

CHAPA BIFETEIRA

Trazendo sofisticação para o seu negócio, a Chapa é um equipamento com **extrema durabilidade e fácil de limpar**, trazendo **agilidade** e maior produção para as rotinas do seu negócio.

- Disponível nas larguras de 380 mm, 610 mm, 915 mm, 1.220 mm e 1.525 mm;

MODELOS:

- CHAPA MANUAL DE MESA
- CHAPA TERMOSTÁTICA DE MESA



CHAR BROILER DE MESA

A Char Broiler de mesa foi desenvolvida e fabricada de forma a oferecer ao usuário o melhor do mercado em produto para lanchonetes, restaurantes e cozinhas em geral proporcionando um processo de cocção uniforme.

- Potência: 47.052 BTU/h / 11.852 kcal/h

MODELOS:

- CHAIR BROILER DE MESA



FRITADEIRA

As fritadeiras profissionais a gás são conhecidas por sua rápida retomada de temperatura ao fritar alimentos congelados, resultando em alimentos crocantes. Elas possuem acendimento automático, controle de temperatura no painel frontal e queimadores de alta performance, proporcionando potência, agilidade e eficiência no consumo de gás.



CORTADOR DE FRIOS PROFISSIONAL



Este produto se destaca pela sua excepcional qualidade de operação. Seu design e construção foram cuidadosamente elaborados para facilitar o uso, proporcionando cortes práticos, precisos e uniformes. No entanto, é importante notar que este equipamento é mais adequado para tarefas de pequenas e médias demandas, não sendo a melhor opção para uso intensivo ou aplicações de alta exigência.

- **Consumo: 0,25 kW/h;**
- **Voltagem: 110/220v com chave seletora;**
- **Capacidade de corte 150 x 180 mm**

COIFA DE PAREDE EXAUSTOR PIRÂMIDE

SOB ENCOMENDA

A coifa industrial de parede é um equipamento avançado e eficiente, desenvolvido para otimizar a qualidade do ar em ambientes de cozinhas industriais, proporcionando um espaço mais limpo e confortável. Estrategicamente instalada na parede, acima de grandes fogões industriais ou cooktops, a coifa industrial desempenha um papel fundamental na eliminação de vapores intensos, fumaça espessa, odores persistentes e partículas de gordura abundantes geradas durante os processos de cozimento em larga escala. Seu design robusto e capacidade de alto desempenho a tornam essencial para manter um ambiente de trabalho seguro, além de contribuir para a conformidade com regulamentações de segurança e saúde alimentar. A coifa industrial representa uma solução eficaz para garantir a eficiência operacional e o conforto dos profissionais que atuam em cozinhas industriais, promovendo um ambiente mais saudável e produtivo.

- **FEITO SOB MEDIDA.**





CATÁLOGO 2024-2025

WWW.VIVA7MAQUINAS.COM.BR

VIVA7

MÁQUINAS

CATÁLOGO 2024-2025



PADARIA
CONFETARIA

AMASSADEIRA ESPIRAL

A linha de Amassadeiras da é ideal para produção de massas pesadas similares a **pães, pizzas, pasteis, esfirras, panetone, empadão, pão de queijo** e muito mais. Atinge o ponto exato para sua receita sem esforço algum.

MODELOS:

- 05kg Motor: 1/2 CV
- 10kg Motor: 1 CV
- 25kg Motor: 2 CV
- 40kg Motor: 3 CV
- 60kg Motor: 3 CV (mono) 2,5/4,0 CV (trif)
- 80kg Motor: 4,0 x 6,3 CV



AMASSADEIRA RÁPIDA

As amassadeiras rápidas trazem praticidade, eficiência e resistência para sua cozinha, além da agilidade, chegando no famoso **ponto véu** em até 7 minutos, são indicadas para alta produção de massas pesadas similares a **pães, pizza, pasteis, empadão, biscoitos, panetone** e etc...

MODELOS:

- 03 kg Motor: ½ CV
- 07 kg Motor: 1 CV
- 15 kg Motor: 2 CV
- 25 kg Motor: 3 CV



BATEDEIRA PLANETÁRIA INDUSTRIAL

A linha de batedeiras Plus é a melhor escolha para confeitarias, padarias e demais negócios que demandem produções intermitentes. São ideais para produção de massas de consistência leve e cremosa similares a **bolos, panquecas, sorvetes, cremes, pré-misturas, claras em neve, chantilly, marshmallows, glacês**, etc...

Não são indicadas para massas pesadas como pão, sonhos, pasteis, panetone e similares.

MODELOS:

- 5 PLUS 5L 1000W
- 6 PLUS 6L 1000W
- 12 PLUS 12L 1000W
- 18 PLUS 20L 1000W
- 30 ELE 30L 1,5 CV
- 40 ELE 40L 1,5 CV



FORNO CONVECTOR TURBO



O Forno Turbo foi desenvolvido principalmente para **alta produção** de pães. Por possuir termopar, possibilita um controle preciso de temperatura na câmara de cocção que, em conjunto ao calor homogêneo, proporciona maior rapidez e uniformidade aos **assados**.

MODELOS:

- **WHP-80** Fase/Tensão: **Mono 220v**
- **WHP-120** Fase/Tensão: **Mono M220/T220 / T380**
- **WHP-300** Fase/Tensão: **Mono/Trifásica**

FORNO TURBO

O Forno Turbo é um equipamento que proporciona um assamento homogêneo em um curto período de tempo, gerando uma **ALTA RENTABILIDADE** com **MENOR CUSTO**. Os fornos a gás possuem acendimento automático dos queimadores, alarme sonoro de falta de gás e sistema de segurança que interrompe a alimentação de gás, quando necessário.

MODELOS:

- **WFT-150** - 5 assadeiras
- **WFT-300** - 10 assadeiras
- **WFT-480** - 16 assadeiras



ARMÁRIO DE CRESCIMENTO



Armário para Crescimento de Pães é indicado para descanso e crescimento de massas de pães. Confeccionado em chapa de aço e pintura eletrostática, possui rodinhas com travas para facilitar a locomoção.

MODELOS:

- **Fechado**
- **Aberto**

MEDIDAS:

- **58X70**
- **40X60**

CAPACIDADE:

- **10 ASSADEIRAS**
- **20 ASSADEIRAS**

VITRINE REFRIGERADA

Projetado para manter seus produtos na temperatura ideal para consumo, conta com sistema de refrigeração de alta performance, dessa forma você poderá manter seus produtos frescos preservando seu sabor e qualidade. Seu sistema de iluminação interna em led, permite que seus produtos sejam expostos de forma clara e atraente para seus clientes.

- **Possui LED: Sim**
- **Sistema de refrigeração: Placa Fria Roll Bond**
- **Ajuste de temperatura: Termostato**
- **Tipo de gás: R-134a**



VITRINE AQUECIDA

Os balcões quentes de padaria são verdadeiros aliados para proporcionar experiências deliciosas aos clientes. Com design moderno e funcional, esses balcões são projetados para manter pães, salgados, e outros produtos assados fresquinhos e saborosos. Equipados com sistemas de aquecimento eficientes, garantem a temperatura ideal para preservar a qualidade dos alimentos, ressaltando seus aromas irresistíveis.

- **Temperatura: +30 a +65C**
- **Iluminação LED (interna), com interruptor**



EXPOSITOR VERTICAL

A escolha perfeita para manter suas bebidas na temperatura ideal e com estilo. Se você busca a melhor maneira de resfriar e expor suas bebidas, este expositor é a solução definitiva. Este equipamento foi projetado para atender às demandas de bares, restaurantes, supermercados e estabelecimentos que valorizam a qualidade, a estética e a eficiência na conservação das bebidas.

MODELOS:

- **RF-023B 1450 L**
- **RF-024B 1720 L**







CATÁLOGO 2024-2025

WWW.VIVA7MAQUINAS.COM.BR

VIVA7

MÁQUINAS

CATÁLOGO 2024-2025



RESTAURANTE

FOGÃO INDUSTRIAL

O Fogão Industrial foi desenvolvido para quem precisa de um fogão eficiente para preparar pratos deliciosos.

Com estrutura em **Aço Inox 304, 430** ou **Aço Carbono**, possui grelhas **30x30, 40x40** ou **50x50**.

MODELOS:

- **Baixa Pressão** ou **Alta pressão**;
- **2 Bocas**;
- **4 Bocas**;
- **6 Bocas**;
- **8 Bocas** ;
- **10 Bocas**.



FORNO COMBINADO

O Forno Combinado é uma opção intermediária de custo-benefício para o seu estabelecimento, composto pelas funções **vapor, seco, combinado, regeneração, banho maria, cocção noturna, GN/GN, receitas, Delta T** e mais o **sistema de auto limpeza**. Projetado para assar, grelhar, gratinar e cozer lentamente seus alimentos no vapor, além de poder fazer frituras saudáveis.

MODELOS:

- **WCAA-03** 3 GN'S 1/1 N° de Ref: 60
- **WCAA-05** 5 GN'S 1/1 N° de Ref: 200
- **WCAA-08** 8 GN'S 1/1 N° de Ref: 350
- **WCAA-11** 11 GN'S 1/1 N° de Ref: 550
- **WCAA-20H** 20 GN'S 1/1 N° de Ref: 1000
- **WCAA-20V** 20 GN'S 1/1 N° de Ref: 1050
- **WCAA-40** 40 GN'S 1/1 N° de Ref: 2100



MAQUINA DE GELO

Máquinas de gelo industriais são essenciais para ambientes comerciais e industriais, proporcionando eficiência máxima na produção de grandes volumes de gelo. Com diferentes modelos e tamanhos, proporcionam flexibilidade para atender às necessidades específicas de cada estabelecimento, garantindo uma produção confiável e de alta qualidade para diversas aplicações.

MODELOS:

- **160/90** Kg
- **80/55** Kg Escamas/Dedal
- **50/13** Kg Black/Inox
- **50/10** Kg Escamas
- **50/07** Kg
- **26/07** Kg Black/Inox
- **15/01** Kg 127/220



BUFFET SELF SERVICE



Buffet Self Service oferece uma seleção cuidadosamente preparada de pratos quentes e frios, saladas frescas, guarnições saborosas e opções saudáveis. A proposta é proporcionar uma refeição flexível, atendendo aos mais diversos gostos e necessidades alimentares.

- **Aquecimento em banho maria. (Opcional: Aquecimento à seco);**
- **Disponível somente em 220v.**

MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA

As lava-louças industriais são equipamentos eficientes e robustos projetados para otimizar o processo de lavagem de utensílios em ambientes comerciais e industriais. Com capacidade de lidar com grandes volumes de louças, esses aparelhos oferecem ciclos de lavagem rápidos e consistentes, garantindo a higienização eficaz de pratos, talheres e panelas. Construídas com materiais duráveis, as lava-louças industriais são ideais para **restaurantes, hotéis, cozinhas industriais** e outros estabelecimentos que demandam uma solução eficiente para a limpeza de utensílios em larga escala. Compactas e de fácil operação, essas máquinas são essenciais para manter a produtividade e a qualidade higiênica nas operações de serviços alimentícios.

MODELOS:

- **B.20 CICLO 120s CAP: 31 COPOS**
- **B.30 CICLO 60/120s CAP: 54 COPOS E 18 PRATOS**
- **B.50 CICLO 55/75/120s CAP: 54 COPOS E 18 PRATOS**





CATÁLOGO 2024-2025

WWW.VIVA7MAQUINAS.COM.BR