

CATÁLOGO DE PRODUTOS

METALCUBAS®

EDIÇÃO 2023/2



FRITADORES ÓLEO ELÉTRICO INDUSTRIAL

LANÇAMENTO



FOEI 60

FOEI 75

Para frituras saborosas e sequinhas.

Projetado para oferecer um ótimo rendimento e uma área de fritura ampla para os mais diversos tipos de fritura. Perfeito para alimentos preparados através de imersão em óleo, nas quais utiliza o próprio óleo como filtro, garantindo assim, uma durabilidade maior na vida útil do óleo. Com resistências de alta potência que proporcionam rápida recuperação de temperatura, essencial para frituras com qualidade. Cestos robustos, amplos e com cabo isolado. Tanque em aço inox 304 para facilitar a limpeza diária. Painel de comando com controle digital, isolado do equipamento, feito especialmente para ser posicionado em uma parede próxima ao equipamento, assim evitando molhar o mesmo na hora da limpeza. Disponíveis apenas em 220 V ou 380 V trifásico.



Cestos com cabo emborrachado tamanho grande ou pequeno.



Painel separado do Fritador. Evita molhar na hora da limpeza



Cuba em aço inox 304



Dreno de escoamento de 1/4" Com passagem plena

| MODELO | FOEI 60 | FOEI 75 |
|--|----------------------|----------------------|
| CAPACIDADE <small>(mínima)</small> | 60 litros | 75 litros |
| POTÊNCIA | 16.0 Kw | 18.0 Kw |
| TENSÃO | TRIF. 220 V ou 380 V | TRIF. 220 V ou 380 V |
| CONSUMO | 12 Kw/ h | 13,5 Kw/ h |
| PESO LÍQUIDO | 37 kg | 42 kg |
| DIMENSÕES ÁREA DE FRITURA <small>(LxC)</small> | 500 x 575 | 500 x 750 |
| DIMENSÕES <small>(AxLxC)</small> | 905 x 608 x 683 mm | 905 x 608 x 858 mm |
| DIMENSÕES CESTO PEQUENO <small>(AxLxC)</small> | 135 x 145 x 450 mm | 135 x 145 x 450 mm |
| DIMENSÕES CESTO GRANDE <small>(AxLxC)</small> | 135 x 220 x 450 mm | 135 x 220 x 450 mm |

METALCUBAS®

FRITADORES INDUSTRIAIS ZONA FRIA DE ÓLEO A GÁS



FOG 2 C

FOG 3 C

Para frituras saborosas e sequinhas. A fritadeira Metalcubas é uma união de tecnologia, eficiência e robustez. Perfeita para alimentos preparados através de imersão em óleo, nas quais utiliza o próprio óleo como filtro, garantindo assim uma durabilidade maior na vida útil do óleo. Modelos disponíveis em 127/220V (bivolt).



Tanque em aço inox 304, facilita a limpeza diária e garante uma durabilidade maior.



Queimadores em alumínio fundido de alta potência que proporcionam rápida recuperação de temperatura, essencial para frituras com qualidade.



Controlador de temperatura digital que garante a precisão na informação e segurança. Acendimento automático e monitoramento contra falta de gás nos queimadores.



Difusores de calor em aço inox 304, que garantem um melhor aproveitamento do calor gerado pelos queimadores.



Cesto robusto com cabo isolado.



| MODELO | FOG 2 C | FOG 3 C |
|------------------------------------|----------------|----------------|
| CAPACIDADE (Óleo) | 30 Litros | 45 Litros |
| CAPACIDADE (Por Fritura) | até 2 Kg | até 3 Kg |
| QUEIMADORES (Qtd) | 3 | 4 |
| POTÊNCIA (BTU/h) | 90.000 | 120.000 |
| CONSUMO (GLP) | 1,85 Kg/h | 2,45 Kg/h |
| PESO LÍQ. | 50 Kg | 63 Kg |
| ÁREA DE FRITURA (LxC) | 356 x 380 mm | 521 x 380 mm |
| DIMENSÕES (AxLxC) | 1090x390x800mm | 1090x560x800mm |

Equipamento disponível para
GN (gás natural)

METALCUBAS®

FRITADORES INDUSTRIAIS ZONA FRIA DE ÁGUA ELÉTRICO



FAO 2 C **FAO 3 C**

Para frituras saborosas e sequinhas. A fritadeira Metalcubas é uma união de tecnologia, eficiência e robustez. Perfeita para alimentos preparados através de imersão em óleo, nas quais utiliza água como filtro, garantindo assim uma durabilidade maior na vida útil do óleo. Com resistências de alta potência que proporcionam rápida recuperação de temperatura, essencial para frituras com qualidade. Cestos robustos com cabo isolado e tanque em aço inox 304 para facilitar a limpeza diária. Controlador de tempo e temperatura digital, garantem uma uniformidade no processo de trabalho. Disponíveis apenas em 220V e 380V trifásico.

Cesto robusto com cabo isolado



Controlador de temperatura digital que garante a precisão na informação e segurança. Monitora tempo e temperatura.



| MODELO | FAO 2 C | FAO 3 C |
|---------------------------------|--------------------|--------------------|
| CAPACIDADE (Óleo) | 25 Litros | 38 Litros |
| CAPACIDADE (Água) | 5 Litros | 6 Litros |
| CAPACIDADE (Sal) | 0,5 Kg | 0,5 Kg |
| CAPACIDADE (Por Fritura) | até 2 Kg | até 3 Kg |
| POTÊNCIA (Máxima) | 15,0 Kw (220/380v) | 18,0 Kw (220/380v) |
| CONSUMO | 10,5 Kw/h | 12,6 Kw/h |
| PESO LÍQ. | 37 Kg | 44 Kg |
| ÁREA DE FRITURA (LxC) | 356 x 380 mm | 521 x 380 mm |
| DIMENSÕES (AxLxC) | 1110x390x770mm | 1110x560x770mm |

FRITADORES ZONA FRIA DE ÓLEO ELÉTRICO



FOE 15 M 5500W

FOE 15 P 5500W

FOE 15 M 8000W

FOE 15 P 8000W

Fabricado externamente em aço inox escovado 430 e tanque em aço inox 304. Painel removível com resistências blindadas em aço inox. Proteção das resistências e do bulbo do termostato em aço inox. Termostato para controle de temperatura, termostato de segurança e lâmpada piloto que indica o funcionamento das resistências. Opcional com 2 cestos pequenos ou 1 cesto grande e válvula esfera para escoamento do óleo. Rodízios com freio nos modelos de pedestal.



Sistema de filtro através de zona fria de óleo, mantém os resíduos longe do óleo quente e garante uma fritura mais sequinha e saborosa.

MODELO

FOE 15 M
(5500 W)

FOE 15 M
(8000 W)

FOE 15 P
(5500 W)

FOE 15 P
(8000 W)

CAPACIDADE
(Óleo)

15 Litros

15 Litros

15 Litros

15 Litros

POTÊNCIA
(Máxima)

3,3 Kw (127v)
5,5 Kw (220v)

8,0 Kw (220v)

3,3 Kw (127v)
5,5 Kw (220v)

8,0 Kw (220v)

CONSUMO

2,2 Kw/h (127v)
3,5 Kw/h (220v)

5,5 Kw/h (220v)

2,2 Kw/h (127v)
3,5 Kw/h (220v)

5,5 Kw/h (220v)

PESO LÍQ.

11,0 Kg

15,0 Kg

13,4 Kg

16,5Kg

DIMENSÕES
(AxLxC)

395x405x455mm

420x405x455mm

890x405x455mm

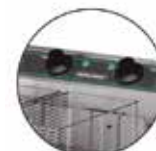
940x405x455mm



Tanque construído em aço Inox 304.



Termostatos de segurança com acionamento externo



Termostatos com acionamento independente para cada resistência no GFAO 30 8000w



Opcional:
Cesto grande

FRITADORES ZONA FRIA DE ÁGUA ELÉTRICO



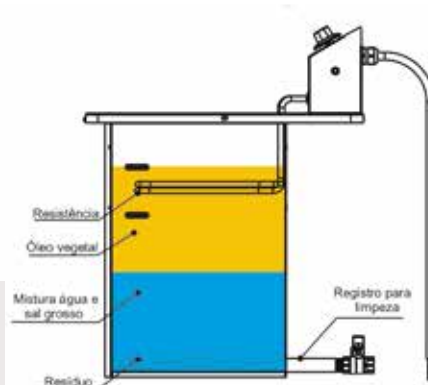
GFAO 18 M 5500W

GFAO 18 P 5500W

GFAO 30 P 5500W

GFAO 30 P 8000W

Fabricado externamente em aço inox escovado 430 e tanque em aço inox 304. Painel removível com resistências blindadas em aço inox. Proteção das resistências e do bulbo do termostato em aço inox. Termostato para controle de temperatura, termostato de segurança, lâmpada piloto que indica o funcionamento da resistências. Opcional com 2 cestos pequenos ou 1 cesto grande, válvula esfera para escoamento da água e do óleo. Rodízios com freio nos modelos de pedestal.



Sistema de filtro através de zona fria de água, mantém os resíduos longe do óleo quente e garante maior economia no uso de óleo e uma fritura mais sequinha e saborosa.

| MODELO | GFAO 18 M (5500 W) | GFAO 18 P (5500 W) | GFAO 30 P (5500 W) | GFAO 30 P (8000 W) |
|-----------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| CAPACIDADE (Óleo) | 15 Litros | 15 Litros | 24 Litros | 24 Litros |
| CAPACIDADE (Água) | 3 Litros | 3 Litros | 5 Litros | 5 Litros |
| POTÊNCIA (Máxima) | 3,3 Kw (127v) 5,5 Kw (220v) | 3,3 Kw (127v) 5,5 Kw (220v) | 5,5Kw (220v) | 8,0Kw (220v) |
| CONSUMO | 2,2 Kw/h (127v) 3,5 Kw/h (220v) | 2,2 Kw/h (127v) 3,5 Kw/h (220v) | 3,5 Kw/h (220v) | 5,5 Kw/h (220v) |
| PESO LÍQ. | 11,0 Kg | 13,4 Kg | 15,0 Kg | 15,0 Kg |
| DIMENSÕES (AxLxC) | 445x405x455mm | 865x405x455mm | 865x405x455mm | 865x405x455mm |



Tanque construído em aço inox 304.



Termostatos de segurança com acionamento externo



Termostatos com acionamento independente para cada resistência no GFAO 30 8000w



Opcional:
Cesto grande

METALCUBAS®

FRITADORES ZONA FRIA DE ÁGUA ELÉTRICO



TFAO 40 CP

TFAO 40 CG



Fabricado externamente em aço inox 430 escovado e com tanque em aço inox 304. Acompanha 2 cestos meia lua pequenos ou 1 cesto grande. Resistências blindadas de aço inox. Grade de proteção da resistência em aço inox. Válvula esfera para escoamento da água e do óleo. Termostato para controle de temperatura, termostato de segurança e lâmpada piloto que indica o funcionamento das resistências. Pés de apoio tubular em aço carbono revestido com pintura epóxi e com sapata de nivelamento. Disponíveis apenas em 220 V.

MODELO

TFAO 40

CAPACIDADE TOTAL

40 Litros

CAPACIDADE (Óleo)

24 Litros

CAPACIDADE (Água)

14 Litros

QUANTIDADE (Sal Grosso)

500 gramas

POTÊNCIA

5000 W

TENSÃO

220 V

CONSUMO

3,5 Kw/h

PESO LÍQ.

12,0 Kg

DIMENSÕES (AxLxC)

920x380x380mm

FAO 1 C

FAO 1 CR

Para frituras saborosas e sequinhas. A fritadeira Metalcubas é uma união de tecnologia, eficiência e robustez. Perfeita para alimentos preparados através de imersão em óleo, nas quais utiliza água como filtro, garantindo assim uma durabilidade maior na vida útil do óleo. Com resistências de alta potência que proporcionam rápida recuperação de temperatura, essencial para frituras com qualidade. Cestos robustos com cabo isolado e tanque em aço inox 304 ESTAMPADO (sem soldas) para facilitar a limpeza diária. Termostatos de controle e outro de segurança para cada resistência. Maior área de transbordo, com capacidade de até 5 litros. Disponíveis apenas em 220V.



Sistema de cesto 3/4" individual do Óleo e da água



Termostato de Controle e de segurança independente por resistência



Sistema de cesta estampada, sem presença de solda no fundo

MODELO

FAO 1 C

FAO 1 CR

CAPACIDADE (Óleo)

25 Litros

25 Litros

CAPACIDADE (Água)

10 Litros

10 Litros

CAPACIDADE (Sal)

1,0 Kg

1,0 Kg

POTÊNCIA (Máxima)

5,0 Kw (220v)

10,0 Kw (220v)

CONSUMO

3,5 Kw/h

7,0 Kw/h

PESO LÍQ.

17,4 Kg

18,4 Kg

DIMENSÕES (AxLxC)

1008x451x991mm

1008x451x991mm

METALCUBAS®

TACHO FRITADOR ELÉTRICO ZONA FRIO DE ÓLEO

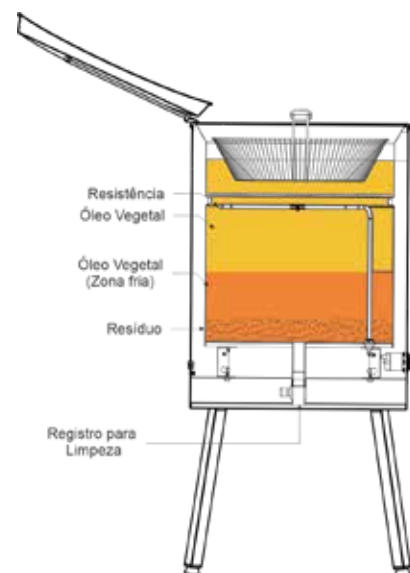


LANÇAMENTO

TFOE 25

Fabricado externamente em aço inox 430 escovado e com tanque em aço inox 304. Acompanha 2 cestos meia lua pequenos ou 1 cesto grande. Resistências blindadas de aço inox. Grade de proteção da resistência em aço inox. Válvula esfera para escoamento da água e do óleo. Termostato para controle de temperatura, termostato de segurança e lâmpada piloto que indica o funcionamento das resistências. Pés de apoio tubular em aço carbono revestido com pintura epóxi e com sapata de nivelamento. Disponíveis apenas em 220 V.

| MODELO | TFOE 25 5000W | TFOE 25 8000W |
|-------------------|------------------|------------------|
| CAPACIDADE TOTAL | 25 litros | 25 litros |
| POTÊNCIA | 5000 W | 8000 W |
| TENSÃO | 220 V | 220 V |
| CONSUMO | 3,5 Kw/h | 5,5 Kw/h |
| PESO LÍQ. | 11 kg | 11 kg |
| DIMENSÕES (AxLxC) | 920x380x380mm | 920x380x380mm |



Sistema de filtro através de zona fria de óleo, mantém os resíduos longe do óleo quente e garante uma fritura mais sequinha e saborosa.

FRITADORES CUBA ELÉTRICO - ÓLEO



FRCE 3 FRCE 6

Fabricado externamente em aço inox escovado 430, cubas em aço inox com 100 mm de profundidade. Painel removível com resistências blindadas em aço inox. Termostato para controle de temperatura, termostato de segurança e lâmpada piloto que indica o funcionamento das resistências. Disponível em 127 e 220 V.



| MODELO | FRCE 3 | FRCE 6 |
|--------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| CAPACIDADE (Óleo) | 3 Litros | 6 Litros |
| POTÊNCIA (Máxima) | 2,5 Kw (127V) 3,2 Kw (220V) | 5,0 Kw (127V) 6,4 Kw (220V) |
| CONSUMO | 2,0 Kw/h (127V) 2,5 Kw/h (220V) | 4,0 Kw/h (127V) 5,0 Kw/h (220V) |
| PESO LÍQ. | 3,3 Kg | 5,3 Kg |
| DIMENSÕES (AxLxC) | 195x285x415mm | 195x540x415mm |

FRCE 5 FRCE 10

Fabricado externamente em aço inox escovado 430, cubas em aço inox com 150 mm de profundidade e tampa em aço inox. Painel removível com resistências blindadas em aço inox. Termostato para controle de temperatura, termostato de segurança e lâmpada piloto que indica o funcionamento das resistências. Disponível em 127 e 220V.



| MODELO | FRCE 5 | FRCE 10 |
|--------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| CAPACIDADE (Óleo) | 5 Litros | 10 Litros |
| POTÊNCIA (Máxima) | 2,5 Kw (127V) 4,0 Kw (220V) | 5,0 Kw (127V) 8,0 Kw (220V) |
| CONSUMO | 2,0 Kw/h (127V) 3,5 Kw/h (220V) | 4,0 Kw/h (127V) 7,0 Kw/h (220V) |
| PESO LÍQ. | 4,9 Kg | 8,7 Kg |
| DIMENSÕES (AxLxC) | 270x270x410mm | 270x540x410mm |

METALCUBAS®

FRITADORES ELÉTRICOS



FE 1 C

FE 2 C

FE 3 C

LANÇAMENTO



Fabricado externamente em aço inox escovado 430, cubas em aço inox padrão GN 1/3 com 150 mm de profundidade. Painel removível com resistências blindadas em aço inox. Termostato para controle de temperatura, termostato de segurança e lâmpada piloto que indica o funcionamento das resistências. Disponível em 127 V ou 220 V nos modelos FE 1C e FE 2C e apenas em 220V no modelo FE 3C.

| MODELO | FE 1 C | FE 2 C | FE 3 C |
|------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|
| NÚMERO DE CUBAS | 1 | 2 | 3 |
| CAPACIDADE (Mínima) | 3 litros | 3 litros por cuba | 3 litros por cuba |
| POTÊNCIA TOTAL | 2,0 Kw (127 V) 2,2 Kw (220 V) | 4,0 Kw (127 V) 4,4 Kw (220 V) | 6,6 Kw (220 V) |
| CONSUMO TOTAL | 1,5 Kw/h (127 V) 1,6 Kw/h (220 V) | 3,0 Kw/h (127 V) 3,2 Kw/h (220 V) | 4,8 Kw/h (220 V) |
| PESO LÍQUIDO | 2,7 kg | 4,7 kg | 6,7 kg |
| DIMENSÕES (AxLxC) | 280 x 420 x 180mm | 280 x 405 x 365mm | 280 x 405 x 545mm |

METALCUBAS®

FRITADORES CUBA A GÁS



FRCG 3 AP | FRCG 6 AP

Gás Alta Pressão

Fabricado externamente em aço inox escovado 430 e cubas em aço inox com 100 mm de profundidade. Queimadores e tubulações de gás em aço carbono. Cesto aramado em aço carbono com pegador de baquelite para não queimar a mão. Queimador móvel que facilita o acendimento.

| MODELO | FRCG 3 AP | FRCG 6 AP |
|-----------------------------|---------------|---------------|
| CAPACIDADE (Óleo) | 3 Litros | 6 Litros |
| PRESSÃO | Alta | Alta |
| CONSUMO | 0,35 Kg/h | 0,70 Kg/h |
| PESO LÍQ. | 3,7 Kg | 6,0 Kg |
| DIMENSÕES (AxLxC) | 230x277x420mm | 230x545x395mm |

FRCG 3 BP | FRCG 6 BP

Gás Baixa Pressão

Equipamento prático e simples, destinado para pequenas frituras, visando a mobilidade e a praticidade de negócios de pequeno porte. Fabricado externamente em aço inox 430 escovado, cubas em aço inox com 100mm de profundidade. Queimadores e tubulações de gás em aço carbono. Cesto aramado em aço carbono com pegador de baquelite para não queimar a mão.



| MODELO | FRCG 3 BP | FRCG 6 BP |
|-----------------------------|---------------|---------------|
| CAPACIDADE (Óleo) | 3 Litros | 6 Litros |
| PRESSÃO | Baixa | Baixa |
| CONSUMO | 0,35 Kg/h | 0,70 Kg/h |
| PESO LÍQ. | 2,6Kg | 5,5 Kg |
| DIMENSÕES (AxLxC) | 190x300x380mm | 190x572x380mm |

Equipamento disponível para
GN (gás natural)

METALCUBAS®

TACHO FRITADOR A GÁS E ELÉTRICO - ÓLEO



TFRE 3 TFRE 5

Elétrico

Cesto aramado e tacho desmontável em alumínio, o que facilita a limpeza. Possui termostato regulador de temperatura, termostato de segurança e resistência blindada em aço inox 304, além de painel móvel, que facilita a limpeza. Disponível em 127 e 220V.

| MODELO | TFRE 3 | TFRE 5 |
|-----------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| CAPACIDADE (Óleo) | 3 Litros | 5 Litros |
| POTÊNCIA (Máxima) | 2,0 Kw (127V) 2,7 Kw (220V) | 2,5 Kw (127V) 3,8 Kw (220V) |
| CONSUMO | 1,8 Kw /h (127V) 2,3 Kw /h (220V) | 2,2 Kw /h (127V) 3,5 Kw /h (220V) |
| PESO LÍQ. | 2,4 Kg | 3,3 Kg |
| DIMENSÕES (AxLxC) | 190x320x320mm | 190x440x440mm |

TFRG 3 TFRG 5

Gás

Cesto aramado e tacho desmontável em alumínio, o que facilita a limpeza. Queimador móvel que facilita o acendimento. Acompanha mangueira de conexão. Equipamento em alta pressão.



| MODELO | TFRG 3 | TFRG 5 |
|-----------------------------|---------------|---------------|
| CAPACIDADE (Óleo) | 3 Litros | 5 Litros |
| PRESSÃO | Alta | Alta |
| CONSUMO | 0,35 K g/h | 0,35 Kg/h |
| PESO LÍQ. | 2,4 Kg | 3,5 Kg |
| DIMENSÕES (AxLxC) | 190x320x320mm | 190x440x440mm |

METALCUBAS®

CONSERVADORES DE FRITURAS



MCF 01 CP

MCF 01 CG

MCF 02 CP



Equipamento desenvolvido com a finalidade de conservar os alimentos fritos e mantê-los aquecidos. Com seu aquecimento feito através de lâmpadas infravermelhas de secagem, ele mantém em temperatura agradável para degustação alimentos como salgados, batatas fritas, polenta, aipim entre outros petiscos. Fabricado externamente em aço inox 430 escovado e internamente cubas em aço inox com 100 mm de profundidade. É um equipamento robusto e de fácil manipulação, disposto em três modelos:

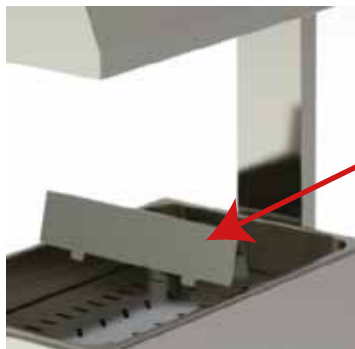
MCF - 1CP no qual é equipado com uma cuba padrão GN 1/2 x 100 mm de profundidade;

MCF - 1CG no qual é equipado com uma cuba padrão GN 1/1 x 100 mm de profundidade;

MCF - 2CP no qual é equipado com duas cubas padrões GN 1/2 x 100 mm de profundidade.

DISPONÍVEL NAS TENSÕES 127V OU 220V.

LÂMPADAS INCLUSAS NO EQUIPAMENTO.



Travessa para dividir a cuba grande em duas partes de tamanhos variáveis.

| MODELO | MCF 01 CP | MCF 01 CG | MCF 02 CP |
|-----------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| CAPACIDADE (Cuba) | 1,0 Kg | 2,5 Kg | 1,0 Kg (cada) |
| ÁREA ÚTIL | 100 x 290 x 227mm | 100 x 290 x 495mm | 100 x 290 x 495mm |
| POTÊNCIA | 250 W | 500 W | 500 W |
| CONSUMO | 250 W | 500 W | 500 W |
| PESO LÍQ. | 4,7 Kg | 6,6 Kg | 6,6 Kg |
| DIMENSÕES (AxLxC) | 702x 328x364mm | 702x328x569mm | 702x328x569mm |



PISTAS AQUECIDAS

**PAM 700****PAM 1000****PAM 1300**

Projetada com a finalidade de manter alimentos aquecidos, dentro de pratos, baixelas, e ou até mesmo lanches diretamente sobre a pista.

Construída totalmente em aço inox 430, possui controle de temperatura digital que mantém a pista aquecida até a temperatura de 80°C. Por ser um equipamento construído totalmente em aço inoxidável, a limpeza é feita de forma rápida e fácil. Disposta em três tamanhos diferentes, se adequa a qualquer ambiente pelo seu design moderno.

| MODELO | PAM 700 | PAM 1000 | PAM 1300 |
|------------------------|--------------|---------------|---------------|
| ÁREA ÚTIL (LxC) | 600x450mm | 900x450mm | 1200x450mm |
| CAPACIDADE | 10kg | 10kg | 10kg |
| CONSUMO | 0,6Kw/h | 0,8Kw/h | 1,0Kw/h |
| DIMENSÕES (AxLxC) | 700x450x65mm | 1000x450x65mm | 1300x450x65mm |
| RESISTÊNCIA (QTD) | 1 | 1 | 1 |
| PESO LÍQ. | 5,2 Kg | 7,1 Kg | 9,0 Kg |
| POTÊNCIA Monofásica | 600 W | 800 W | 1000 W |
| Voltagem | 127 ou 220V | 127 ou 220V | 127 ou 220V |

GRILL A GÁS E ELÉTRICO



MGG 30 MGG 70

Gás

Base superior e base inferior em aço carbono SAE 1020 de 2,0 mm estampado. Prensa superior com isolamento térmico. Estrutura em aço inox 430 escovado, queimadores em aço carbono e pés de borracha antiderrapante com regulagem.

| MODELO | MGG 30 | MGG 70 |
|--------------------------|---------------|---------------|
| QUEIMADORES (Qtd) | 1 | 2 |
| CONSUMO | 0,24 Kg/h | 0,48 Kg/h |
| PESO LÍQUIDO | 5,6 Kg | 9,0 Kg |
| ÁREA ÚTIL (LxC) | 325 X 325mm | 650 X 325mm |
| DIMENSÕES (AxLxC) | 165x330x445mm | 165x655x445mm |

MGE 30 MGE 70

Elétrico

Base superior e base inferior em aço carbono SAE 1020 de 2,0 mm estampado. Prensa superior com aquecimento e isolamento térmico. Resistências em aço inoxidável, termostatos independentes para controle de temperatura, pés de borracha antiderrapantes com regulagem e estrutura em aço inox 430 escovado. Disponível em 127V e 220V.



| MODELO | MGE 30 | MGE 70 |
|---------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| RESISTÊNCIAS (Qtd) | 2 | 3 |
| POTÊNCIA (Máxima) | 1,6 Kw (127V) 2,0 Kw (220V) | 2,4 Kw (127V) 3,0 Kw (220V) |
| CONSUMO | 1,2 Kw/h (127V) 1,5 Kw/h (220V) | 1,8 Kw/h (127V) 2,2 Kw/h (220V) |
| PESO LÍQ. | 8,7 Kg | 13,1 Kg |
| ÁREA ÚTIL (LxC) | 325 X 325mm | 650 X 325mm |
| DIMENSÕES (AxLxC) | 165x330x445mm | 165x655x445mm |

METALCUBAS®

GRILL A GÁS E ELÉTRICO



MGG 45 MGG 90

Gás

Base superior e base inferior em aço carbono SAE 1020 de 2,65 mm estampado. Prensa superior com isolamento térmico. Estrutura em aço inox 430 escovado, queimadores aço carbono e pés de borracha antiderrapantes com regulagem.



| MODELO | MGG 45 | MGG 90 |
|--------------------------|---------------|---------------|
| QUEIMADORES (Qtd) | 1 | 2 |
| CONSUMO | 0,30 Kg/h | 0,60 Kg/h |
| PESO LÍQ | 10,5 Kg | 17,5 Kg |
| ÁREA ÚTIL (LxC) | 450 X 325mm | 900 X 325mm |
| DIMENSÕES (LxC) | 165x455x445mm | 165x910x445mm |

MGE 45 MGE 90

Elétrico

Base superior e base inferior em aço carbono SAE 1020 de 2,65 mm estampado. Prensa superior com aquecimento e isolamento térmico. Resistências em aço inoxidável, termostatos independentes para controle de temperatura, pés de borracha antiderrapante com regulagem e estrutura em aço inox 430 escovado. Disponível em 127 e 220V.

| MODELO | MGE 45 | MGE 90 |
|---------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| RESISTÊNCIAS (Qtd) | 2 | 3 |
| CONSUMO | 1,5 Kw/h (127V) 1,8 Kw/h (220V) | 2,2 Kw/h (127V) 2,5 Kw/h (220V) |
| PESO LÍQ | 11 Kg | 23 Kg |
| ÁREA ÚTIL (LxC) | 450 X 325mm | 910 X 325mm |
| DIMENSÕES (LxC) | 165x455x445mm | 165x910x445mm |
| POTÊNCIA (Máxima) | 2,0 Kw (127V) 2,4 Kw (220V) | 3,0 Kw (127V) 3,6 Kw (220V) |



CHAR BROILER PREMIUM



CHB 45

CHB 60

CHB 90

CHB 120

Construído totalmente em aço inox, que permite uma ampla higienização sem danificar as partes do equipamento. Queimadores esmaltados que garantem maior durabilidade e facilidade na limpeza das divisórias. Difusores de calor em aço inox 304 que permitem uma melhor e mais rápida distribuição do calor gerado pelos queimadores. Por se tratar de um aço sem presença de carbono, evita a corrosão ocasionada pelo contato da gordura com o sal. Registros de gás industriais tipo "borboleta" garantem a absorção do esforço excessivo na utilização diária. Coletor de gordura superior removível para retirada rápida da gordura que escorre pelas grelhas. Bandeja coletora de resíduos inferior ocupa toda a base do equipamento, garantindo, assim, que todos os resíduos que caem entre as grelhas sejam amparados e facilmente descartados.



Queimadores esmaltados, difusores de calor em aço inox 304 e grelhas em ferro fundido.



Abertura externa para acendimento dos pilotos.



Registros independentes para os queimadores e registro exclusivo para os pilotos.



Acesso externo à regulagem de passagem de gás para os pilotos.



Grelha reversível, para carnes e peixes.

| MODELO | CHB 45 | CHB 60 | CHB 90 | CHB 120 |
|-------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Nº QUEIMADORES | 02 | 04 | 06 | 08 |
| POTÊNCIA (Btu/h) | 36.000 BTU | 53.000 BTU | 79.000 BTU | 105.000 BTU |
| CONSUMO (GLP) | 0,55 Kg/h | 1,1 Kg/h | 1,65 Kg/h | 2,2 Kg/h |
| CONSUMO (GN) | 0,75m ³ | 2,14m ³ | 1,43m ³ | 2,85m ³ |
| PESO LÍQUIDO (KG) | 33 Kg | 43 Kg | 60 Kg | 78 Kg |
| AREA ÚTIL (LxC) | 400 x 500mm | 600 x 500mm | 900 x 500mm | 1.200 x 500mm |
| DIMENSÕES (AxLxC) | 330x455x800mm | 330x615x800mm | 330x915x800mm | 330x1215x800mm |



Equipamento disponível para GN (gás natural)

| MODELO | BA 600 X 700 | BA 900 X 700 | BA 1200 X 700 | BA 1500 X 700 |
|-------------------|-------------------|-------------------|--------------------|--------------------|
| DIMENSÕES (AxLxC) | 600 x 610 x 690mm | 600 x 920 x 690mm | 600 x 1220 x 690mm | 600 x 1520 x 690mm |



Opional Bancadas de Apoio

CHAPAS PREMIUM

CHP 45

CHP 60

CHP 90

CHP 120

CHP 150



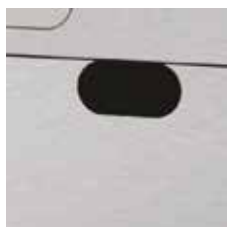
Estrutura interna e externa totalmente em aço inox 430 garantem a robustez e durabilidade. Conjunto estrutural totalmente soldado proporciona maior estabilidade e resistência. Bordas laterais dimensionadas para evitar respingos. Queimadores esmaltados em alta temperatura garantem maior durabilidade e facilitam na limpeza. Registros industriais "tipo Borboleta" mostram sua robustez mesmo em regimes de trabalho severo. Pilotos com visualização e ajustes feitos através do painel frontal do equipamento. Botões manipuladores com empunhadura robusta. Gaveta coletora de resíduos com capacidade de 6 litros, construída em aço inox no qual facilita a limpeza. Pés ajustáveis facilitam o nivelamento do equipamento. Chapa superior em aço carbono polido de 19 mm. Armazena e distribui a caloria de forma regular, garantindo maior eficiência e qualidade na hora de selar e grelhar o alimento. Solda superior no conjunto da chapa garante a vedação e facilita a higienização.



Queimadores esmaltados



Acesso externo a regulagem de passagem de gás para os pilotos



Abertura externa para acendimento dos pilotos



Pés ajustáveis facilitam o nivelamento do equipamento



solda de vedação

Solda no conjunto superior garante a vedação

| MODELO | CHP 45 | CHP 60 | CHP 90 | CHP 120 | CHP 150 |
|-------------------|---------------|---------------|---------------|----------------|----------------|
| Nº QUEIMADORES | 02 | 04 | 06 | 08 | 10 |
| POTÊNCIA (Btu/h) | 36.000 BTU | 53.000 BTU | 79.000 BTU | 105.000 BTU | 132.000 BTU |
| CONSUMO (GLP) | 0,55 Kg/h | 1,10 Kg/h | 1,65 Kg/h | 2,20 Kg/h | 2,75 Kg/h |
| CONSUMO (GN) | 0,75 m³ | 1,43 m³ | 2,14 m³ | 2,85 m³ | 3,58 m³ |
| PESO LÍQUIDO (KG) | 55 Kg | 69 Kg | 100 Kg | 129 Kg | 156 Kg |
| AREA ÚTIL (LxC) | 447x500mm | 604x500mm | 907x500mm | 1210x500mm | 1485x500mm |
| DIMENSÕES (AxLxC) | 330x455x800mm | 330x615x800mm | 330x915x800mm | 330x1215x800mm | 330x1515x800mm |



Opcional Bancadas de Apoio

Equipamento disponível para GN (gás natural)

| MODELO | BA 600 X 700 | BA 900 X 700 | BA 1200 X 700 | BA 1500 X 700 |
|-------------------|-------------------|-------------------|--------------------|--------------------|
| DIMENSÕES (AxLxC) | 600 x 610 x 690mm | 600 x 920 x 690mm | 600 x 1220 x 690mm | 600 x 1520 x 690mm |

CHAPAS BIFETEIRAS COMPACT A GÁS



CBG 450 C

CBG 600 C

CBG 800 C

CBG 1000 C

CBG 1200 C

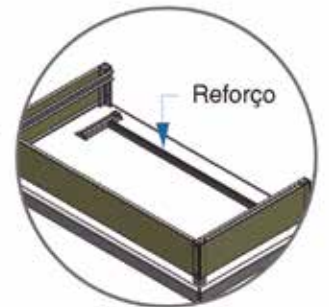
CBG 1500 C

Com uma proposta mais econômica, a linha de chapas COMPACT conta com o mesmo padrão de acabamento e robustez das outras chapas da Metalcubas. Com a chapa superior em aço SAE 1020 e sobressaindo-se em tamanho e robustez em relação às chapas da concorrência. As chapas da linha COMPACT têm a maior área útil do mercado: 45 cm de profundidade.

Todos os modelos de chapas podem vir acompanhados do prensa pão como opcional. Prensa pão com isolamento térmico.



Barra de reforço na parte inferior da chapa para evitar empenamento.



| MODELO | CBG 450 C | CBG 600 C | CBG 800 C | CBG 1000 C | CBG 1200 C | CBG 1500 C |
|---------------------------|---------------|---------------|---------------|----------------|----------------|----------------|
| ESPESSURA DA CHAPA | 5,0 mm | 5,0 mm | 5,0 mm | 5,0 mm | 5,0 mm | 6,4mm |
| QUEIMADORES (QTD) | 1 | 2 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| CONSUMO | 0,24 Kg/h | 0,48 Kg/h | 0,48 Kg/h | 0,72 Kg/h | 0,96 Kg/h | 1,2 Kg/h |
| PESO LÍQ. | 12,5 Kg | 17,5 Kg | 23,0 Kg | 28,0 Kg | 32,0 Kg | 55,5 Kg |
| DIMENSÕES (AxLxC) | 190x455x530mm | 190x605x530mm | 190x805x530mm | 190x1005x530mm | 190x1205x530mm | 205x1507x525mm |
| ÁREA ÚTIL (LxC) | 450x450mm | 600x450mm | 800x450mm | 1000x450mm | 1200x450mm | 1500x450mm |

CHAPAS BIFETEIRAS LIGHT A GÁS



CBG 450 L

CBG 600 L

CBG 800 L

CBG 1000 L

CBG 1200 L

CBG 1500 L

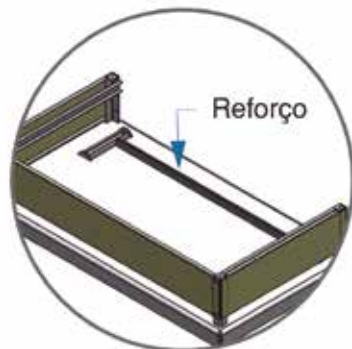
Chapa superior dobrada em aço SAE 1020. Fechamentos e painel em aço inox 430 escovado. Gaveta de gordura independente. Pés de borracha antiderrapante com regulagem.

Todos os modelos de chapas podem vir acompanhados do prensa pão como opcional.

Prensa pão com isolamento térmico.



Barra de reforço na parte inferior da chapa para evitar empenamento.



| MODELO | CBG 450 L | CBG 600 L | CBG 800 L | CBG 1000 L | CBG 1200 L | CBG 1500 L |
|------------------------------|------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| ESPESSURA DA CHAPA | 5,0 mm | 6,4 mm | 6,4 mm | 6,4 mm | 6,4 mm | 8,0 mm |
| QUEIMADORES (QTD) | 1 | 2 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| CONSUMO | 0,24 Kg/h | 0,48 Kg/h | 0,48 Kg/h | 0,72 Kg/h | 0,96 Kg/h | 1,20 Kg/h |
| PESO LÍQ. | 10,5 Kg | 18,5 Kg | 30,0 Kg | 44,5 Kg | 51,0 Kg | 74,0 Kg |
| DIMENSÕES (A x L x C) | 230x490x510mm | 230x640x510mm | 230x840x580mm | 230x1040x580mm | 230x1240x580mm | 230x1540x580mm |
| ÁREA ÚTIL (L x C) | 450x450mm | 600x450mm | 800x525mm | 1000x525mm | 1200x525mm | 1500x525mm |

CHAPAS BIFETEIRAS LIGHT ELÉTRICA



CBE 450 L

CBE 600 L

CBE 800 L

CBE 1000 L

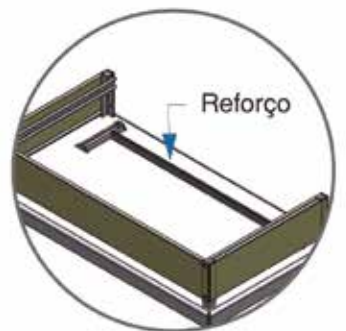
CBE 1500 L

Termostato individual por resistência, chapa superior dobrada em aço SAE 1020. Fechamentos laterais e painel frontal em aço inox 430 escovado, gaveta de gordura independente e pés de borracha antiderrapante com regulagem. Disponível em 127V e 220V. (Consultar modelos disponíveis em 127V).

Todos os modelos de chapas podem vir acompanhados do prensa pão como opcional. Prensa pão com isolamento térmico.



Barra de reforço na parte inferior da chapa para evitar emp-enamento.



| MODELO | CBE 450 L | CBE 600 L | CBE 800 L | CBE 1000 L | CBE 1200 L | CBE 1500 L |
|---------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|----------------|----------------|
| ESPESSURA DA CHAPA | 5,0 mm | 6,4 mm | 6,4 mm | 6,4 mm | 6,4 mm | 8,0 mm |
| RESISTÊNCIA (QTD) | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 4 |
| POTÊNCIA (Máxima) | 1,8 Kw (127V) 2,4 Kw (220V) | 2,5 Kw (127V) 3,6 Kw (220V) | 4,0 Kw (127V) 5,6 Kw (220V) | 5,0 Kw (127V) 7,2 Kw (220V) | 8,4 Kw (220V) | 10,8 Kw (220V) |
| CONSUMO | 1,4 Kw/h (127V) 1,8 Kw/h (220V) | 2,0 Kw/h (127V) 2,7 Kw/h (220V) | 3,2 Kw/h (127V) 4,4 Kw/h (220V) | 4,0 Kw/h (127V) 5,7 Kw/h (220V) | 6,7 Kw/h | 8,9 Kw/h |
| PESO LÍQ. | 15,0 Kg | 21,0 Kg | 33,0 Kg | 46,0 Kg | 56,0 Kg | 83,0 Kg |
| DIMENSÕES (AxLxC) | 230x470x510mm | 230x620x510mm | 230x820x580mm | 230x1020x580mm | 230x1220x580mm | 230x1520x580mm |
| ÁREA ÚTIL (LxC) | 450x450mm | 600x450mm | 800x525mm | 1000x525mm | 1200x525mm | 1500x525mm |

METALCUBAS®

CHAPAS BIFETEIRAS PROFISSIONAIS A GÁS



CBG 450 PRO

CBG 600 PRO

CBG 800 PRO

CBG 1000 PRO

CBG 1200 PRO

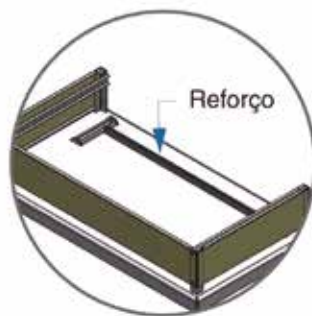
CBG 1500 PRO

Acabamento externo da estrutura e gaveta em aço inox 430 escovado, chapa superior em aço SAE 1020 de 9,5 mm de espessura. Gaveta de queimadores móvel para facilitar o acendimento, caixa de gordura independente e pés de borracha reguláveis.

Todos os modelos de chapas podem vir acompanhados do prensa pão como opcional.



Barra de reforço na parte inferior da chapa para evitar empenamento.



| MODELO | CBG 450 PRO | CBG 600 PRO | CBG 800 PRO | CBG 1000 PRO | CBG 1200 PRO | CBG 1500 PRO |
|--------------------|---------------|---------------|---------------|----------------|----------------|----------------|
| ESPESSURA DA CHAPA | 9,5mm | 9,5mm | 9,5mm | 9,5mm | 9,5mm | 9,5mm |
| QUEIMADORES (QTD) | 1 | 2 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| CONSUMO | 0,24 Kg/h | 0,48 Kg/h | 0,48 Kg/h | 0,72 Kg/h | 0,96 Kg/h | 1,20 Kg/h |
| PESO LÍQ. | 15,5 Kg | 21,5 Kg | 33,5 Kg | 48,5 Kg | 56,0 Kg | 68,0 Kg |
| DIMENSÕES (AxLxC) | 245x480x510mm | 245x630x510mm | 245x830x580mm | 245x1030x580mm | 245x1230x580mm | 245x1530x580mm |
| ÁREA ÚTIL (LxC) | 450x450mm | 600x450mm | 800x525mm | 1000x525mm | 1200x525mm | 1500x525mm |

MESA DE APOIO



BA 1400/700 I | BA 1800/700 I

BA 1900/900 I - TOTAL INOX

Pés tubulares de 1 1/2" em aço inox 430. Painel 100% fechado em aço inox 430, tampo e estrutura do tampo da mesa em aço inox escovado 430 de 1mm de espessura, sistema prático de montagem e pés niveladores.

| MODELO | ALTURA | LARGURA | COMPRIMENTO |
|------------------|--------|---------|-------------|
| BA1400/70 | 850mm | 700mm | 1400mm |
| BA1800/70 | 850mm | 700mm | 1800mm |
| BA1900/90 | 850mm | 900mm | 1900mm |



BA 1400/900 | BA 1400/600

BA 1600/600

BA 1900/900 - TAMPO INOX

| MODELO | ALTURA | LARGURA | COMPRIMENTO |
|------------------|--------|---------|-------------|
| BA1400/60 | 850mm | 600mm | 1400mm |
| BA1600/60 | 850mm | 600mm | 1600mm |
| BA1400/90 | 850mm | 900mm | 1400mm |
| BA1900/90 | 850mm | 900mm | 1900mm |

FORNO SALAMANDRA



FSG45 | FSG65

Forno destinado a gratinar alimentos através de uma grande descarga de calor gerada por um queimador infravermelho a gás. Fabricado internamente e externamente em aço inox 430, com isolamento térmico feito em lã de rocha no qual mantém o calor concentrado na parte interna do forno. Controle da temperatura feito de forma manual através de um registro com um manípulo externo que oferece uma intensidade mínima ou máxima para o queimador.

| MODELO | FSG45 | FSG65 |
|---------------------------------------|-------------------|-------------------|
| CAPACIDADE (Máxima) | 45 litros | 65 litros |
| POTÊNCIA | 11.500 btu/h | 11.500 btu/h |
| CONSUMO | 0,24 Kg/h | 0,24 Kg/h |
| PESO LÍQUIDO | 11 kg | 13,5 kg |
| DIMENSÕES ÁREA ÚTIL (AxLxC) | 235 x 426 x 450mm | 281 x 426 x 550mm |
| DIMENSÕES (AxLxC) | 384 x 452 x 576mm | 431 x 452 x 676mm |

LANÇAMENTO




METALCUBAS®





ACESSE
O SITE!

METALCUBAS®

 www.metalcubas.com.br

 Rua Governador Roberto Silveira, 444 - Bairro São José
Caxias do Sul - RS - CEP: 95032-710

 (54) 3771-3838  metalcubas@metalcubas.com.br