

Forno Industrial 60x78 À Gás Porta Vidro 150 Litros



Medidas Do Forno Montado Com Cavalete:

Altura: 123cm

Profundidade: 81cm

Largura: 71cm

Medidas Internas:

Altura: 32cm

Profundidade: 78cm

Largura: 60cm

Capacidade: 150 Litros

Grades: 02 Prateleira

Consumo médio: 0,800 kg/h de gás

Garantia de fábrica: 12 meses

Batedeira Planetária Electrolux 750w Cinza Experience Com Tigela Inox 5l (EKM40) 220V

Ficha Técnica

Medidas do produto **sem embalagem** com embalagem



33,7 cm
Altura



37,9 cm
Largura



22,6 cm
Profundidade



3,85kg
Peso

Especificações

Selos especiais	Lançamento
Tensão elétrica (V)	127V ou 220V

Especificações técnicas

Garantia do produto	1 ano
Modelo	EKM40
EAN-13	7896347181891 / 7896347181907
Frequência	60Hz
Altura do produto	33,7 cm
Largura do produto	37,9 cm
Profundidade do produto	22,6 cm
Peso do produto	3,85kg
Armazenamento do cabo elétrico no corpo do produto	Sim
Código comercial - 127V	4713AABR410
Altura do produto embalado	38,3 cm
Peso do produto embalado	5,01kg
Profundidade do produto embalado	25,8 cm
Batedores	Fouet, Gancho e Plano
Largura do produto embalado	38,8 cm
Código comercial - 220V	4713AABR510
Capacidade da tigela	5,0L
Frequência 220V	60Hz
Compatível com louça louças	Sim
Frequência 127V	60Hz
Compatível com outros acessórios	Não
Comprimento do cabo elétrico (m)	1,0
Cor predominante	Granito Gray
Livre de BPA	Sim
Material da tigela	Aço Inoxidável
Material dos batedores	Aço com revestimento de Teflon
Rés emborrachadas	Sim
Potência (W)	750
Quantidade de batedores	3
Tampa antirrespingos	Sim
Tecnologia TruFlow® power system	Sim
Trava de segurança	Sim
Velocidades	12 + Pulse
Início suave	Sim

FORNO ELÉTRICO BEST 70L PLUS RL

Uma grande receita precisa de uma grande cozinha. Uma grande cozinha precisa de um grande forno. *Este é um forno de bancada.*

Isso é Best.

Categoria: Fornos Elétricos

Tags: 70L, Best, forno best, Inox, Rotisseria



MODELO

70L PLUS RL

CARACTERÍSTICAS

- Controle de temperatura de 100°C a 230°C
- Timer sonoro de 120 minutos.
- Capacidade de 70L.
- 6 funções.
- Iluminação interna constante.
- Resistências aquecedoras.
- Rotisseria.
- Desliga automaticamente.
- Luz indicadora de funcionamento.

COR

Preta/Branca.
Preta/Inox.
Platinum/Inox.

ACESSÓRIOS

- Jogo de espeto giratório.
- 1 Grelha.
- 1 Bandeja.

VOLTAGEM

127V e 220V

POTÊNCIA

1800W/2200W

CONSUMO

1,8Wh/2,2Wh

MEDIDAS DO PRODUTO (LxAxP)

62x41,5x46cm

PESO LÍQUIDO

12,6Kg

GARANTIA

12 meses

CÓD. EAN PRETO/BRANCO 220V

7898589674094

CÓD. EAN PRETO/BRANCO 127V

7898589674100

CÓD. EAN PRETO/INOX 220V

7898589674117

CÓD. EAN PRETO/INOX 127V

7898589674124

CÓD. EAN CINZA/INOX 220V

7898589674070

CÓD. EAN CINZA/INOX 127V

7898589674087

ALÍQUOTA IPI

7,8%

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

8516.60.00

Forno Turbo para 4 Esteiras Elétrico com Vapor FTEV-4D 220v Monofásico CopaMetal

Características:

- Estrutura robusta em aço inox, resistente à corrosão;
- Porta com visor de vidro temperado para visualização interna;
- Sistema turbo com ventilação forçada, garantindo assados uniformes;
- Função vapor que mantém a umidade ideal dos alimentos;
- Capacidade para 4 assadeiras em aço inox (350 x 350 mm);
- Controle de temperatura com aquecimento até 230°C;
- Equipamento compacto com excelente aproveitamento de espaço.



Especificações técnicas:

- Quantidade de resistências: 1;
- Capacidade: 4 assadeiras (350 x 350 mm);
- Volume interno: 70 litros
- Potência: 3 kW;
- Voltagem: 220v monofásico;
- Motor: 1/30 cv | 1550 rpm;
- Dimensões (AxLxP): Altura: 53 cm x Largura: 67 cm;
Profundidade: 51 cm;
- Peso: 33 kg.

Garantia:

12 meses.

Armário de Pães 58x70 Epóxi p/ 10 Esteiras/Assadeiras Imeca - Cód 6756 + Rodízios



Informações técnicas

- Marca: **Imeca**;
- Largura: **75 cm**;
- Altura: **110 cm**;
- Profundidade: **65 cm**;
- Peso: **23 kg**;
- Cor: **Branca**.
- Pintura eletrostática epóxi branca.
- Acompanha: **10 assadeiras ou esteiras 58 x 70 cm**
- Fecho da porta vedado.
- Possui rodinhas com trava para facilitar a locomoção.
- Peso bruto: **35 Kg**
- **Garantia 12 meses**

Amassadeira Semi Rápida 03 kg ALI-03 220v Braesi

Especificações técnicas:

- **Capacidade:** 3 kg;
- **Potência:** 230 W;
- **Consumo:** 0,26 kW/h;
- **Dimensões (AxLxP):**
Altura: 28 cm;
Largura: 57 cm;
Profundidade: 20 cm;
- **Peso:** 12 kg.

Garantia:

12meses.



EOS.

Freezer e Conservador Vertical EOS 242 Litros EcoGelo EFV300 220V



BAIXO CONSUMO

Consumo de energia reduzido



ECO-FRIENDLY

Compressor com gás ecológico que não agride o meio ambiente



SILENCIOSO

Muito silencioso com nível baixo de ruídos e vibrações



ESPAÇO INTERNO OTIMIZADO

Armazena uma grande quantidade de produtos



PÉS NIVELADORES

Ajuste de altura para facilitar a limpeza



COMPARTIMENTO EXTRA FRIO

Especial para congelamento ou armazenamento de itens

- Informações Técnicas
- Classificação Energética/Inmetro: A++
- Modelo: EFV300
- Fabricante: EOS
- Cor: Branco
- Frequência (Hz): 60Hz
- Garantia: 12 meses
- Gavetas Internas: 7
- Gás Refrigerante: R600a
- Mantém Alimentos: Por até 13 horas em casos de falta de energia
- Medida (LxAxP/cm): 60 x 170 x 60cm
- Voltagem: 220V
- Volume Útil: 242 Litros

- Nível de Ruído: 40dB
- Orientação: Vertical
- Peso Líquido (Kg): 59kg
- Porta Reversível: Sim
- Pés Ajustáveis: Sim
- Silencioso: Sim
- Temperatura de Resfriamento: Temperatura Interna de até -22°C
- Termostato: Para Controle de Temperatura
- Tipo de Puxador de Porta: Ergonômico e Embutido
- Degelo Manual: Sim
- Consumo: 33 kWh/mês

Fogão Industrial Linha Gold a Gás GLP com 4 Bocas Baixa Pressão CEFAZ-I430-CFZG-127

COD. 4448271 [CEFAZ](#)



☆☆☆☆☆ (avaliar este produto)

Vendido e entregue por Loja do Mecânico

☹ Que pena! Produto está fora de linha

Ficha Técnica

Garantia	6 meses
Tamanho da grelha	30x30 cm
Possui registro regulador de pressão	Sim
Altura do fogão com pés	850 mm
Espessura da estrutura	0,9 mm
Material da estrutura	aço inox 430
Material das grelhas	ferro fundido
Quantidade de queimadores	4
Largura	890 mm
Material da mesa	estampada
É totalmente desmontável	Sim
Consumo de gás por queimador	0,175 kg/h (simples) 0,370 kg/h (duplo)
Profundidade	800 mm
Marca	CEFAZ
Altura (Embalagem)	0.30 m
Largura (Embalagem)	0.90 m
Comprimento (Embalagem)	0.82 m
Peso (Embalagem)	35.00 kg

Banco Giratório Pintura Epóxi com Assento em Aço Inox pés com Ponteira

- Estrutura: tubo 7/8" x 0,9mm;
- Material: aço carbono;
- Assento chapa inox 0,80mm;
- Pintura epóxi;
- Ponteiros em PVC ;
- Altura regulável;
- Diâmetro do assento: 28 cm;
- Altura mínima: 45 cm;
- Altura máxima: 60 cm;
- Capacidade de carga do banco: 100 kg;
- Peso: 3 kg;



2- CONSERVAÇÃO DO PRODUTO

Para limpeza deve ser utilizado pano úmido com detergente neutro.

3- GARANTIA:

1 ano a partir da emissão da nota fiscal.

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Nº DE SÉRIE

Braesi Equipamentos para Alimentação Ltda.
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone: +55 54 3209.5800
www.braesi.com.br - e-mail: braesi@braesi.com.br

Data de Atualização: 16.08.2021 - B12460

A BRAESI EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA. RESERVA-SE O DIREITO DE A QUALQUER TEMPO E SEM AVISO PRÉVIO, REVISAR, MODIFICAR OU ALTERAR O EQUIPAMENTO OU QUALQUER DOS SEUS COMPONENTES, SEM QUE COM ISSO INCORRA EM QUALQUER RESPONSABILIDADE OU OBRIGAÇÃO DO FABRICANTE.

Modeladora de Pães



MB-35/1 Style G2



MBMJ-22/1 Style G2



1. Introdução.....03
 1.1 Segurança.....03
 1.2 Principais componentes.....04
 1.3 Características técnicas.....04
 1.4 Etiquetas.....05

2. Noções de segurança – genéricas05
 2.1 Advertências.....05
 2.2 Cuidados e observações antes de ligar a equipamento.....05
 2.3 Operação.....06
 2.4 Após utilizar o equipamento.....06
 2.5 Manutenção.....06
 2.6 Avisos.....06

3. Instalação e pré-operação.....06
 3.1 Instalação.....06
 3.2 Pré-operação.....07

4. Operação.....07
 4.1 Acionamento.....07
 4.2 Limpeza e higienização.....08

5. Manutenção.....08

6. Análise e resolução de problemas.....09
 6.1 Problemas, causas e soluções.....09

7. Diagrama elétrico.....10

8. Termo de garantia.....11

Este produto é garantido pela Progás e Braesi na forma aqui estabelecida:

1 - PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA:

1.1 – O (s) produto (s) fabricado (s) pela Progás e Braesi é (são) garantido (s) pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda, sendo 90 dias de garantia legal e 90 dias de garantia especial concedida pela Progás e Braesi.

1.2 – Os seguintes componentes: rolamentos, rodízios, retentores, correias, vidros, motores elétricos, lâmpadas, fusíveis, chaves-contadoras, resistências, termostatos, relés, borrachas de vedação e outros componentes não são produzidos pelas empresas Progás e Braesi e estão excluídos totalmente da garantia.

1.3 - Para comprovação da garantia, o cliente deverá apresentar este Termo de Garantia devidamente preenchido e a Nota Fiscal do produto.

2- CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

2.1 - Esta garantia só é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal.

2.2 - A Progás e a Braesi asseguram ao proprietário deste produto, garantia contra qualquer defeito de peças de nossa fabricação desde que seja constatado, através de laudo de nosso Departamento Técnico, falha em condições normais de uso.

3- NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:

3.1 - Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 1.1 e tratar-se dos componentes citados no item 1.2.

3.2 - O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.

3.3 - O produto for consertado, ajustado ou alterado/modificado por pessoas não autorizadas pela Progás e Braesi.

3.4 - O produto apresentar defeito causado pelo cliente ou terceiros, por acidentes, transporte inadequado, em decorrência de mau uso, conservação (limpeza), montagens e instalações inadequadas de gás.

3.5 - Ocorrer desgaste natural em decorrência do uso, como em rolamentos, retentores, correias, motores elétricos, engrenagens e outros.

3.6 - As normas de segurança não forem observadas.

3.7 - Ocorrer prolongado tempo sem uso ou de armazenagem (acima de 6 (seis) meses).

3.8 - A armazenagem e/ou infraestrutura forem inadequadas.

3.9 - Quando as instalações elétricas do local de instalação do produto não estiverem em condições adequadas, com tomadas, rede e tensão elétrica apropriadas para a instalação.

3.10 - Não será considerado defeituoso o produto adquirido pelo fato de um novo modelo ter sido colocado no mercado.

3.11 - A empresa não se responsabiliza por montagens e instalações externas dos produtos, bem como instalações de água, gás GLP ou elétricas, sendo estes de total responsabilidade do adquirente do produto.

3.12 - A garantia especial não cobre deslocamentos fora do município sede da rede de Assistência Técnica. Para atendimentos fora desta área, serão acrescidos os custos de deslocamento após aprovação do consumidor.

4- CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

4.1 - A Progás e a Braesi não assumem quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo de Garantia, mas também todas as demais previstas em normas específicas da atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de uso e operação do produto, a Progás e a Braesi não têm como prever todas as situações de risco envolvidas.

4.2 - A execução de um serviço ou troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.

4.3 - A Progás e a Braesi não autorizam nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade quanto a garantia deste produto.

5- FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:

5.1 - Quando o cliente envia o produto em garantia à Progás e Braesi: neste caso são de responsabilidade do cliente as despesas de transporte e seguro do material defeituoso, desde o local da instalação até a fábrica e o seu respectivo retorno. Somente os serviços realizados e/ou substituição de componentes são de ônus da Progás e Braesi.

5.2 - Quando o cliente solicita os serviços de garantia a ser realizado no local de instalação do produto: neste caso são de responsabilidade da Progás e Braesi as despesas de deslocamento e estadia do (s) técnico (s) e os serviços realizados e/ou substituição de componentes.

5.3 - Dependendo da anomalia ocorrida no produto, a Progás e a Braesi reservam-se o direito de realizar análise (verificação) e gerar Laudo Técnico de Avaliação. O resultado deste laudo validará ou não os itens acima expostos.

5.4 - A garantia oferecida pela Progás e Braesi limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenizações ou coberturas, tais como, lucros cessantes, danos emergentes, danos morais, prejuízos originários da paralisação do equipamento, danos causados a bens materiais ou pessoais (e/ou a terceiros) por acidentes decorrentes do uso do equipamento.

5.5 - A Progás e a Braesi reservam-se o direito de, sem aviso prévio, efetuar modificações em seus produtos sem que isto importe em qualquer obrigação de aplicá-las aos produtos anteriormente fabricados.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do telefone +55 54 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil.

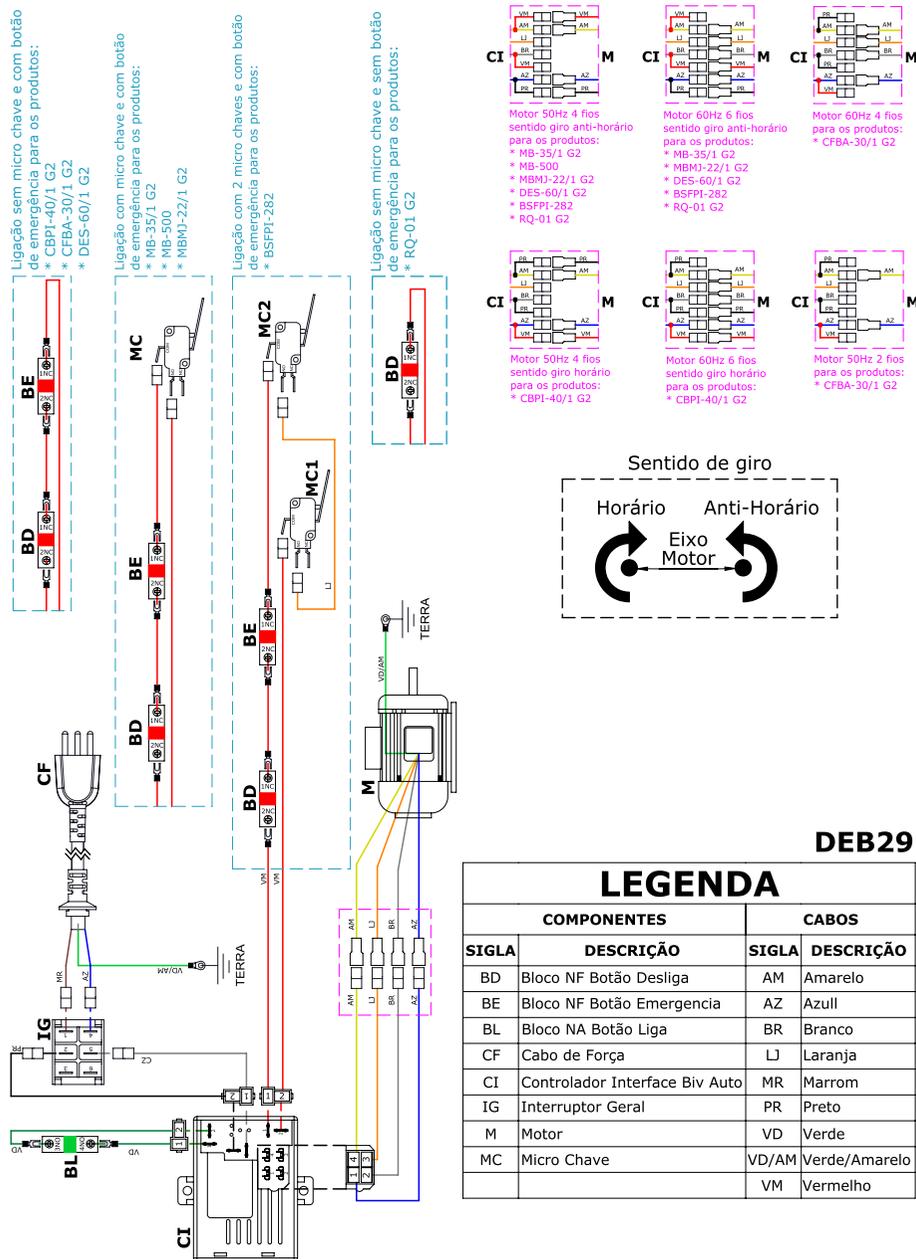
CLIENTE:	
CIDADE:	UF:
MODELO:	
Nº DE SÉRIE:	Nº DA NOTA FISCAL:
DATA DE ENTREGA:	ASS. DO CLIENTE:

Evolução
para quem
cozinha.



8. DIAGRAMA ELÉTRICO

MBMJ-22/1 Style G2 e MB-35/1 Style G2



1. INTRODUÇÃO

1.1 SEGURANÇA

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO quando utilizado incorretamente.

A manutenção, limpeza e/ou qualquer outro serviço deve ser realizado por uma pessoa qualificada e com o equipamento desconectado da rede elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidentes:

1.1.1 Leia todas as instruções contidas neste manual.

1.1.2 Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca o utilize com roupas ou pés molhados e/ou em superfícies úmidas ou molhadas, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento.

1.1.3 Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

1.1.4 Desconecte-o da rede elétrica quando não estiver em uso; antes de limpá-lo; quando estiver em manutenção; ou qualquer outro tipo de serviço.

1.1.5 Não utilize-o caso esteja com o cabo ou plugue danificado. Assegure-se de que o cabo de força não esteja na borda da mesa/balcão ou que toque superfícies quentes.

1.1.6 Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcionar é necessário levá-lo a uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.

1.1.7 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais.

1.1.8 Mantenha as mãos e utensílios afastados das partes em movimento enquanto ele estiver em funcionamento para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.

IMPORTANTE!

- Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

- A utilização deste equipamento não se destina a pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que não disponham de experiência e/ou conhecimentos necessários para utilizá-lo, a menos que tenham recebido instruções de uso do equipamento ou que estejam sob a supervisão de um responsável pela sua segurança.

- Certifique-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

- Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

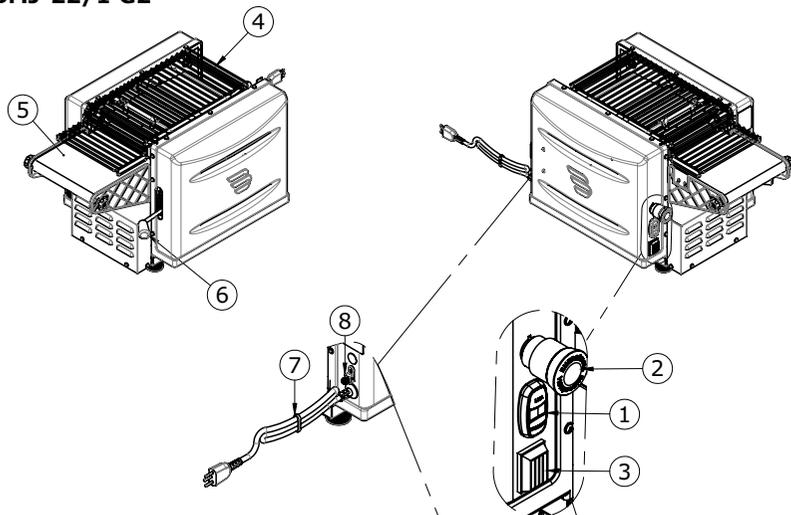
- Nunca utilize jatos de água diretamente sobre o equipamento.

1.2 PRINCIPAIS COMPONENTES

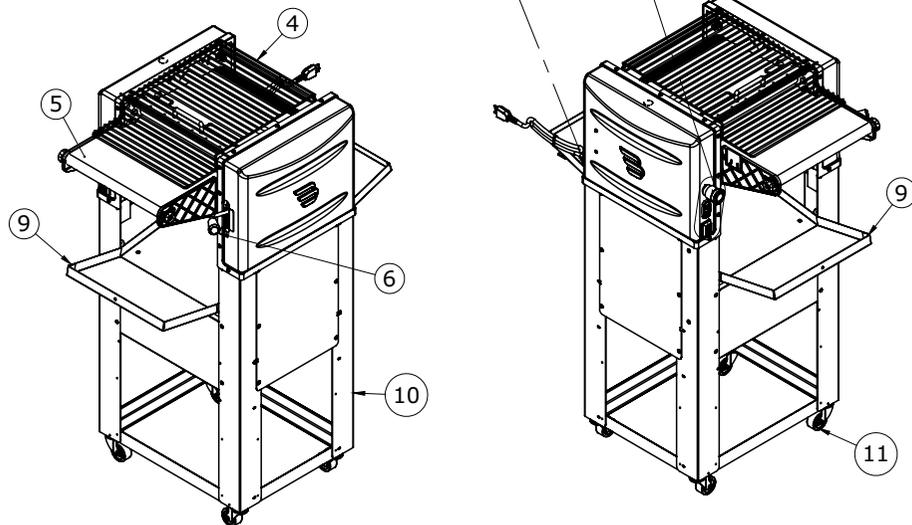
Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Braesi.

Acompanham o equipamento: 1 manual de instruções.

MBMJ-22/1 G2



MB-35/1 G2



1. Botão liga/desliga
2. Botão de emergência
3. Interruptor geral
4. Grade de segurança
5. Feltro
6. Alavanca de regulação tamanho pão

7. Cabo de força
8. Terminal equipotencial
9. Bandeja
10. Pedestal
11. Rodízio

6. MANUTENÇÃO

A manutenção deve ser considerada como um conjunto de procedimentos que visa manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

- Limpeza: verificar item 4.2 deste manual.
- Fiação: cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.
- Instalação: verifique a instalação do seu equipamento, conforme item 3.1 deste manual.

Em uma eventual consulta:

- Verificar a instalação elétrica.
- Medir a tensão da tomada.
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal.
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do equipamento para evitar possíveis mau-contatos.
- Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico.
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

7. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

7.1 PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUÇÕES

Este equipamento foi projetado para necessitar o mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento devido ao desgaste natural causado pelo uso. Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso, a Braesi coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados (vide relação de assistentes técnicos autorizados da Braesi no site www.braesi.com.br).

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
• O equipamento não liga.	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de energia elétrica. • Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique se há energia elétrica. • Chame a Assistência Técnica Autorizada.
• Cheiro de queimado e/ou fumaça.	<ul style="list-style-type: none"> • Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chame a Assistência Técnica Autorizada.
• O equipamento liga, mas quando o produto é colocado no equipamento, ele para ou gira em baixa rotação.	<ul style="list-style-type: none"> • Engrenagens gastas ou quebradas. • Problemas com o motor elétrico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chame a Assistência Técnica Autorizada.
• Cabo elétrico danificado.	<ul style="list-style-type: none"> • Falha no transporte do equipamento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chame a Assistência Técnica Autorizada.
• O equipamento está dando choque.	<ul style="list-style-type: none"> • Problemas com as partes elétricas. • Problemas com fios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se de que as partes elétricas do equipamento não estejam molhadas. • Verifique se não há algum fio descascado em contato com o equipamento.

4. OPERAÇÃO

4.1 ACIONAMENTO

Tenha certeza de que a montagem dos componentes esteja na sequência correta.

4.2 PROCEDIMENTOS PARA OPERAÇÃO

4.2.1 Antes de ligar o plug a rede elétrica, certifique-se de que a voltagem do seu equipamento seja a mesma selecionada na chave bivolt, caso contrário mude a voltagem na chave seletora.

4.2.2 Nunca use extensões ou "T" para a ligação do equipamento.

4.2.3 Para regulagem dos rolos e feltros usa-se o manípulo localizado na parte frontal direita do equipamento, movimentando-o para cima ou baixo.

4.2.4 Para a regulagem do tamanho do pão utilize a alavanca situada na parte frontal direita do equipamento, movimentando-a para cima ou para baixo.

4.3 LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez.
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Antes da limpeza, desligue o equipamento da tomada.

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:

Sugerimos que seja feita a troca de feltros de lá a cada 6 meses de trabalho.

No caso de girar o pão junto ao cilindro sugerimos usar o raspador, pressionando-o contra o rolo para remover a massa.

Lembre-se sempre limpar a máquina após o uso, evitando assim o acúmulo de farinha sobre os cilindros, mancais e feltros.

Recomendamos executar diariamente a limpeza completa do equipamento utilizando esponja ou pano úmido e sabão neutro.

A limpeza deverá ser feita sempre com o plugue desligado da rede elétrica.

ATENÇÃO

- Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.
- Nunca faça limpeza com o equipamento ligado à rede elétrica, para isso retire o plugue da tomada.

5. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-64

1.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	MB-35/1 STYLE G2	MBMJ-22/1 STYLE G2
Capacidade	kg	0,02 - 1	0,02 - 1
Tensão	V	127-220 Auto	127-220 Auto
Frequência	Hz	50 ou 60	50 ou 60
Potência	W	650-600	350-300
Consumo	kW/h	0,6	0,6
Dimensões (AxLxP)	mm	1154 X 578 X 843	408 X 459 X 653
Peso líquido	kg	67,5	38,8

- Estrutura chapa de aço com pintura epóxi;
- Carenagem em polímero termoformado de alta resistência;
- Bandeja de retorno com pintura epóxi;
- Construídas sobre pedestal com rodízios que facilitam o deslocamento;
- Ideais para pães de 20g a 1kg proporcionando modelagem perfeita;
- Equipamento bivolt;
- Raspador superior para remoção do excesso de massa.

1.4 ETIQUETAS

1. Etiquetas de identificação do equipamento;
2. Etiqueta de indicação para tomar cuidados quando efetuar limpeza ou manutenção no equipamento.
3. Etiqueta de indicação para a leitura do manual de instruções, para tomar cuidados ao trabalhar com o equipamento e etiqueta de identificação do INMETRO
4. Etiqueta simbologia equipotencial
5. Etiqueta de identificação do INMETRO impressa na embalagem

- BRAESI EQUIP. PARA ALIMENTAÇÃO LTDA.
CNPJ: 88.833.981/0001-34
Av. Eustáquio Mascarenhas, 512 - Desvio Rizzo
CEP: 95110-025 - Casas do Sol - RS - Brasil
www.braesi.com.br

PRÓDUTO: _____
MODELO: _____
CAPACIDADE: _____
TENSÃO: _____ FREQUÊNCIA: _____
POTÊNCIA: _____ PROTEÇÃO IP: _____
N° SÉRIE: _____ ANO FABR.: _____
- ATENÇÃO • ATENCIÓN • ATTENTION**

• Antes de efectuar a limpeza ou manutenção do equipamento, retire o plugue da rede de energia elétrica.
• Antes de efectuar la limpieza o mantenimiento en el equipo, sacar el enchufe de la toma de corriente eléctrica.
• Always unplug the machine before cleaning or maintenance.
- LEIA O MANUAL DE INSTRUÇÕES**

ATENÇÃO! CUIDADO!

 1. Somente utilize este equipamento após treinamento, leitura e compreensão do Manual de Instruções.
 2. Este equipamento possui partes quentes e cortantes. Nunca coloque a mão no seu interior, em partes móveis ou giratórias quando estiver em operação.
 3. Nunca opere o equipamento sem que todas as partes e proteções estejam em seus devidos lugares e em perfectas condições de uso.
 4. Nunca limpe, desmonte, afie ou faça qualquer outro trabalho no equipamento ou partes dele, antes de desconectar-lo da rede elétrica e da leitura e compreensão total do Manual de Instruções.
 5. Sempre desligue o equipamento quando não estiver em uso.
 6. Certifique-se de que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

Antes de efectuar a limpeza ou a manutenção do equipamento, retire o plugue da rede de energia eléctrica.
Antes de efectuar la limpieza o el mantenimiento del equipo, retire el enchufe de la red de energía eléctrica.
- Segurança**

PCN
OCP 0163

Compulsório

INMETRO

2. NOÇÕES DE SEGURANÇA – GENÉRICAS

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, após ser orientado quanto ao seu uso e a segurança pelo revendedor.

O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, **LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL**

2.1 ADVERTÊNCIAS

O usuário deve ter ciência da localização da chave Liga/Desliga para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica (retire o plugue da tomada).

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço suficiente para o seu manejo seguro, evitando assim quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

2.1.1 Avisos

- Em caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.
- Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.
- Evite que água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento.
- Nunca altere as características originais do equipamento.
- Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite uma nova na Assistência Técnica Autorizada.

2.2 CUIDADOS E OBSERVAÇÕES ANTES DE LIGAR O EQUIPAMENTO

2.2.1 Perigo

O cabo ou um fio elétrico cuja isolamento esteja danificada pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

2.2.2 Avisos

- Certifique-se de que todas as instruções contidas neste manual foram completamente compreendidas.
- Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

2.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida. Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto ao equipamento precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

2.3 OPERAÇÃO

2.3.1 Avisos

Cabelos compridos soltos podem tocar alguma parte do equipamento e causar acidentes sérios. Amarre-os para cima e para trás ou cubra-os com um lenço.

IMPORTANTE!

Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA não se aplique ao seu equipamento, favor desconsiderar.

2.4 APÓS UTILIZAR O EQUIPAMENTO

2.4.1 Cuidados

- Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, desligue-o da rede elétrica.
- Comece a limpeza apenas quando o equipamento parar completamente o seu funcionamento.
- Recoloque todos os componentes em seus devidos lugares antes de ligá-lo outra vez.

2.5 MANUTENÇÃO

2.5.1 Perigos

Qualquer operação de manutenção é perigosa. **DESLIGUE O EQUIPAMENTO DA REDE ELÉTRICA DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.**

2.6 AVISOS

- A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para a realização do trabalho.
- A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

IMPORTANTE!

Retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.

3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

3.1 INSTALAÇÃO

3.1.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície plana.

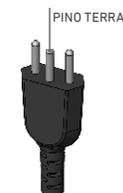
3.1.2 Instalação Elétrica

Esse equipamento foi desenvolvido para uso em tensão 127-220V automático (50 ou 60 Hz). Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta do cabo elétrico.

O cabo de alimentação tem 3 (três) pinos, onde o pino central é o de aterramento (pino terra). É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

IMPORTANTE!

Certifique-se de que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.



127-220 V automático

3.2 PRÉ-OPERAÇÃO

Antes de utilizar seu equipamento, lave com água e sabão neutro todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado (leia o item 4.2 deste manual).

Verifique se o equipamento está firme no local de trabalho.

O equipamento é revestido com uma película de PVC que deve ser retirada antes de por o equipamento em funcionamento

REGULAGEM SUGERIDA PARA MODELAR PÃO FRANCÊS

Nº2 - Para pão de 20g

Nº3 - Para pão de 30g a 50g

Nº4 - Para pão de 100g

Nº5 - Para pão de 250g a 500g

Nº6 a 8 - Para pão de de 500g a 1000g

BRASTEMP

GUIA RÁPIDO

Comece por aqui

Se você quer tirar o máximo proveito da tecnologia contida neste produto, leia o **Guia Rápido** por completo.

Refrigerador BRM44/BRM45/BRM53/BRM54



Frost Free Seu refrigerador usa o sistema **Frost Free**, que torna desnecessário fazer o degelo, pois o mesmo ocorre naturalmente.

Características Gerais

BRM54



BRM53



Freezer

- 1 - Compartimento Turbo Freezer
- 2 - Formas de Gelo
- 3 - Prateleiras de Porta Freezer
- 4 - Separador / Organizador de Prateleira (BRM53)

Refrigerador

- 5 - Compartimento Freeze Control com Iluminação interna em LED (BRM54)
- 6 - Compartimento Extra Frio (BRM53)
- 7 - Porta Latas e Long Necks (BRM53)
- 8 - Iluminação em LED Refrigerador
- 9 - Porta Ovos

- 10 - Prateleiras de Vidro
- 11 - Tampa Gaveta Legumes
- 12 - Gaveta de Legumes
- 13 - Prateleiras de Porta
- 14 - Porta Temperos
- 15 - Separador Acesso Rápido (BRM53)
- 16 - Pote Acesso Rápido (BRM53)
- 17 - Prateleiras Espaço Adapt
- 18 - Separador de Garrafas
- 19 - Prateleira de Garrafas
- 20 - Prateleira Inferior
- 21 - Rodapé
- 22 - Pés Estabilizadores

BRM45



BRM44



Freezer

- 1 - Compartimento Turbo Freezer
- 2 - Formas de Gelo
- 3 - Prateleiras de Porta Freezer

Refrigerador

- 4 - Compartimento Extra Frio
- 5 - Iluminação em LED Refrigerador
- 6 - Porta Latas e Long Necks (BRM44)
- 7 - Prateleiras de Vidro
- 8 - Tampa Gaveta Legumes
- 9 - Gaveta de Legumes

- 10 - Prateleiras de Porta
- 11 - Porta Temperos
- 12 - Separador Acesso Rápido (BRM44)
- 13 - Pote Acesso Rápido (BRM44)
- 14 - Porta Ovos
- 15 - Prateleiras Espaço Adapt (BRM45)
- 16 - Separador de Garrafas
- 17 - Prateleira de Garrafas
- 18 - Prateleira Inferior
- 19 - Rodapé
- 20 - Pés Estabilizadores

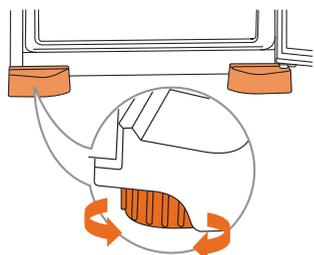
Informação Ambiental

Estes produtos utilizam gás isolante e gás refrigerante que não atacam a camada de ozônio e têm potencial reduzido de efeito estufa. Estes gases são inflamáveis.

Nivelando seu Produto

Pés estabilizadores

Coloque o refrigerador no local escolhido. Gire os pés estabilizadores até encostá-los no chão, travando e estabilizando o produto. Os pés estabilizadores possuem tamanhos diferentes para garantir maior estabilização do produto.



Movimentação

Seu refrigerador está equipado com 2 rodízios para facilitar a movimentação.

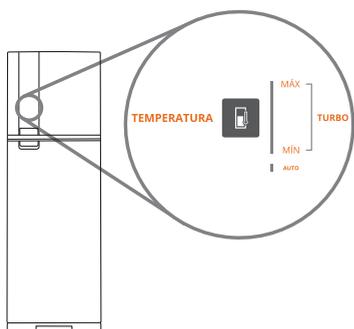
Importante

- Para facilitar o fechamento da porta do seu refrigerador, gire um pouco mais os pés estabilizadores inclinando levemente o produto para trás.
- Estabilizando o seu produto você também estará ajudando a diminuir os ruídos.

Usando o Produto

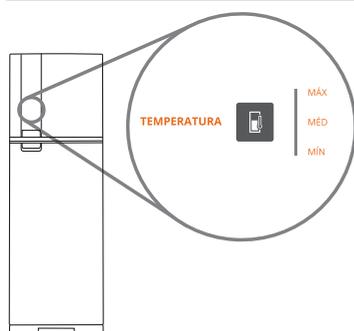
Como Operar o Controle de Temperatura

Para regular o ajuste da temperatura do refrigerador é necessário pressionar o botão de controle até a posição desejada, conforme orientações a seguir:



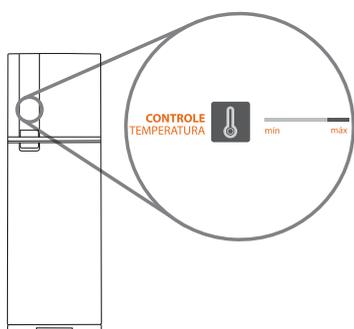
Controle temperatura Refrigerador BRM54

Resfriamento	Situações de uso
Mínimo	Poucos alimentos no refrigerador, dias frios e pouca abertura de porta.
Níveis intermediários	Condições normais de uso.
Máximo	Muitos alimentos no refrigerador, dias quentes e muitas aberturas de porta.
Turbo	Uso intenso do refrigerador. A função Turbo é acionada quando todos os leds ficam acesos.



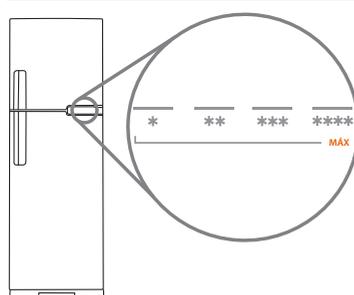
Controle temperatura Refrigerador BRM53

Resfriamento	Situações de uso
Mínimo	Poucos alimentos no refrigerador, dias frios e pouca abertura de porta.
Médio	Condições normais de uso.
Máximo	Muitos alimentos no refrigerador, dias quentes e muitas aberturas de porta.



Controle temperatura Refrigerador BRM45

Resfriamento	Situações de uso
Mínimo	Poucos alimentos no refrigerador, dias frios e pouca abertura de porta.
Médio	Condições normais de uso.
Máximo	Muitos alimentos no refrigerador, dias quentes e muitas aberturas de porta.



Controle temperatura Refrigerador BRM44

Resfriamento	Situações de uso
* ** ** *	Poucos alimentos no refrigerador, dias frios e pouca abertura de porta.
* ** ** *	Condições normais de uso.
* ** ** *	Muitos alimentos no refrigerador, dias quentes e muitas aberturas de porta.
* ** ** *	Uso intenso do refrigerador.
Função Turbo	Mantenha pressionado o botão de controle de temperatura por 2 segundos para ativar a função e proporcionar um resfriamento acelerado do refrigerador e freezer. A função Turbo ficará ativa de 1 a 6 horas, até atingir a temperatura do nível selecionado. Quando a função estiver ativa, as luzes do led ficarão alternando entre as posições no painel. Após o desligamento, a temperatura voltará automaticamente à posição em que estava anteriormente.

Controle de Circulação de Ar

Este controle serve para regular a quantidade de ar frio que vai para o freezer e também para o refrigerador. É um ajuste fino de temperatura e pode ser utilizado em situações específicas.



Importante

Não deixe na posição **Freezer Máx** por mais de 24 horas.

- **Refrigerador Máx:** Utilize nesta posição quando quiser resfriar rapidamente os alimentos no refrigerador.

Importante

Utilizando na posição **Refrigerador Máx**, o refrigerador ficará mais frio. Isto pode causar o congelamento dos alimentos.

- Mantenha o botão na posição **Normal**. Esta é a condição normal de uso.
- **Freezer Máx:** Utilize nesta posição quando quiser congelar rapidamente um alimento no freezer.

Como Operar o Painel de Controle

O seu refrigerador possui funções eletrônicas, especialmente desenvolvidas para atender as diversas situações do seu dia a dia.

Painel de Controle com Botões Touch BRM54

O painel de controle BRM54 apresenta os seguintes elementos:

- MODOS ESPECIAIS:** Botões para **COMPRAS 3h**, **FESTA 6h** e **FÉRIAS**.
- TEMPERATURA:** Controle deslizante com posições **MÁX**, **TURBO**, **MÍN** e **AUTO**.
- Funcionamento Automático:** Modo **Auto** acionado automaticamente.
- Trava e Des trava:** Botões para **porta aberta** e **travar painel**.
- FREEZE CONTROL:** Botões para **EXTRAFRIO**, **LATAS** e **CARNES**.

Painel de Controle com Botões Touch BRM53

O painel de controle BRM53 apresenta os seguintes elementos:

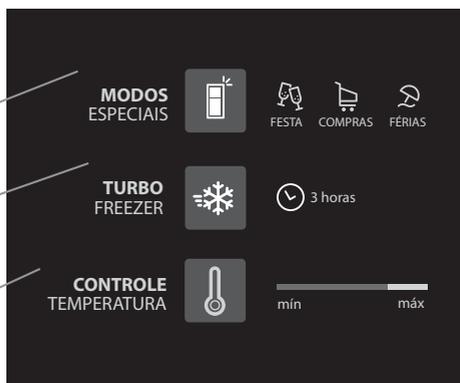
- TEMPERATURA:** Controle deslizante com posições **MÁX**, **MÉD** e **MÍN**.
- MODOS ESPECIAIS:** Botões para **COMPRAS 3h**, **FESTA 6h** e **FÉRIAS**.
- Trava e Des trava:** Botões para **TRAVAR PAINEL** (pressione por 2s) e **PORTA ABERTA**.

Painel de Controle com Botões Táctil BRM45

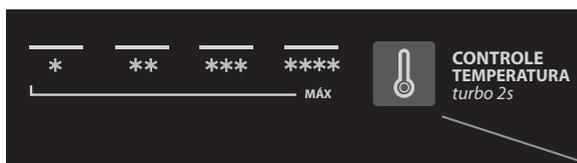
Seleciona **Modos Especiais:**
Compras, Festa e Férias

Seleciona a função **Turbo Freezer**

Controle de Temperatura do Refrigerador



Painel de Controle com Botões Táctil BRM44



Ajusta a temperatura do produto e seleciona a função **Turbo**

Função **Compras** (modelos BRM45/BRM53/BRM54)

Esta função proporciona um resfriamento acelerado, ajudando na recuperação da temperatura dos alimentos armazenados.

Essa função permanecerá ativa durante 3 horas ou quando o produto estabilizar a temperatura, desligará após atingir uma dessas condições.

Caso queira desativar a função antes do tempo determinado, toque novamente a tecla **Compras**.



Função **Turbo Freezer** (modelo BRM45)

Essa função proporciona um resfriamento mais rápido dos alimentos por um período de 3 horas.

Para acionar, pressione o botão e a luz indicativa acenderá.



Aviso de **Porta Aberta** (modelos BRM53/BRM54)

Ao abrir as portas do seu refrigerador, o símbolo de **porta aberta** acende no painel de controle.

Caso a porta fique aberta por aproximadamente 5 minutos, o alarme será acionado.

Para cancelar o alarme, feche a porta ou toque no símbolo de **porta aberta**. Após 10 min o alarme será desativado automaticamente.



Função **Festa** (modelos BRM45/BRM53/BRM54)

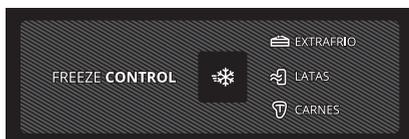
Esta função é indicada para manter a temperatura estável, quando houver muitas aberturas de porta.

Essa função permanecerá ativa durante 6 horas e desligará automaticamente após o término do tempo.

Caso queira desativar a função antes do tempo determinado, toque novamente a tecla **Festa**.



Função **Freeze Control** (modelo BRM54)



- Função **Extrafrio** é indicada para o resfriamento mais rápido dos alimentos.
- Função **Latas** resfria o compartimento na temperatura ideal para consumo das bebidas.
- Função **Carnes** pronta para o preparo é indicada para conservação de cortes de carne bovina e frango por até 5 dias e de carne bovina moída por até 3 dias, ambas sem congelar (respeitada a data de validade impressa na embalagem). Após 5 dias do acionamento da função, o indicativo da função **Carnes** ficará piscando. Para desativá-lo pressione o botão **Freeze Control**.

Função **Férias** (modelos BRM45/BRM53/BRM54)

Esta função é indicada para manter a temperatura do produto nos níveis mínimos de congelamento, reduzindo assim o consumo de energia do seu refrigerador em situações de ausência de pessoas na casa. O modo **Férias** será desativado quando qualquer porta for aberta após 2 horas do seu acionamento ou no momento em que for novamente acionada a tecla **Férias**.



Importante

O tempo de 5 dias de conservação irá variar conforme o tipo específico de corte, data de fabricação/corte do alimento e modo de armazenamento (tipo de embalagem e empilhamento das carnes).

Prefira espalhar as carnes na bandeja do compartimento Freeze Control, evitando sobrepor uma às outras e opte pelas embalagens plásticas, assim estará prolongando o tempo de conservação das suas carnes.”

Modo **Auto** (modelo BRM54)

Acionado automaticamente quando os **Modos Especiais (Compras, Festa e Férias)** e funções **Freeze Control Latas** e **Carnes** forem acionados.

AUTO

Função **Travar Painel** (modelo BRM54)

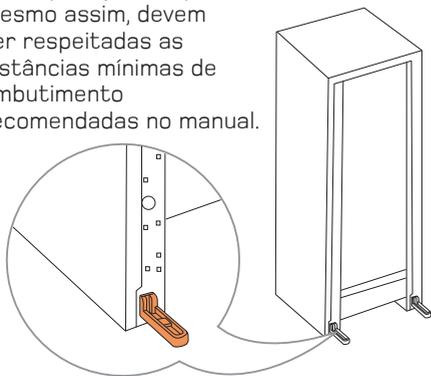
Para travar o painel, pressione a tecla por 3 segundos, para destravar pressione novamente por 3 segundos.

travar
painel

Componentes do Produto

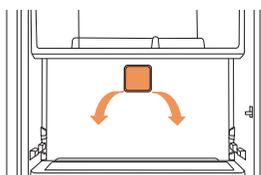
Distanciador traseiro

Seu produto contém um distanciador na parte traseira para garantir o espaçamento mínimo entre a bandeja de evaporação e a parede. Mesmo assim, devem ser respeitadas as distâncias mínimas de embutimento recomendadas no manual.



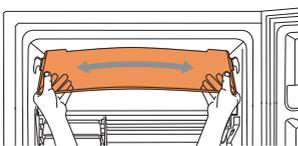
Sistema Frost Free

Ao armazenar alimentos, evite colocá-los próximos às saídas de ar, pois além de prejudicar o bom funcionamento do produto, pode causar o congelamento dos alimentos.



Compartimento Turbo Freezer

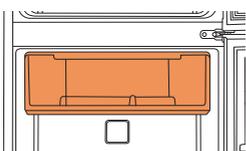
Este compartimento permite melhor aproveitamento e organização do espaço interno do freezer. Caso necessite de mais espaço de armazenamento no freezer, retire a tampa. Para remoção da tampa pressione as laterais.



Compartimento Extra Frio (modelos BRM44/BRM45/BRM53)

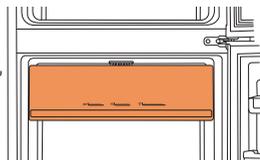
Este compartimento apresenta as temperaturas mais frias do refrigerador e, portanto, é indicado para o resfriamento mais rápido dos alimentos.

Não é aconselhável remover a tampa basculante frontal de compartimento extra frio.



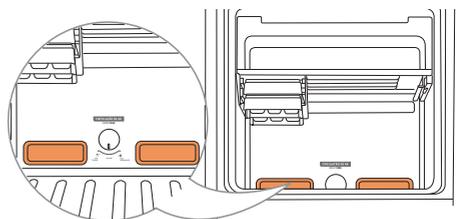
Freeze Control (modelo BRM54)

Compartimento de fácil acesso no refrigerador que permite programar diferentes funções de acordo com a sua necessidade através do painel eletrônico na porta. O compartimento pode ser utilizado mesmo quando a função estiver desativada, sendo, neste caso, a região mais fria do refrigerador.



Compartimento Freezer

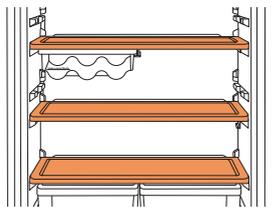
- Ao armazenar alimentos, evite colocá-los próximo às saídas de ar. Isto prejudica o desempenho do produto e aumenta o ruído de ventilação (veja o item "Ruídos Considerados Normais").
- Ao armazenar alimentos no compartimento freezer, prepare pequenas porções, isto possibilitará um congelamento mais rápido e a utilização integral de cada porção.



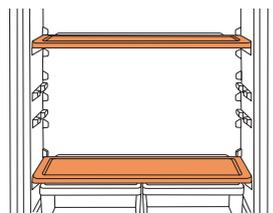
Prateleiras do Refrigerador

O seu refrigerador possui prateleiras de vidro temperado removíveis.

(3 prateleiras para os modelos BRM44/BRM53 e 2 prateleiras para os modelos BRM45/BRM54). Você pode trocar de lugar de acordo com as suas necessidades.



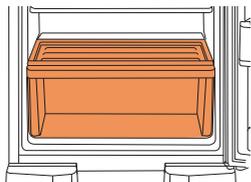
(modelos BRM44/
BRM53)



(modelos BRM45/
BRM54)

Fresh Zone (Gaveta de Legumes)

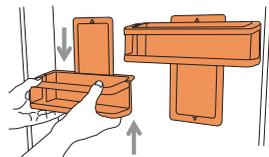
Certos alimentos, como frutas e hortaliças, quando armazenados em contato direto com o ambiente frio e seco, desidratam. A gaveta de legumes mantém a temperatura e a umidade mais adequadas para o armazenamento de frutas e hortaliças, preservando suas características naturais por mais tempo.



Prateleiras Espaço Adapt

(modelos BRM54/BRM53/BRM45)

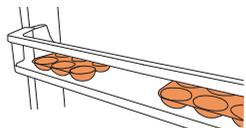
Prateleiras que se adaptam a itens de diversos tamanhos. Para ajustar a prateleira, pressione-a com o polegar e movimente-a no sentido desejado, para cima ou para baixo utilizando as duas mãos. Para remover, retire a prateleira do trilho central por cima.



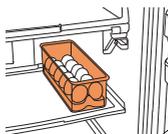
Cesto Porta Ovos

Seu refrigerador possui um cesto porta ovos que tem capacidade para armazenar 12 ovos, e permite ser colocado tanto sobre as prateleiras de vidro do refrigerador como nas prateleiras da porta, de acordo com a sua preferência.

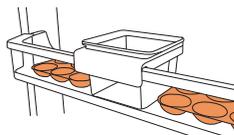
Sua forma possibilita ainda ser levado à mesa ou à pia, facilitando o seu uso quando houver necessidade de consumo de uma quantidade maior de ovos.



(modelo BRM45)



(modelos BRM54/
BRM53)



(modelo BRM44)

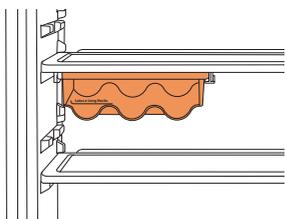
Latas e Long Necks

(modelos BRM44/BRM53)

O porta latas do seu refrigerador tem capacidade para armazenar

6 latas ou 3 Long Necks.

Ele é removível e pode ser utilizado no freezer.



Manutenção e Cuidados

⚠️ ADVERTÊNCIA



Risco de Explosão

Use produtos de limpeza que não sejam inflamáveis.

Não seguir esta instrução pode trazer risco de morte, incêndio ou de explosão.

⚠️ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção ou limpeza do produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte ou choque elétrico.

Iluminação LED

Importante

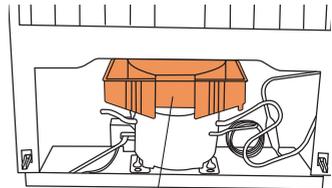
Seu produto utiliza leds para iluminação interna. Caso necessário a substituição, chame a Rede de Serviços Brastemp.

Painel de controle

A limpeza do painel de controle deve ser feita somente com pano macio e seco. Para mais informações de limpeza, consulte o Manual do Produto.

Bandeja de Degelo

O acúmulo de água neste recipiente é normal. A água é proveniente do degelo automático que será evaporada lenta e naturalmente.



Esta peça não deve ser retirada.

Ruídos Considerados Normais

Alguns ruídos são considerados próprios ao funcionamento do produto. A seguir, apresentamos uma relação descritiva dos ruídos característicos do funcionamento.

Ruído do sistema de ventilação

Ruído característico de ventilador, que mostra que o sistema frost free está em perfeito funcionamento. Este sistema garante uma temperatura uniforme no produto e faz com que não haja necessidade de se fazer o degelo.

Ruído "clic" na parte traseira do produto quando o compressor liga

Ruído característico do produto. Quando o relê é acionado o mesmo gera um "clic" que significa que o compressor partiu (ligou).

Ruído de degelo

Ruído característico de água escorrendo. Ocorre quando o refrigerador está fazendo o degelo.

Para mais informações sobre tipos de ruído, consulte o Manual do Produto.

Soluções de Pequenos Problemas

Antes de ligar para a **Rede de Serviços Brastemp**, faça uma verificação prévia, consultando a tabela a seguir:

Problema	Causa Provável	Solução
Refrigeração insuficiente	A circulação do ar está sendo dificultada.	Não obstrua as saídas de ar. Veja o item “Componentes do produto”.
	Controle de temperatura na posição incorreta.	Ajuste-o conforme o item “Usando o Produto” (“Como Operar o Controle de Temperatura” e “Controle de Circulação de Ar”).
Aquecimento nas laterais do produto	Distância mínima de embutimento menor do que o recomendado.	O aquecimento das laterais do produto é normal devido ao seu funcionamento. Para melhor performance, ao embutir o refrigerador em móveis, deixe uma distância mínima de 10 cm das laterais, traseira e topo do produto.
Gelo não extraí	Congelamento do sistema.	Verifique se o sistema de gelo e o botão estão congelados. Retire o abastecedor e as formas de gelo, lave todo o sistema, seque-o bem e encaixe novamente.
Alarme de “porta aberta”	Porta aberta por tempo demasiado.	Feche a porta ou toque no botão Porta aberta .
Ícone carnes piscando	A função está acionada por mais de 5 dias.	Pressione a tecla Freeze Control para sair da função Carnes . Caso queira acionar a função Carnes novamente, acione a tecla Freeze Control até chegar na função desejada. Se ocorrer interrupção de energia quando essa função estiver selecionada, o contador irá continuar assim que a energia for restabelecida, sendo que o contador não é zerado com a falta de energia.
Não consigo alterar a função no Painel de Controle	Quando os Modos Especiais (Compras, Festa e Férias) e Freeze Control (Latas e Carnes) estão acionados não é possível alterar a temperatura ou acionar duas funções ao mesmo tempo, o indicativo de Auto será ligado nesse caso. Somente a função Extrafrio permite ser acionada junto com os Modos Especiais .	Pressione a tecla que corresponde a função acionada anteriormente, até sair da mesma. Sendo assim, será possível acionar outra função.
Luz não acende	LED queimado.	Chame a Rede de Serviços Brastemp .

Para mais informações sobre soluções de pequenos problemas, consulte o Manual do Produto.

Características Técnicas

Modelo	BRM44	BRM45	BRM53	BRM54
Dimensões sem embalagem	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)
Altura	1760	1760	1847	1847
Largura	621	621	621	621
Largura c/ a porta aberta a 115°	894	894	894	894
Profundidade	755	755	755	755
Profundidade c/ a porta aberta a 90°	1281	1281	1281	1281
Capacidade bruta	(litros)	(litros)	(litros)	(litros)
Total	398,9	400,6	405	405
Compartimento refrigerador	288	289,2	315	315
Compartimento freezer	110,9	111,4	90	90
Capacidade de armazenagem	(litros)	(litros)	(litros)	(litros)
Total	375	375	400	400
Compartimento refrigerador	288,5	288,5	311	311
Compartimento freezer	86,5	86,5	89	89
Interior do compartimento freezer *** (3 estrelas)	73,5	75,5	76	76
Porta do compartimento freezer ** (2 estrelas)	13	11	13	13
Capacidade de congelamento (em até 24 horas)	3,5 kg	3,5 kg	3,5 kg	3,5 kg
Peso máximo sobre componentes	(kg)	(kg)	(kg)	(kg)
Turbo freezer	10	10	10	10
Cold room	10	10	10	—
Freeze control	—	—	—	10
Prateleiras de vidro (cada)	25	25	25	25
Tampa gaveta de legumes	20	20	20	20
Gaveta de legumes	15	15	15	15
Prateleiras de porta freezer (cada)	5	5	5	5
Prateleira temperos	2,5	2,5	2,5	2,5
Prateleira de porta	3	3	3	3
Pote	0,5	—	0,5	—
Prateleiras espaço adapt (cada)	—	2	2	2
Prateleira garrafas	8	8	8	8
Prateleira inferior	4	4	4	4
Gaveta de latas e long necks	1,5	—	1,5	—
	(g)	(g)	(g)	(g)
Formas de gelo	550	550	550	550
Peso sem embalagem (kg)	58	58	66	66

W11598685
18/02/2022

O fabricante se reserva no direito de modificar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio.



CEFAZ

www.cefaz.com.br



Oferecer soluções no ramo alimentício,
transformando e acompanhando pessoas
e organizações.

A CEFAZ, empresa fundada em 2017 na cidade de Itajobi - SP, destaca-se como fabricante de uma ampla variedade de equipamentos gastronômicos. Do desenvolvimento de fogões industriais e carrinhos de ambulantes à produção de caixas térmicas, cortadores de legumes, fritadeiras e chapeiras, estamos empenhados em oferecer soluções de alta qualidade para empreendimentos do ramo alimentício.

Nosso principal objetivo é gerar resultados significativos para os negócios dos nossos clientes. Acreditamos que ao fornecer equipamentos confiáveis e eficientes, estamos contribuindo para o sucesso e crescimento sustentável de cada estabelecimento atendido. Com um olhar atento às necessidades do mercado, buscamos constantemente inovação e excelência em nossos produtos.



CHAPA DIAMOND PROFISSIONAL

PARA ALTA PERFORMANCE

- ✓ Queimador flauta em ferro fundido
- ✓ Bordas antirrespingos alta em inox 430 2mm
- ✓ Gavetas coletoras de gordura
- ✓ Chama piloto
- ✓ Pés com nivelamento de altura de até 9cm
- ✓ Chapa de 19,05mm
- ✓ Registros individuais dos queimadores
- ✓ Estrutura reforçada com acabamento profissional
- ✓ Alta eficiência térmica e durabilidade



Disponível com área útil

CPD-700X450 - 700mm x 450 mm

CPD-900X500 - 900mm x 500mm

CPD-1200X500 - 1200mm x 500mm

CPD-1500X550 - 1500mm x 550 mm

Mesa cavalete em aço carbono ou aço inox 430
opcional em todos os modelos

**Atenção! Não use nenhum produto químico
para remover as películas protetoras.**



Chama Piloto



Queimador flauta
em ferro fundido



Pés com nivelamento
de altura até 9cm



Gaveta Coletora

Imagens meramente ilustrativas

*Os produtos poderão sofrer alterações técnicas sem prévio aviso do fabricante.

EMBALAGEM INTELIGENTE



10 assadeiras
100x64x75
ARMB-001
ARMC-001



16 assadeiras
162x64x75
ARMB-002
ARMC-002



20 assadeiras
200x64x75
ARMB-003
ARMC-003

Armazenamento e exposição de pães e produtos de panificação, mantendo higiene, ventilação e visibilidade.

- ✓ Material: Aço carbono com pintura eletrostática branca ou cinza
- ✓ Pés: Rodinhas com travas
- ✓ Capacidade por prateleira: Até 15 kg

Atenção! Não use nenhum produto químico para remover as películas protetoras.

Imagens meramente ilustrativas

*Os produtos poderão sofrer alterações técnicas sem prévio aviso do fabricante.

FOGÕES LINHA DIAMOND



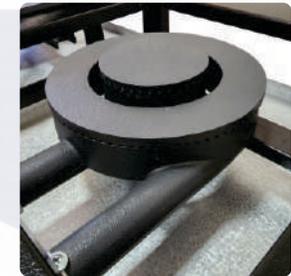
- ✓ Funcionamento a gás GLP baixa ou alta pressão.
- ✓ Estrutura em aço carbono com pintura a pó eletrostática.
- ✓ Espessura 1,2mm (Chapa 18).
- ✓ Tubo de alimentação de gás de 1" 1/4".
- ✓ Grelha de ferro fundido 30x30, 40x40 e 50x50.
- ✓ Registro regulador torneira APIS (Melhor do Mercado).
- ✓ Disponíveis nas versões Chapa, Banho Maria e Queimador Alta Pressão Starline.
- ✓ Exclusivos Pés com regulagem de altura (Chega até 90cm).
- ✓ Totalmente desmontável para facilitar o transporte e armazenamento.



Queimador Starline



Queimador Simples
Baixa Pressão



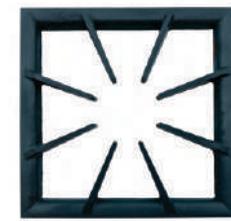
Queimador Duplo
Baixa Pressão



Queimador Simples
Alta Pressão



Grelha 30x30
e 40x40



Grelha 50x50

Atenção! Não use nenhum produto químico para remover as películas protetoras.

Imagens meramente ilustrativas

*Os produtos poderão sofrer alterações técnicas sem prévio aviso do fabricante.



1 BOCA SIMPLES BAIXA PRESSÃO
1 BOCA DUPLA BAIXA PRESSÃO
1 BOCA SIMPLES ALTA PRESSÃO



2 BOCAS SIMPLES BAIXA PRESSÃO
2 BOCAS DUPLA BAIXA PRESSÃO
2 BOCAS 1 Q.SIMP. E 1 Q.DUP. BAIXA PRESSÃO
2 BOCAS SIMPLES ALTA PRESSÃO



3 BOCAS SIMPLES BAIXA PRESSÃO
3 BOCAS DUPLA BAIXA PRESSÃO
3 BOCAS 2 Q.SIMP. E 1 Q.DUP. BAIXA PRESSÃO
3 BOCAS 1 Q.SIMP. E 2 Q.DUP. BAIXA PRESSÃO
3 BOCAS SIMPLES ALTA PRESSÃO



4 BOCAS SIMPLES BAIXA PRESSÃO
4 BOCAS DUPLA BAIXA PRESSÃO
4 BOCAS 2 Q.SIMP. E 2 Q.DUP. BAIXA PRESSÃO
4 BOCAS SIMPLES ALTA PRESSÃO



4 BOCAS SIMPLES EM LINHA BAIXA PRESSÃO
4 BOCAS DUPLA EM LINHA BAIXA PRESSÃO
4 BOCAS EM LINHA 2 Q.SIMP. E 2 Q.DUP. B.P.
4 BOCAS SIMPLES EM LINHA ALTA PRESSÃO



6 BOCAS SIMPLES BAIXA PRESSÃO
6 BOCAS DUPLA BAIXA PRESSÃO
6 BOCAS 3 Q.SIMP. E 3 Q. DUP. BAIXA PRESSÃO
6 BOCAS SIMPLES ALTA PRESSÃO



8 BOCAS SIMPLES BAIXA PRESSÃO
8 BOCAS DUPLA BAIXA PRESSÃO
8 BOCAS 4 Q.SIMP. E 4 Q. DUP. BAIXA PRESSÃO
8 BOCAS SIMPLES ALTA PRESSÃO

FOGÕES LINHA DIAMOND INOX 430

- ✓ Funcionamento a gás GLP baixa ou alta pressão.
- ✓ Estrutura em aço inox 430.
- ✓ Espessura 1,0 mm (Chapa 19).
- ✓ Tubo de alimentação de gás de 1" 1/4".
- ✓ Grelha de ferro fundido 30x30, 40x40 e 50x50.
- ✓ Registro regulador torneira APIS (Melhor do Mercado).
- ✓ Disponíveis nas versões Chapa, Banho Maria e Queimador Alta Pressão Starline.
- ✓ Exclusivos Pés com regulagem de altura (Chega até 90cm).
- ✓ Totalmente desmontável para facilitar o transporte e armazenamento.



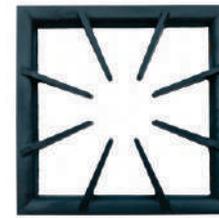
I430-CFZG-167 - 8 BOCAS 4 DUPLAS 4 SIMPLES
BAIXA PRESSÃO INOX 430



I430-CFZG-127 - 4 BOCAS 2 DUPLAS 2 SIMPLES BAIXA PRESSÃO INOX 430



Grelha 30x30
e 40x40



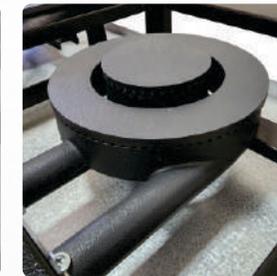
Grelha 50x50



Queimador Starline



Queimador Simples
Baixa Pressão



Queimador Duplo
Baixa Pressão



Queimador Simples
Alta Pressão

Atenção! Não use nenhum produto químico para remover as películas protetoras.

Imagens meramente ilustrativas

*Os produtos poderão sofrer alterações técnicas sem prévio aviso do fabricante.



I304-CFZG-127 - 4 BOCAS 2 DUPLAS 2 SIMPLES BAIXA PRESSÃO INOX 304

- ✓ Funcionamento a gás GLP baixa ou alta pressão.
- ✓ Estrutura em aço inox 304.
- ✓ Espessura 1,0 mm (Chapa 19).
- ✓ Tubo de alimentação de gás de 1" 1/4".
- ✓ Grelha de ferro fundido 30x30, 40x40 e 50x50.
- ✓ Registro regulador torneira APIS (Melhor do Mercado).
- ✓ Disponíveis nas versões Chapa, Banho Maria e Queimador Alta Pressão Starline.
- ✓ Exclusivos Pés com regulagem de altura (Chega até 90cm).
- ✓ Totalmente desmontável para facilitar o transporte e armazenamento.



Grelha 30x30
e 40x40



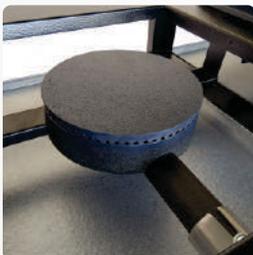
Grelha 50x50



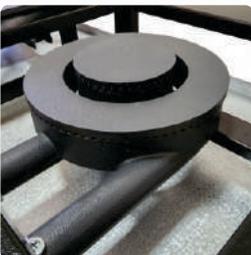
Queimador Starline



I304-CFZG-167 - 8 BOCAS 4 DUPLAS 4 SIMPLES BAIXA PRESSÃO INOX 304



Queimador Simples
Baixa Pressão



Queimador Duplo
Baixa Pressão



Queimador Simples
Alta Pressão

Atenção! Não use nenhum produto químico para remover as películas protetoras.

Imagens meramente ilustrativas

*Os produtos poderão sofrer alterações técnicas sem prévio aviso do fabricante.

FOGÕES LINHA GOLD

- ✓ Funcionamento a gás GLP baixa ou alta pressão
- ✓ Estrutura em aço carbono com pintura a pó eletrostática
- ✓ Espessura 0,9mm (Chapa 20)
- ✓ Tubo de alimentação de gás de 1"
- ✓ Grelha de ferro fundido 30x30, 40x40 e 50x50
- ✓ Disponíveis nas versões Chapa, Banho Maria e Queimador Alta Pressão Starline
- ✓ Registro regulador torneira APIS (Melhor do Mercado)
- ✓ Totalmente desmontável para facilitar o transporte e armazenamento



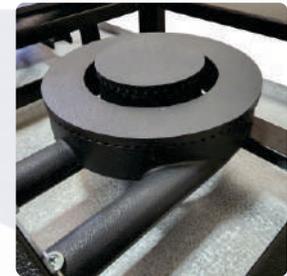
Atenção! Não use nenhum produto químico para remover as películas protetoras.



Queimador Starline



Queimador Simples
Baixa Pressão



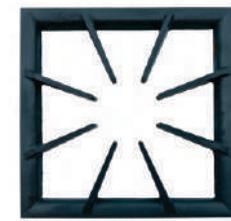
Queimador Duplo
Baixa Pressão



Queimador Simples
Alta Pressão



Grelha 30x30
e 40x40



Grelha 50x50

Imagens meramente ilustrativas

*Os produtos poderão sofrer alterações técnicas sem prévio aviso do fabricante.



1 BOCA SIMPLES BAIXA PRESSÃO
1 BOCA DUPLA BAIXA PRESSÃO
1 BOCA SIMPLES ALTA PRESSÃO



1 BOCA SIMPLES BAIXA PRESSÃO
1 BOCA DUPLA BAIXA PRESSÃO
1 BOCA SIMPLES ALTA PRESSÃO



2 BOCAS SIMPLES BAIXA PRESSÃO
2 BOCAS DUPLA BAIXA PRESSÃO
2 BOCAS 1 Q.SIMP. E 1 Q.DUP. BAIXA PRESSÃO
2 BOCAS SIMPLES ALTA PRESSÃO



2 BOCAS SIMPLES BAIXA PRESSÃO
2 BOCAS DUPLA BAIXA PRESSÃO
2 BOCAS 1 Q.SIMP. E 1 Q.DUP. BAIXA PRESSÃO
2 BOCAS SIMPLES ALTA PRESSÃO



3 BOCAS SIMPLES BAIXA PRESSÃO
3 BOCAS DUPLA BAIXA PRESSÃO
3 BOCAS 2 Q.SIMP. E 1 Q.DUP. BAIXA PRESSÃO
3 BOCAS 1 Q.SIMP. E 2 Q.DUP. BAIXA PRESSÃO
3 BOCAS SIMPLES ALTA PRESSÃO



4 BOCAS SIMPLES BAIXA PRESSÃO
4 BOCAS DUPLA BAIXA PRESSÃO
4 BOCAS 2 Q.SIMP. E 2 Q.DUP. BAIXA PRESSÃO
4 BOCAS SIMPLES ALTA PRESSÃO



4 BOCAS SIMPLES EM LINHA BAIXA PRESSÃO
4 BOCAS DUPLA EM LINHA BAIXA PRESSÃO
4 BOCAS EM LINHA 2 Q.SIMP. E 2 Q.DUP. B.P.
4 BOCAS SIMPLES EM LINHA ALTA PRESSÃO



4 BOCAS COM BANHO MARIA
2 Q.SIMPES 2 Q.DUPLOS BAIXA PRESSÃO



4 BOCAS COM CHAPA 4 Q.S.M ALTA PRESSÃO



6 BOCAS SIMPLES BAIXA PRESSÃO
6 BOCAS DUPLA BAIXA PRESSÃO
6 BOCAS 3 Q.SIMP. E 3 Q.DUP. BAIXA PRESSÃO
6 BOCAS SIMPLES ALTA PRESSÃO



8 BOCAS SIMPLES BAIXA PRESSÃO
8 BOCAS DUPLA BAIXA PRESSÃO
8 BOCAS 4 Q.SIMP. E 4 Q.DUP. BAIXA PRESSÃO
8 BOCAS SIMPLES ALTA PRESSÃO



10 BOCAS SIMPLES BAIXA PRESSÃO
10 BOCAS SIMPLES ALTA PRESSÃO

Imagens meramente ilustrativas

*Os produtos poderão sofrer alterações técnicas sem prévio aviso do fabricante.

Atenção! Não use nenhum produto químico para remover as películas protetoras.

FOGÕES LINHA GOLD INOX 430

- ✓ Funcionamento a gás GLP baixa ou alta pressão.
- ✓ Estrutura em aço inox 430.
- ✓ Espessura 1,0 mm (Chapa 19).
- ✓ Tubo de alimentação de gás de 1".
- ✓ Grelha de ferro fundido 30x30, 40x40 e 50x50.
- ✓ Registro regulador torneira APIS (Melhor do Mercado).
- ✓ Disponíveis nas versões Chapa, Banho Maria e Queimador Alta Pressão Starline.
- ✓ Totalmente desmontável para facilitar o transporte e armazenamento.



I430-CFZG-167 - 8 BOCAS 4 DUPLAS 4 SIMPLES
BAIXA PRESSÃO INOX 430



I430-CFZG-127 - 4 BOCAS 2 DUPLAS 2 SIMPLES BAIXA PRESSÃO INOX 430



Grelha 30x30
e 40x40



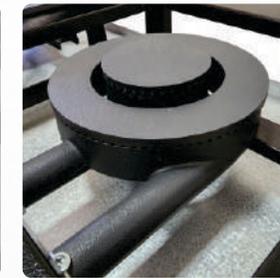
Grelha 50x50



Queimador Starline



Queimador Simples
Baixa Pressão



Queimador Duplo
Baixa Pressão



Queimador Simples
Alta Pressão

Atenção! Não use nenhum produto químico para remover as películas protetoras.

Imagens meramente ilustrativas

*Os produtos poderão sofrer alterações técnicas sem prévio aviso do fabricante.



- ✓ Funcionamento a gás GLP baixa ou alta pressão.
- ✓ Estrutura em aço inox 304.
- ✓ Espessura 1,0 mm (Chapa 19).
- ✓ Tubo de alimentação de gás de 1".
- ✓ Grelha de ferro fundido 30x30, 40x40 e 50x50.
- ✓ Registro regulador torneira APIS (Melhor do Mercado).
- ✓ Disponíveis nas versões Chapa, Banho Maria e Queimador Alta Pressão Starline.
- ✓ Totalmente desmontável para facilitar o transporte e armazenamento.

I304-CFZG-127 - 4 BOCAS 2 DUPLAS 2 SIMPLES BAIXA PRESSÃO INOX 304



Grelha 30x30 e 40x40



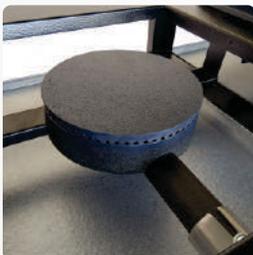
Grelha 50x50



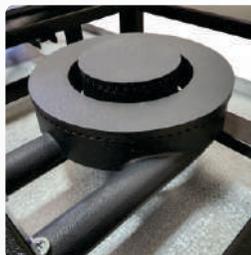
Queimador Starline



I304-CFZG-167 - 8 BOCAS 4 DUPLAS 4 SIMPLES BAIXA PRESSÃO INOX 304



Queimador Simples Baixa Pressão



Queimador Duplo Baixa Pressão



Queimador Simples Alta Pressão

Atenção! Não use nenhum produto químico para remover as películas protetoras.

Imagens meramente ilustrativas

*Os produtos poderão sofrer alterações técnicas sem prévio aviso do fabricante.

FOGÕES LINHA SILVER

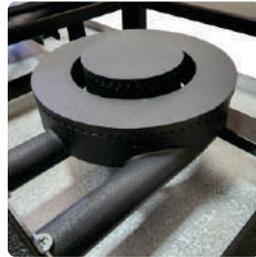
- ✓ Funcionamento a gás GLP baixa pressão
- ✓ Estrutura em aço carbono com pintura a pó eletrostática
- ✓ Opcional em aço inox 430 e inox 304
- ✓ Espessura 0,6mm (Chapa 24)
- ✓ Tubo de alimentação de gás de 1"
- ✓ Grelha de ferro fundido 30x30 perfil 5 e 7
- ✓ Totalmente desmontável para facilitar o transporte e armazenamento



4 BOCAS SIMPLES BAIXA PRESSÃO
 4 BOCAS DUPLA BAIXA PRESSÃO
 4 BOCAS 2 Q.SIMPLES E 2 Q.DUPLA B.P.
 4 BOCAS SIMPLES ALTA PRESSÃO



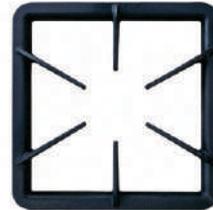
Queimador Simples
 Baixa Pressão



Queimador Duplo
 Baixa Pressão



Queimador Simples
 Alta Pressão



Grelhas de ferro
 fundido 30x30



MESA 1 BOCA SIMPLES BAIXA PRESSÃO
 MESA 1 BOCA DUPLA BAIXA PRESSÃO
 MESA 1 BOCA SIMPLES ALTA PRESSÃO



1 BOCA SIMPLES BAIXA PRESSÃO
 1 BOCA DUPLA BAIXA PRESSÃO
 1 BOCA SIMPLES ALTA PRESSÃO



MESA 2 BOCAS SIMPLES BAIXA PRESSÃO
 MESA 2 BOCAS DUPLA BAIXA PRESSÃO
 MESA 2 BOCAS 1 Q.SIMPLES E 1 Q.DUPLA B.P.
 MESA 2 BOCAS SIMPLES ALTA PRESSÃO



2 BOCAS SIMPLES BAIXA PRESSÃO
 2 BOCAS DUPLA BAIXA PRESSÃO
 2 BOCAS 1 Q.SIMPLES E 1 Q.DUPLA B.P.
 2 BOCAS SIMPLES ALTA PRESSÃO

Atenção! Não use nenhum produto químico para remover as películas protetoras.

Imagens meramente ilustrativas

*Os produtos poderão sofrer alterações técnicas sem prévio aviso do fabricante.



- ✓ Alimentação: Gás GLP Baixa ou Alta Pressão
- ✓ Temperatura máxima de até 250 graus
- ✓ Cor: Preto / Inox 430 ou 304
- ✓ Forno com Tampa Inox ou Visor de vidro temperado
- ✓ Acabamento interno em chapa minimizada ou Inox 430 ou 304
- ✓ Acabamento externo em aço carbono pintado ou Inox 430 ou 304
- ✓ Isolamento em Lã de Rocha
- ✓ Acompanha 1 grelha e tubo de cobre para instalação

FORNO PEQUENO PARA FOGÃO 60 LITROS BAIXA PRESSÃO TAMPA DE VIDRO
 FORNO MÉDIO PARA FOGÃO 80 LITROS BAIXA PRESSÃO TAMPA DE VIDRO
 FORNO GRANDE PARA FOGÃO 100 LITROS BAIXA PRESSÃO TAMPA DE VIDRO
 FORNO PEQUENO PARA FOGÃO 60 LITROS ALTA PRESSÃO TAMPA DE VIDRO
 FORNO MÉDIO PARA FOGÃO 80 LITROS ALTA PRESSÃO TAMPA DE VIDRO
 FORNO GRANDE PARA FOGÃO 100 LITROS ALTA PRESSÃO TAMPA DE VIDRO



FORNO PEQUENO PARA FOGÃO 60 LITROS BAIXA PRESSÃO TAMPA INOX
 FORNO MÉDIO PARA FOGÃO 80 LITROS BAIXA PRESSÃO TAMPA INOX
 FORNO GRANDE PARA FOGÃO 100 LITROS BAIXA PRESSÃO TAMPA INOX
 FORNO PEQUENO PARA FOGÃO 60 LITROS ALTA PRESSÃO TAMPA INOX
 FORNO MÉDIO PARA FOGÃO 80 LITROS ALTA PRESSÃO TAMPA INOX
 FORNO GRANDE PARA FOGÃO 100 LITROS ALTA PRESSÃO TAMPA INOX



Atenção! Não use nenhum produto químico para remover as películas protetoras.

Imagens meramente ilustrativas

*Os produtos poderão sofrer alterações técnicas sem prévio aviso do fabricante.

FORNO CAVALETE À GÁS

- ✓ Alimentação: Gás GLP Alta Pressão
- ✓ Temperatura máxima de até 250 graus
- ✓ Cor: Preto / Inox 430 ou 304
- ✓ Forno com visor de vidro temperado
- ✓ Acabamento interno em chapa minimizada ou Inox 430 ou 304
- ✓ Acabamento externo em aço carbono pintado ou Inox 430 ou 304
- ✓ Isolamento em Lã de Rocha
- ✓ Cavalete em aço carbono pintado ou Inox 430 ou 304
- ✓ Acompanha 1 grelha



FORNO MÉDIO COM CAVALETE 80 LITROS BAIXA PRESSÃO TAMPA DE VIDRO
 FORNO GRANDE COM CAVALETE 100 LITROS BAIXA PRESSÃO TAMPA DE VIDRO
 FORNO MÉDIO COM CAVALETE 80 LITROS ALTA PRESSÃO TAMPA DE VIDRO
 FORNO GRANDE COM CAVALETE 100 LITROS ALTA PRESSÃO TAMPA DE VIDRO



FORNO MÉDIO COM CAVALETE 80 LITROS BAIXA PRESSÃO TAMPA INOX
 FORNO GRANDE COM CAVALETE 100 LITROS BAIXA PRESSÃO TAMPA INOX
 FORNO MÉDIO COM CAVALETE 80 LITROS ALTA PRESSÃO TAMPA INOX
 FORNO GRANDE COM CAVALETE 100 LITROS ALTA PRESSÃO TAMPA INOX

Atenção! Não use nenhum produto químico para remover as películas protetoras.

Imagens meramente ilustrativas

*Os produtos poderão sofrer alterações técnicas sem prévio aviso do fabricante.

Forno Refratário com grill
infra-vermelho à gás



FRG-01

Forno Refratário com grill
infra-vermelho à gás e
cavalete



FRGC-02



Disponível nos
tamanhos:
52 x 62 cm
62x80 cm
80x62 cm
95x95 cm
111x111 cm

CHURRASQUEIRA



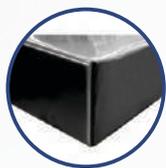
- ✓ Alimentação: Carvão
- ✓ Inox 430
- ✓ Acabamento interno e externo em Inox 430
- ✓ Cavalete em Inox 430
- ✓ Acompanha 2 grelhas
- ✓ Roda para facilitar a locomoção
- ✓ Alça em Polipropileno para auxiliar a movimentação
- ✓ Disponível nas versões: 1050 mm e 750 mm



Atenção! Não use nenhum produto químico para remover as películas protetoras.

Imagens meramente ilustrativas

*Os produtos poderão sofrer alterações técnicas sem prévio aviso do fabricante.



PADRÃO
CANTOS DA MESA SOLDADO
BORDA DE 5 CM



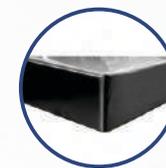
P
A
D
R
Ã
O

S
L
I
M

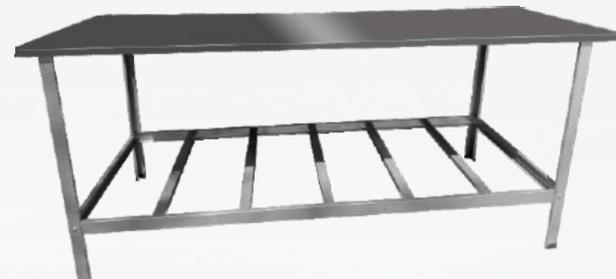
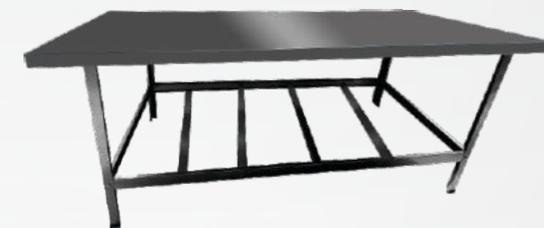
MEDIDAS SEM EMBALAGEM
E MONTADO

MEDIDAS COM EMBALAGEM
E DESMONTADO

CÓD. DO PROD.	PESO TOTAL	ALT. TOTAL	LARGURA	COMPRIMENTO	ALT. TOTAL	LARGURA	COMPRIMENTO
MSI-01	11KG	90CM	60CM	60CM	64CM	64CM	15CM
MSI-02	13KG	90CM	60CM	70CM	74CM	64CM	15CM
MSI-03	13KG	90CM	70CM	70CM	74CM	74CM	15CM
MSI-04	14KG	90CM	70CM	90CM	94CM	74CM	15CM
MSI-05	15,2KG	90CM	70CM	100CM	104CM	74CM	15CM
MSI-06	17KG	90CM	70CM	120CM	124CM	74CM	15CM
MSI-07	19KG	90CM	70CM	150CM	154CM	74CM	15CM
MSI-08	19KG	90CM	90CM	120CM	124CM	94CM	15CM
MSI-09	22KG	90CM	90CM	150CM	154CM	94CM	15CM
MSI-10	25,5KG	90CM	90CM	190CM	194CM	94CM	15CM
<hr/>							
MSIS-11	10KG	90CM	55CM	55CM	60CM	60CM	15CM
MSIS-12	10,5KG	90CM	55CM	60CM	65CM	60CM	15CM
MSIS-13	11KG	90CM	55CM	70CM	75CM	60CM	15CM
MSIS-14	12KG	90CM	55CM	80CM	85CM	60CM	15CM
MSIS-15	13KG	90CM	55CM	90CM	95CM	60CM	15CM
MSIS-16	14KG	90CM	55CM	100CM	105CM	60CM	15CM
MSIS-17	15,5KG	90CM	55CM	110CM	115CM	60CM	15CM
MSIS-18	16,5KG	90CM	55CM	120CM	125CM	60CM	15CM
MSIS-19	17,5KG	90CM	55CM	130CM	135CM	60CM	15CM
MSIS-20	19,5KG	90CM	55CM	145CM	150CM	60CM	15CM
MSIS-21	23,5KG	90CM	55CM	190CM	194CM	60CM	15CM
MSIS-22	24,5KG	90CM	70CM	190CM	194CM	74CM	15CM



SLIM
CANTOS DA MESA SOLDADO
BORDA DE 2 CM



BARRACAS

Para Feiras e Festas Desmontável



- ✓ Perfeita para feiras, festas e eventos.
- ✓ Sua estrutura é feita em chapas de aço carbono
- ✓ Acompanha toldo e protetores de plásticos para os pés.
- ✓ Conta também com mesa para manuseio com 1 metro de altura.
- ✓ Possui sistema desmontável
- ✓ Mais prático na hora de transportar!
- ✓ Disponíveis nas versões 1500x1000 mm e 2000x1500 mm



Imagens meramente ilustrativas

CARRINHOS LINHA INOX E BRANCA

Carrinho de Churrasco Simples, Luxo, Estendido e Hot Dog Luxo



S02P

Com 3 níveis!
Acompanha 2 grelhas
e 1 churrasqueira

Churrasqueiras
removíveis

Acompanha
Churrasqueira Pequena
A: 210mm L: 210 mm C: 400mm



BS02P



BL04P

Com 3 níveis!
Acompanha 2 grelhas
e 1 churrasqueira

Churrasqueiras
removíveis

Reservatório térmico
de 46 litros com isopor

Acompanha
Churrasqueira Média
A: 210mm L: 210 mm C: 580mm



L04P



Também nas versões
com rodas maciças



LE06P

Com 3 níveis!
Acompanha 2 grelhas
e 1 churrasqueira

Churrasqueiras
removíveis

Acompanha
Churrasqueira Grande
A: 210mm L: 210 mm C: 920mm



BLE06P



BL10P

Acompanha
2 canecas grandes,
3 canecas pequenas
e 1 chapa



L10P



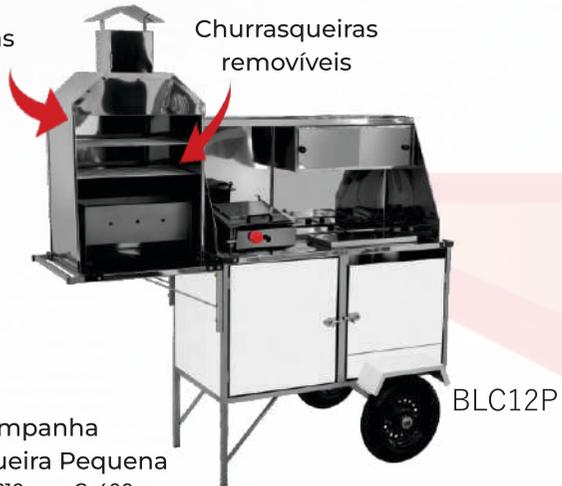
Utilize registro de gás
de baixa pressão

CARRINHOS LINHA INOX E BRANCA

Carrinho Combinado 3 em 1, Hot Dog Simples e Acarajé



LC12P



BLC12P

Acompanha Churrasqueira Pequena
A: 210mm L: 210 mm C: 400mm

Utilize registro de gás de baixa pressão



Também nas versões com rodas maciças

Acompanha 1 caneca grande e 3 canecas pequenas



BS08P



S08P

Utilize registro de gás de baixa pressão



Acompanha 4 cubas frias, 2 cubas quentes, armário para objetos e fritador pasteleiro 16"



L37P



BL37P



Utilize registro de gás de alta pressão

Acompanha 3 canecas grandes e 3 canecas pequenas



BSM08P



SM08P

Utilize registro de gás de baixa pressão



Imagens meramente ilustrativas

CARRINHOS LINHA INOX E BRANCA

Carrinho de Churrasco Grego, Churrasco Duplo Grego e Bancada de Churrasco Grego



L20P

Reservatório térmico de 46 litros com isopor

Compartimento para pães

Acompanha 1 espeto



BL20P

Reservatório térmico de 46 litros com isopor

Acompanha 2 rodas pneumáticas, 6 infra-vermelhos, 4 bandejas, 2 espátulas, 2 reservatórios térmicos, rodízio giratório, adesivo, guarda sol ou toldo



BL38P



Utilize registro de gás de baixa pressão



Também nas versões com rodas maciças



Utilize registro de gás de baixa pressão

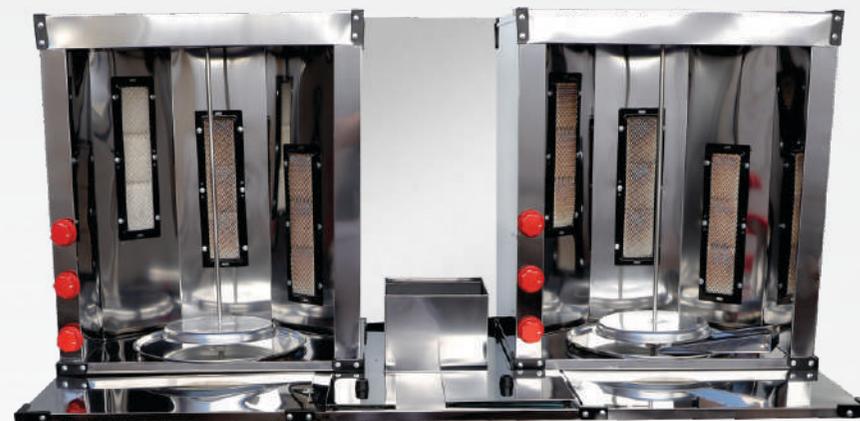
Acompanha 1 espeto



GDB01



Utilize registro de gás de baixa pressão



GDB02

Acompanha 2 espetos, 4 bandejas e 6 infra-vermelhos

Imagens meramente ilustrativas

*Os produtos poderão sofrer alterações técnicas sem prévio aviso do fabricante.

Atenção! Não use nenhum produto químico para remover as películas protetoras.

CARRINHOS LINHA INOX E BRANCA

Carrinho de Pipoca Luxo e Simples, Churros e Milho Verde



L21RB

Acompanha 1 pipoqueira

Fogão de 1 boca



BL21RB

Não armazene a pipoca com sal para evitar que o produto oxide.



BL32RB

Acompanha 1 pipoqueira

Fogão de 1 boca



L32RB



Utilize registro de gás de baixa pressão



Utilize registro de gás de baixa pressão



L23P

2 doceiras

Masseira

Acompanha 1 caçarola

Fogão de 1 boca



BL23P

2 doceiras

Masseira

Acompanha 1 caçarola

Fogão de 1 boca



BL24P

Acompanha caldeirão com tampa



L24P



Utilize registro de gás de alta pressão



Utilize registro de gás de alta pressão



Também nas versões com rodas maciças

Imagens meramente ilustrativas

*Os produtos poderão sofrer alterações técnicas sem prévio aviso do fabricante.

CARRINHOS LINHA INOX E BRANCA

Carrinho de Doces + Bolos, Coco, Raspadinha e Expositor



L25P



L25P



BL22P



L22P



Também nas versões com rodas maciças



L31P



BL31P



LEX26P

Prateleira com 280 mm x 1000 mm



BLEX26P

Imagens meramente ilustrativas

*Os produtos poderão sofrer alterações técnicas sem prévio aviso do fabricante.

Atenção! Não use nenhum produto químico para remover as películas protetoras.

CARRINHOS LINHA INOX E BRANCA

Carrinho de Tapioca, Açai + Salada de Frutas, Salada de Frutas e Açai

Acompanha 3 canecas pequenas e
1 fogão 2 bocas



L14P

Reservatório térmico
46 litros com isopor



BL14P

Reservatório térmico
46 litros com isopor



Utilize registro de gás
de baixa pressão



Também nas versões
com rodas maciças

2 reservatórios térmicos 90 litros com isopor cada



BL18P



L18P

Reservatório térmico 90 litros com isopor



L27P



BL27P

Reservatório térmico 90 litros com isopor



L16P



BL16P

Imagens meramente ilustrativas

CARRINHOS LINHA INOX E BRANCA

Carrinho de Salgado + Hotdog, Salgados, Combinado 5 em 1 e Pizza



L28P



BL28P



BL29P



L29P

Com 6 bandejas de inox



Utilize registro de gás de alta pressão



Utilize registro de gás de alta pressão



Também nas versões com rodas maciças

Acompanha Churrasqueira Pequena A: 210mm L: 210 mm C: 400mm

Churrasqueira removível



LC33P/GS

Churrasqueira removível



BLC33P/GS



Utilize registro de gás de alta pressão



Utilize registro de gás de baixa pressão



L30P



BL30P

Imagens meramente ilustrativas

*Os produtos poderão sofrer alterações técnicas sem prévio aviso do fabricante.

Atenção! Não use nenhum produto químico para remover as películas protetoras.

CARRINHOS LINHA INOX E BRANCA

Carrinho de Bebidas, Sorvete, Pão de Queijo, Caldo, Algodão Doce



BLB34P/GS



Reservatório térmico



BL34P/GS

Acompanha 1 forno refratário com infra-vermelho à gás, roda pneumática, guarda sol ou toldo



BL39P

Acompanha 2 rodas pneumáticas, 3 caldeirões, 3 queimadores de ferro fundido, adesivo e guarda sol ou toldo



BL35P

Acompanha máquina de algodão doce, roda pneumática, adesivo e guarda sol ou toldo



BL36P

Imagens meramente ilustrativas

CARRINHOS LINHA INOX E BRANCA

Carrinho de Batata Frita e Algodão doce + Pipoca e 5 em 1



Acompanha 1 picador de legumes pequeno
1 fritador pasteleiro 16", roda pneumática
adesivo e guarda sol ou toldo



Utilize registro de gás
de alta pressão

BL40P



Acompanha
máquina de algodão doce
fogareiro embutido,
roda pneumática
adesivo e guarda sol ou toldo



Utilize registro de gás
de baixa pressão

L41P

Acompanha 2 rodas pneumáticas, 1 churrasqueira a carvão, 2 grelhas,
4 cubas frias, 2 cubas quentes, 1 chapeira de lanche,
1 picador de legumes, 1 fritador pasteleiro, 1 tacho 16"
adesivo e toldo



Utilize registro de gás
de alta pressão



picador de legumes,
tacho 16"

chapeira de lanche

Acompanha
Churrasqueira Pequena
A: 210mm L: 210 mm C: 400mm

Churrasqueira removível

BLC42P/T

CARRINHOS LINHA ECONÔMICA

Carrinho de HotDog, Churrasco, Pipoca, Churros e Churrasco Mini

Acompanha 1 caneca grande,
2 canecas pequenas e 1 guarda sol



BEC04P

Com 3 níveis!
Acompanha 2 grelhas
e 1 churrasqueira



BEC02P

Acompanha 2 grelhas e
1 churrasqueira



BEC06P

Acompanha 1 doceira,
1 caçarola,
1 masseira fuso,
fogareiro embutido,
vidros temperados,
adesivo e
chassi em aço carbono

Acompanha churrasqueira,
1 grelha, 2 canecas grande,
3 canecas pequenas
rodas maciças
e adesivo



BLCBH43M

Acompanha pipoqueira,
adesivos,
vidros temperados,
fogareiro embutido
e chassi em aço carbono



BEC05P

Acompanha churrasqueira,
1 grelha, rodas maciças
e adesivo



BEC07M

Churrasqueiras
removíveis

Imagens meramente ilustrativas

Fogão de mesa 1 boca
pescador 30x30



F1P

Fogão de mesa 2 boca
pescador 30x30



F2P

Fogão com pé 2 boca
pescador 30x30



FP2P

Fogão de mesa 1 boca
caminhoneiro 20x20



F1C

Fogão de mesa 2 boca
caminhoneiro 20x20



F2C

Fogão com pé 2 boca
caminhoneiro 20x20



FP2C

CAIXAS TÉRMICAS



Trinco porta cadeado

Armazenamento/Almacenamiento
 CTG-35 e CTI-35: 35 LITROS
 20 GARRAFAS + GELO ou
 12 GARRAFAS + 2 GARRAFAS PET + GELO ou
 30 LATAS + GELO ou
 18 LATAS + 2 GARRAFAS PET + GELO ou
 20 LATÕES + GELO ou
 12 LATÕES + 2 GARRAFAS PET + GELO

Armazenamento/Almacenamiento
 CTG-75 e CTI-75: 68 LITROS
 40 GARRAFAS + GELO ou
 30 GARRAFAS + 3 GARRAFAS PET + GELO ou
 100 LATAS + GELO ou
 80 LATAS + 5 GARRAFAS PET + GELO ou
 40 LATÕES + GELO ou
 30 LATÕES + 3 GARRAFAS PET + GELO

Armazenamento/Almacenamiento
 CTG-150 e CTI-150: 164 LITROS
 80 GARRAFAS + GELO ou
 60 GARRAFAS + 5 GARRAFAS PET + GELO ou
 264 LATAS + GELO ou
 180 LATAS + 8 GARRAFAS PET + GELO ou
 80 LATÕES + GELO ou
 60 LATÕES + 5 GARRAFAS PET + GELO



Dobrações



Armazenamento/Almacenamiento
 CTG-300 e CTI-300: 278 LITROS
 150 GARRAFAS + GELO ou
 110 GARRAFAS + 10 GARRAFAS PET + GELO ou
 500 LATAS + GELO ou
 450 LATAS + 10 GARRAFAS PET + GELO ou
 150 LATÕES + GELO ou
 110 LATÕES + 12 GARRAFAS PET + GELO



Armazenamento/Almacenamiento
 CTG-500 e CTI-500: 446 LITROS
 264 GARRAFAS + GELO ou
 200 GARRAFAS + 30 GARRAFAS PET + GELO ou
 960 LATAS + GELO ou
 760 LATAS + 30 GARRAFAS PET + GELO ou
 264 LATÕES + GELO ou
 200 LATÕES + 30 GARRAFAS PET + GELO



Cantoneiras



Tampa de escoamento

Imagens meramente ilustrativas



Fritador Pasteleiro
em Chapa Inox
Alta Pressão

Acompanha
Tacho
Esmaltado

FPI16, FPI18,
FPI20, FPI22



Todos os modelos
possuem queimador
em ferro fundido



Utilize registro de gás
de alta pressão



Utilize registro de gás
de baixa pressão

Fritadeira à gás
1 cuba baixa pressão



FC-01

Capacidade de cada
cuba: 5 litros

Fritadeira à gás
2 cubas baixa pressão



FC-02

CORTADOR DE LEGUMES



PLCP-01
Cortador Pequeno
Facas: Aço Inox 10 MM
Macho: Polipropileno
Corpo: Alumínio fundido
Pintura: Eletrostática a pó



PLCM-02
Cortador Médio
Facas: Aço Inox 10 MM
Macho: Polipropileno
Corpo: Alumínio fundido
Pintura: Eletrostática a pó



PLCGTA-04
Cortador Médio com tripé alto
Facas: Aço Inox 10 MM
Macho: Polipropileno
Corpo: Alumínio fundido
Pintura: Eletrostática a pó



PLCMTB-03
Cortador Médio com tripé baixo
Facas: Aço Inox 10 MM
Macho: Polipropileno
Corpo: Alumínio fundido
Pintura: Eletrostática a pó



CSB-02

CHAPA SAND IND. 31X60 - 2 QUEIMADORES SEM PRENSA



CS-03

CHAPA SAND. IND. 31X90 1 QUEIMADOR SEM PRENSA



CS-02

CHAPA SAND. IND. 31X60 1 QUEIMADOR SEM PRENSA



CS-01

CHAPA SAND. IND. 31X31 1 QUEIMADOR SEM PRENSA



CSA-03

CHAPA SAND. IND. 31X90 1 QUEIMADOR COM PRENSA



CSA-02

CHAPA SAND. IND. 31X60 1 QUEIMADOR COM PRENSA



CSA-01

CHAPA SAND. IND. 31X31 1 QUEIMADOR COM PRENSA



Utilize registro de gás de baixa pressão

ACESSÓRIOS



Queimador Starline



Queimador Simples



Queimador Duplo



Queimador Alta



Registro Diamond



Registro Gold



Registro Alta Pressão



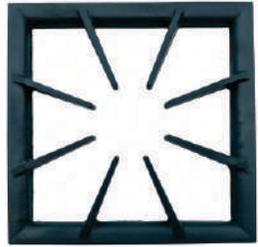
Suporte Diamond



Suporte Gold



Grade Forno



Grelha 50x50



Grelha 30x30 e 40x40



Grelha Silver 30x30



Caldeirão



Tacho 16"



Pipoqueira



Botão Regulador



Alça



Canecas de alumínio



Caçarola



Serve Coco



Doceira



Doceira



Grelha P, M e G



Toldo P e G



Guarda-sol



Roda pneumática



Roda bicicleta



Roda maciça



Roda Churrasqueira

Modelo / Bocas	Regulador de Gás
Fogão 1 Boca	1 Kg/Hora
Fogão 2 Bocas e 2 Bocas c/ Forno	2 Kg/Hora
Fogão 3 Bocas e 3 Bocas c/ Forno	2 Kg/Hora
Fogão 4 Bocas e 4 Bocas c/ Forno	5 Kg/Hora
Fogão 4 Bocas Chapa/ Banho Maria e Fogão 4 Bocas Chapa/Banho Maria c/ forno	5 Kg/Hora
Fogão 6 Bocas e 6 Bocas c/ Forno	5 Kg/Hora
Fogão 4 Bocas Linha (Modular)	5 Kg/Hora
Fogão 6 Bocas Chapa/Banho Maria (Modular) e 6 Bocas Chapa/Banho Maria c/ forno (Modular)	7 Kg/Hora
Fogão 8 Bocas (Modular)	7 Kg/Hora
Fogão 8 Bocas Chapa/Banho Maria (Modular) e Fogão 8 Bocas Chapa/Banho Maria c/ forno (Modular)	10 Kg/Hora
Fogão 10 Bocas Chapa/Banho Maria (Modular), Fogão 10 Bocas Chapa/Banho Maria c/ forno (Modular) e Fogão 10 Bocas (Modular)	10 Kg/Hora
Fogão 12 Bocas (Modular)	10 Kg/Hora
Fogão 6 Bocas - Centro	5 Kg/Hora
Fogão 6 Bocas Chapa/Banho Maria Centro e Fogão 8 Bocas. Centro, compatibilidade com o leitor de tela ativada.	7 Kg/Hora
Fogão 8 Bocas Chapa/ Banho Maria Centro, Fogão 10 Bocas Centro, Fogão 10 Bocas Chapa/Banho Maria Centro e Fogão 12 Bocas Centro	10 Kg/Hora



www.cefaz.com.br

cefaz@cefaz.com.br

Rua Lauro Sodré, 769 - Centro

CEP: 15840-000 - Itajobi - SP

Siga-nos nas redes sociais



cefazind

FICHA TÉCNICA – FORNO FGE 3B

MODELO	TENSÃO	POTÊNCIA	CONSUMO	AMPERES	FREQUÊNCIA
FGE 3B	220V	3046W	3,046 Kwh	13,85 A	50-60 Hz

CARACTERÍSTICAS GERAIS:

- Fabricado em aço inox escovado e aço inox brilhante;
- Forma de alumínio polido para assar com Ø 36cm;
- Forma de alumínio escovado para resíduos;
- Rack em aço carbono niquelado para 3 assadeiras;
- Porta Vidro temperado com 4mm de espessura;
- Sistema de convecção; motor 1550 RPM
- Temporizador – timer conta minuto 90 min;
- Consumo de energia máxima 3,046 Kwh;
- Resistência espiral tubular de 3000W;
- Termostato para controle de temperatura (50°C - 250°C);
- Micromotor giratório 6W / 60Hz;
- Fio em silicone 1,0 mm² máx. temp. 300°C;
- Cabo elétrico 3 x 1,5 mm² x 1,0 m - plugue BR 180° 2P+T;
- **Produto com certificação Portaria N° 267 – INMETRO;**

DIMENSÃO	VOLUME (Int.)	PESO (Líqu.)	EMBALAGEM	VOLUME (Ext.)	PESO (Bruto)
51 x 64 x 64 cm	57 L	22 kg	67 X 61 X 55,5 cm	0,23 m ³	24 kg





MEO44

Micro-ondas com função Tira Odor e 34L de capacidade



DIMENSÕES (mm)

Produto embalado

Altura: 325

Largura: 575

Profundidade: 460

Produto desembalado

Altura: 300

Largura: 539

Profundidade: 424

Diâmetro do prato: 325



34L de capacidade

Maior capacidade para o preparo das suas receitas.

Função Tira Odor

Minimiza odores internos das Micro-ondas, mantendo-o sempre limpo.



Função Limpa Fácil

Seu Micro-ondas sempre limpo em apenas um toque.

Função Manter Aquecido

Suas receitas no tempo e na temperatura certa.



QR Code

Vídeos com o modo de preparo das receitas do menu.

Micro-ondas MEO44

Puxador semi-embutido

Mais robustez e elegância para o seu Micro-ondas.

Display centralizado

Display na cor azul, inovador, muito mais bonito e moderno.

Menu Light

Receitas mais saudáveis como vegetais, sopas e frutas.

Menu Dia a Dia

Prepare as receitas mais usadas como arroz, macarrão e batata.

Menu Kids

As receitas favoritas das crianças em um toque: bolo de caneca, pipoca e brigadeiro.

Desliga Display

Economia de energia. Desligue o painel digital quando terminar de usar o aparelho.

Função Trava Painel

Tecla que permite travar o acionamento do aparelho.

Função Mudo

Aperte a tecla 0 por 4 segundos e o som do "bip" desaparece.

Tecla Início/ +30s

Seu Micro-ondas funcionando em um toque. Programação de tempo rápida e descomplicada.

Tecla Porção

Escolha a quantidade do alimento para cozimento.

10 níveis de potência

Diversos ajustes de potência para cozinhar diferentes receitas.

Menu Descongelar

Descongela carne, frango, peixe e feijão.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Código comercial

127V	10341CBA106
220V	10341CBA206

Código EAN

127V	7896584072785
220V	7896584072792

Volume total (L)	34
Volume útil (L)	22
Tensão (V)	127/220
Frequência (Hz)	60

Corrente (A)

127V	11,5
220V	6

Peso produto (kg)	16
Peso produto embalado (kg)	17,7
Cor disponível	Branco



Seja bem-vindo(a)
Informe seu CEP aqui

Digite sua busca aqui...



Entrar (/customer)
Criar conta
(/customer/create)

(/lista-de-
desejos/editar)

INÍCIO (/) | EOS (/LOJA/EOS) | ELETRODOMÉSTICOS (/PRODUTO/LISTAR/ELETRODOMESTICOS) | FREEZER (/PRODUTO/LISTAR/FREEZER) |



Freezer E Conservador Vertical EOS 242 Litros EcoGelo EFV300 220V

SKU: kit8957

☆☆☆☆☆ [Avaliações](#)

O freezer vertical Eos Eco Gelo é compacto se adaptando perfeitamente a sua cozinha, salão de festas, churrasqueira ou qualquer outro local em que ele seja colocado. Com seu espaço interno perfeitamente distribuído em suas gavetas internas, o freezer Eos fornece o espaç...

[SAIBA MAIS](#)

R\$ 2.987,78

Até 8x de R\$ 373,47 no cartão

Vendido por: **EOS (/LOJA/EOS)**

Opções de parcelamento ▼

Quantidade - 1 +

COMPRAR

ADICIONAR AO CARRINHO

CALCULE O FRETE

74913-126

CALCULAR

FRETE: R\$ 326,34 - até 15 dias úteis

Descrição

O freezer vertical Eos Eco Gelo é compacto se adaptando perfeitamente a sua cozinha, salão de festas, churrasqueira ou qualquer outro local em que ele seja colocado. Com seu espaço interno perfeitamente distribuído em suas gavetas internas, o freezer Eos fornece o espaço e os compartimentos internos para a melhor armazenagem e organização de seus produtos.

Compacto

O design compacto desse eletrodoméstico foi projetado para se encaixar perfeitamente em espaços de cozinha de qualquer tamanho, oferecendo praticidade sem comprometer a capacidade de armazenamento.

Melhor Distribuição Interna

Com uma disposição interna otimizada, esse refrigerador proporciona um espaço interno eficiente, permitindo armazenar uma grande quantidade de produtos de forma organizada e acessível.

Gás Ecológico

Utiliza um gás refrigerante ecologicamente correto, contribuindo para a preservação do meio ambiente ao minimizar o impacto negativo sobre a camada de ozônio e o aquecimento global.

Mais Economia

Conquista a eficiência energética máxima com o selo A++, indicando um baixo consumo de eletricidade. Além disso, é reconhecido pelo selo Procel de economia de energia, proporcionando um funcionamento economicamente vantajoso.

Silencioso

Com um nível de ruído de apenas 40 decibéis, esse refrigerador opera de forma silenciosa, proporcionando um ambiente tranquilo na cozinha.

Mantém os Alimentos por até 13 horas em Casos de Falta de Energia

Equipado com tecnologia que preserva a temperatura interna por até 13 horas na ausência de energia elétrica, assegurando a qualidade e a segurança dos alimentos armazenados, mesmo durante falhas no fornecimento de eletricidade.



Seja bem-vindo(a)
Informe seu CEP aqui



[Entrar \(/customer\)](/customer)
[Criar conta \(/customer/create\)](/customer/create)
[\(/lista-de-desejos/editar\)](/lista-de-desejos/editar)

Informações Técnicas

Classificação Energética/Inmetro: A++
Modelo: EFV300
Fabricante: EOS
Cor: Branco
Frequência (Hz): 60Hz
Garantia: 12 meses
Gavetas Internas: 7
Gás Refrigerante: R600a
Mantém Alimentos: Por até 13 horas em casos de falta de energia
Medida (LxAxP/cm): 60 x 170 x 60cm
Nível de Ruído: 40dB
Orientação: Vertical
Peso Líquido (Kg): 59kg
Porta Reversível: Sim
Pés Ajustáveis: Sim
Silencioso: Sim
Temperatura de Resfriamento: Temperatura Interna de até -22°C
Termostato: Para Controle de Temperatura
Tipo de Puxador de Porta: Ergonômico e Embutido
Voltagem: 220V
Volume Útil: 242 Litros
Degelo Manual: Sim
Consumo: 33 kWh/mês

Avaliações

Nenhuma avaliação realizada.

Faça login e conte-nos sobre sua experiência na compra deste produto.

[Acesse sua conta \(/customer/login\)](/customer/login)

[Cadastre-se \(/customer/create\)](/customer/create)

Fique por dentro de todas as
nossas novidades!

Flexi moveis ltda

Ffleximoveis@gmail.com

CADASTRAR



Com 15 anos de uma história de sucesso, a EOS. vem trazendo tecnologia de ponta ao mercado nacional no ramo de refrigeração.

(http://www.facebook.com/eosrefrigeracao/?locale=pt_BR)

(http://www.instagram.com/eos_refrigeracao/)



(<http://www.youtube.com/@EosRefrigeracao>)

INSTITUCIONAL

[Sobre EOS. \(/sobre-eos\)](/sobre-eos)
[Nossas Lojas \(/lojas\)](/lojas)
[Blog \(https://eos.com.br/blog/\)](https://eos.com.br/blog/)

POLÍTICAS

[Política de Privacidade \(/politica-de-privacidade\)](/politica-de-privacidade)
[Trocas e Devoluções \(/trocas-e-devolucoes\)](/trocas-e-devolucoes)

AJUDA

[Perguntas Frequentes \(/perguntas-frequentes\)](/perguntas-frequentes)
[Como Comprar \(/como-comprar\)](/como-comprar)
[Fale Conosco \(/contato/\)](/contato/)

FORMAS DE PAGAMENTO

CERTIFICADOS



(https://www.reclameaqui.com.br/empresa/eos/?utm_source=referral&utm_medium=embed&utm_campaign=reputacao&utm_term=horiz)

Preços e condições válidas apenas para compras pela internet ou tele vendas, nesta data ou enquanto houver estoque. EOS Indústria - CNPJ 92.660.406/0030-53 - AVENIDA PARÁ, 1269 - PORTO ALEGRE, RS - Imagens meramente ilustrativas

(<https://www.flexy.com.br>)(<https://prumo.digital>)

Fritadeira Elétrica Inox Profissional 1 Cuba 5 L Industrial





-Material: Aço inox e cesto de arame estanhado

-Pés: Antiderrapantes em borracha para maior estabilidade

-Voltagem:

-220V (20A - 2 pinos)

GARANTIA 12 MESES

[Ver avaliações](#) [Funcionalidades e diferenciais](#) [Informações técnicas](#) [Personalize sua Brastemp](#) [Ajuda](#)

- Em até 12x de R\$ 17,09 ou R\$ 204,55 à vista [Adicionar](#)
- + 24 meses de garantia
Em até 12x de R\$ 35,53 ou R\$ 426,36 à vista [Adicionar](#)
- + 36 meses de garantia
Em até 12x de R\$ 57,13 ou R\$ 685,51 à vista [Adicionar](#)

Menos opções ^

[Ver Termos e Condições](#)

Ver **avaliações**

Funcionalidades e **diferenciais**

Informações **técnicas**

Medidas do produto

Sem embalagem

Com embalagem



Altura
176cm



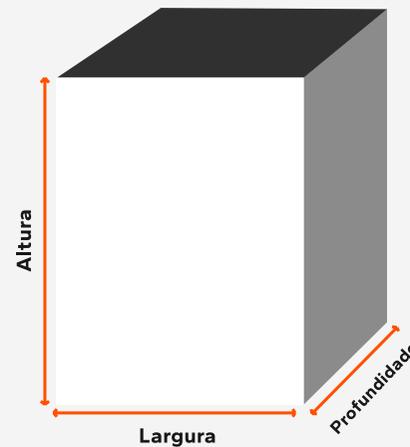
Largura
62,1cm



Profundidade
75,5cm



Peso
58kg



Antes de realizar a compra, lembre-se de **medir os espaços** onde ficará o produto.

[Manual do Produto](#) ↓

[Guia Rápido](#) ↓

[Classificação Energética 220v](#) ↓

BRASTEMP

[Ver avaliações](#) [Funcionalidades e diferenciais](#) [Informações técnicas](#) [Personalize sua Brastemp](#) [Ajuda](#)

Tipo do Produto	Geladeira / Refrigerador - 2 portas
Consumo Aproximado de Energia (kWh)	127V - 48,8 kWh 220V - 48,8 kWh
Eficiência Energética	A
Capacidade Total (L)	Baixa - Até 375L
Dispenser de água	Não
Prateleiras removíveis	Sim
Compartimento extra frio	Sim
Gavetas	1 gaveta
Porta ovos	Sim
Porta latas	Não
Cor	Branco
Alarme de porta aberta	Não
Capacidade Geladeira (L)	375
Marcas	Brastemp
Garantia do Fornecedor (mês)	12
Capacidade Freezer (L)	86

Tipo de Degelo	Frost Free
Pés niveladores	Sim
Porta reversível	Não
Display	Touch Screen
Controle de temperatura	Sim
Trava de segurança	Sim
Nº de Portas	2 Portas
Painel Eletrônico	Externo
Tipo Refrigerador	Duplex (2 Portas)
Modelo	BRM45JB
Quantidade de níveis de temperatura	3
Localização do Freezer	Em cima
Diferenciais	Gaveta de Frutas e Legumes, Painel Touch, Prateleiras de Vidro, Proteção Contra Corrosão, Compartimento Extrafrio, Painel Eletrônico Touch Modos Especiais, Space Adapt, Prateleiras de Vidro que são Removíveis
Profundidade	71 - 75 cm
Itens inclusos na embalagem	Manual e guia rápido.

[Recolher informações](#) ^

Personalize sua Brastemp!

Acessórios para armazenar e organizar **tudo do seu jeito!**

MOEDOR DE CARNE 220V



Especificações técnicas:

Produto	Moedor de Carne
Tensão Elétrica	220V
Cor	Preto
Altura	26,00 cm
Largura	30,00 cm
Comprimento	26,00 cm
Peso do Produto	4,10 Kg
Observações sobre a Garantia do Fabricante	12 MESES

•