 volts) - cód. SACE
Croydon



Sanduicheira elétrica conjugada chapa lisa

78 x 50 x 30 cm (110 ou 220 volts) - cód. SACL
Croydon



Sanduicheira elétrica dupla chapa estriada

79 x 50 x 30 cm (110 ou 220 volts) - cód. SADE
Croydon



Sanduicheira elétrica dupla chapa lisa

79 x 50 x 30 cm (110 ou 220 volts) - cód. SADL
Croydon



Sanduicheira elétrica simples chapa estriada

43 x 50 x 30 cm (110 ou 220 volts) - cód. SASE
Croydon



Sanduicheiras



Sanduicheira elétrica conjugada chapa estriada gigante

90 x 62 x 32 cm (110 ou 220 volts) - cód. SCGE
Croydon



Sanduicheira elétrica conjugada chapa lisa gigante

90 x 62 x 32 cm (110 ou 220 volts) - cód. SCGL
Croydon



Sanduicheira elétrica mirim estriada

36 x 53 x 20 cm (110 ou 220 volts) - cód. SPSE
Croydon



Sanduicheira elétrica mirim lisa

36 x 53 x 20 cm (110 ou 220 volts) - cód. SPSL
Croydon



Sanduicheira elétrica simples

43 x 50 x 30 cm (110 ou 220 volts) - cód. SASL
Croydon



Sanduicheira elétrica simples chapa estriada gigante

53 x 63 x 32 cm (110 ou 220 volts) - cód. SSGE
Croydon



Sanduicheira elétrica simples gigante

53 x 63 x 32 cm (110 ou 220 volts) - cód. SSGL
Croydon

Picadores de carne / Descascador / Batedeiras



Picador de carne

Boca 08 - 1/3 hp - cód. CAF8
Boca 10 - 1/2 hp - cód. CAF10
Boca 22 - 1.25 hp - cód. CAF22
C.A.F.



Picador de carne inox boca 10

0.5 cv (110 ou 220 volts) - cód. PS-10
Skymssen



Picador de carne inox boca 22

1.5 cv (110 ou 220 volts) - cód. PS-22
Skymssen



Descascador de batatas inox

10 kg 0.5 cv (110 ou 220 volts) - cód. DB-10-N
Skymssen



Batedeira planetária 12 litros

4 velocidades 1/2 cv - cód. BP-12-RP
G.Paniz



Batedeira planetária 5 litros

4 velocidades 1/4 cv - cód. BP-05-RP
G.Paniz



Batedeiras



Batedeira Planetária de bancada Professional 4.7 litros

800W 220V - cód. SP5-220V
Globe



Batedeira Planetária de bancada Professional 7.6 litros

1/4 hp 220V - cód. SP8-220V
Globe



Batedeira Planetária de bancada Professional 9 litros

1/3 hp 220V - cód. SP10-220V
Globe



Batedeira Planetária de piso Professional 19 litros

1/2 hp 220V - cód. SP20-220V
Globe



Batedeira Planetária de piso Professional 28 litros

1 1/2 hp 220V - cód. SP30P-220V
Globe



Batedeira planetária

5 litros (110 / 220 volts) - cód. BPS-5-N
Skymesen

Amassadeira / Acessórios



Amassadeira rápida 15 kg

2 cv monofásico - cód. AR-15
G.Paniz



Amassadeira rápida 25 kg

4 cv monofásico / 5 cv trifásico - cód. AR-25
G.Paniz



Amassadeira semi rápida 15 kg

1/2 cv monofásico - cód. AM-15
G.Paniz



Amassadeira semi rápida 25 kg

1 cv monofásico - cód. AM-25
G.Paniz



Cilindro laminador 300 mm

monofásico 1/4 cv (bivolt) - cód. CL-300
G.Paniz



Cilindro laminador 390 mm

monofásico 1 cv (bivolt) - cód. CL-390
G.Paniz

Acessórios



Cortador de frios lâmina 275 mm

1/4 cv (bivolt) - cód. GLP275
Gural



Cortador de frios lâmina 300 mm

1/3 cv (bivolt) - cód. GLP300
Gural



Desfiadora de carnes

1/2 cv - cód. DC-04
G.Paniz



Ralador de queijo

1/4 cv (220 volts) - cód. RQ-15
G.Paniz



SOPEIRA ELÉTRICA



ZAHAV

Balanças



Balança eletrônica peso e preço

15 kg x 5g (bivolt) - cód. MIC 15
Micheletti



Balança eletrônica peso e preço

15 kg x 5g com bateria (bivolt) - cód. AM 15
Micheletti



Balança eletrônica computador

6kg/2g e 15kg/5g c bateria (bivolt)
cód. LEGGERA15
Micheletti



Balança eletrônica pesadora

30 kg/5g sem coluna com bateria (bivolt)
cód. TAVOLA 30
Micheletti



Balança eletrônica pesadora e etiquetadora com coluna

6kg/2g e 15kg/5g (bivolt) - cód. PRIMA 15
15kg/5g e 30kg/10g (bivolt) - cód. PRIMA 30
Micheletti



Balança 9094 Plus

6 kg (3kgx1gr / 6kgx2gr) - cód. 9094/006
15 kg (6kgx2 gr / 15kgx5 gr) - cód. 9094/015
30 kg (15kgx5 gr / 30kgx10 gr) - cód. 9094/030
bivolt (110 ou 220 volts)
Toledo do Brasil

Balanças



Balança mecânica plataforma

150kg/100g - 30X40 cm - cód. MIC-1C
Micheletti



Balança mecânica plataforma

200kg/100g - 41x57 cm - cód. MIC-2A
300kg/100g - 41x57 cm - cód. MIC-2B
Micheletti



Balança Eletrônica de bancada

(bivolt automático)

3 kg - cód. 2095/003 | **12 kg** - cód. 2095/012

6 kg - cód. 2095/006 | **30 kg** - cód. 2095/030

Toledo do Brasil



Balança plataforma de coluna

(bivolt automático)

120 kg - cód. 2099/120

300 kg - cód. 2099/300

Toledo do Brasil



Balanças / VarioCookingCenter



Balança Prix 3 Fit

15 kg (110 ou 220 volts) - cód. Prix3 Fit
Toledo do Brasil



Balança Prix 3 Light

15 kg (110 ou 220 volts) - cód. Prix 4 Uno
Toledo do Brasil



Balança Prix 3 Plus

30 kg (110 ou 220 volts) - cód. Prix3 Plus
Toledo do Brasil



VarioCookingCenter® 112L

25 Litros - Rational



VarioCookingCenter® 211L

100 Litros - Rational



VarioCookingCenter® 311L

150 Litros - Rational

Forno a carvão / Ultracongelador



Forno a carvão Jospers

para brasear, grelhar e assar
capacidade 2 GN's 1/1 por grade/rack - cód. HJX-45-M
Jospers



Forno a carvão Jospers

para brasear, grelhar e assar
capacidade 2 GN's 1/1 por grade/rack com suporte
para bandeja - cód. HJX-45-MBC
Jospers



Forno a carvão Jospers

para brasear, grelhar e assar
capacidade 2 GN's 1/2 - cód. HJX-20
Jospers



Ultracongelador

Até 7GN's - 1.8 KW - cód. GBF-7+
Até 10GN's - 3.3 KW - cód. GBF-10+
Até 18 GN's - 3.55 KW - cód. GBF-18+
Desmon



TopppTable[®]
Cozinha em alta performance