

# 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 1/4" Com passagem plena**

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



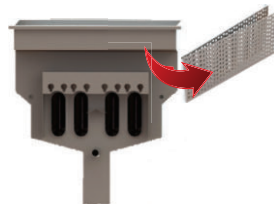
Tanque em aço inox 304, facilita a limpeza diária e garante uma durabilidade maior.



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
<b>CAPACIDADE</b> (Óleo)	30 Litros	45 Litros
<b>CAPACIDADE</b> (Por Fritura)	até 2 Kg	até 3 Kg
<b>QUEIMADORES</b> (Qtd)	3	4
<b>POTÊNCIA</b> (BTU/h)	90.000	120.000
<b>CONSUMO</b> (GLP)	1,85 Kg/h	2,45 Kg/h
<b>PESO LÍQ.</b>	50 Kg	63 Kg
<b>ÁREA DE FRITURA</b> (LxC)	356 x 380 mm	521 x 380 mm
<b>DIMENSÕES</b> (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
<b>CAPACIDADE (Óleo)</b>	25 Litros	38 Litros
<b>CAPACIDADE (Água)</b>	5 Litros	6 Litros
<b>CAPACIDADE (Sal)</b>	0,5 Kg	0,5 Kg
<b>CAPACIDADE (Por Fritura)</b>	até 2 Kg	até 3 Kg
<b>POTÊNCIA (Máxima)</b>	15,0 Kw (220/380v)	18,0 Kw (220/380v)
<b>CONSUMO</b>	10,5 Kw/h	12,6 Kw/h
<b>PESO LÍQ.</b>	37 Kg	44 Kg
<b>ÁREA DE FRITURA (LxC)</b>	356 x 380 mm	521 x 380 mm
<b>DIMENSÕES (AxLxC)</b>	1110x390x770mm	1110x560x770mm

# FRITADORES ZONA FRIA DE ÓLEO ELÉTRICO



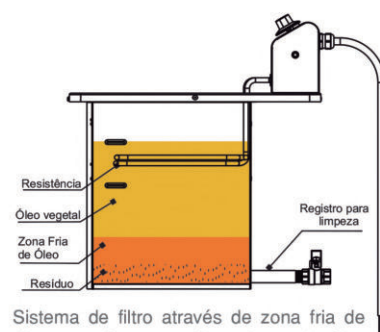
**FOE 15 M 5500W**

**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

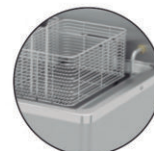
## DIMENSÕES (AxLxC)

395x405x455mm

420x405x455mm

890x405x455mm

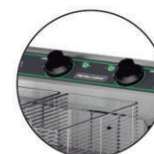
940x405x455mm



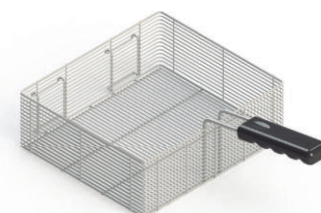
Tanque construído em aço inox 304.



Termostatos de segurança com acionamento externo



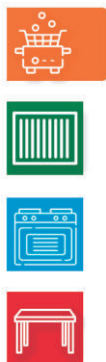
Termostatos com acionamento independente para cada resistência no GFAO 30 8000w



Opcional:  
Cesto grande

**METALCUBAS®**

# FRITADORES ZONA FRIA DE ÁGUA ELÉTRICO



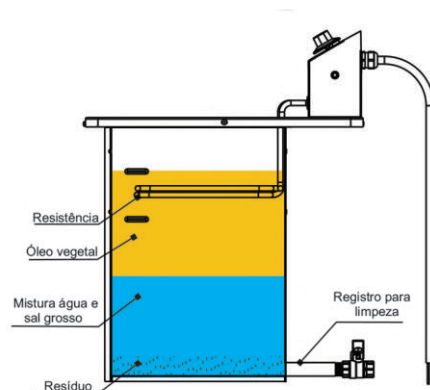
**GFAO 18 M 5500W**

**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	<b>GFAO 18 M</b> (5500 W)	<b>GFAO 18 P</b> (5500 W)	<b>GFAO 30 P</b> (5500 W)	<b>GFAO 30 P</b> (8000 W)
<b>CAPACIDADE</b> (Óleo)	15 Litros	15 Litros	24 Litros	24 Litros
<b>CAPACIDADE</b> (Água)	3 Litros	3 Litros	5 Litros	5 Litros
<b>POTÊNCIA</b> (Máxima)	3,3 Kw (127v) 5,5 Kw (220v)	3,3 Kw (127v) 5,5 Kw (220v)	5,5Kw (220v)	8,0Kw (220v)
<b>CONSUMO</b>	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)
<b>PESO LÍQ.</b>	11,0 Kg	13,4 Kg	15,0 Kg	15,0 Kg
<b>DIMENSÕES</b> (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.

**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.

**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

**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



Sistema de dreno 3/4" individual do óleo e da água



Termostato de Controle e de segurança Independente por resistência.



Sistema de cuba estampada, sem presença de solda no fundo

**METALCUBAS®**

# TACHO FRITADOR ELÉTRICO ZONA FRIO DE ÓLEO

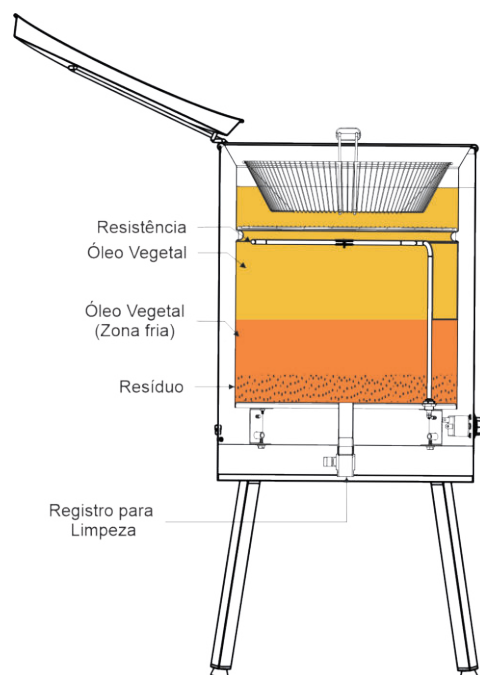


## LANÇAMENTO

### 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.

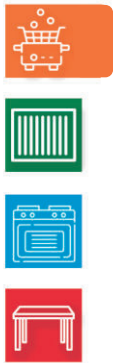
MODELO	TFOE 25 5000W	TFOE 25 8000W
CAPACIDADE TOTAL	25 litros	25 litros
POTÊNCIA	5000 W	8000 W
TENSÃO	220 V	220 V
CONSUMO	3,5 Kw/h	5,5 Kw/h
PESO LÍQ.	11 kg	11 kg
DIMENSÕES (AxLxC)	920x380x380mm	920x380x380mm



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
<b>CAPACIDADE (Óleo)</b>	3 Litros	6 Litros
<b>POTÊNCIA (Máxima)</b>	2,5 Kw (127V) 3,2 Kw (220V)	5,0 Kw (127V) 6,4 Kw (220V)
<b>CONSUMO</b>	2,0 Kw/h (127V) 2,5 Kw/h (220V)	4,0 Kw/h (127V) 5,0 Kw/h (220V)
<b>PESO LÍQ.</b>	3,3 Kg	5,3 Kg
<b>DIMENSÕES (AxLxC)</b>	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 o que indica o funcionamento das resistências. Disponível em 127 e 220V.



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

# 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
<b>NÚMERO DE CUBAS</b>	1	2	3
<b>CAPACIDADE (Mínima)</b>	3 litros	3 litros por cuba	3 litros por cuba
<b>POTÊNCIA TOTAL</b>	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)
<b>CONSUMO TOTAL</b>	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)
<b>PESO LÍQUIDO</b>	2,7 kg	4,7 kg	6,7 kg
<b>DIMENSÕES (AxLxC)</b>	280 x 420 x 180mm	280 x 405 x 365mm	280 x 405 x 545mm

# 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
<b>CAPACIDADE</b> (Óleo)	3 Litros	6 Litros
<b>PRESSÃO</b>	Alta	Alta
<b>CONSUMO</b>	0,35 Kg/h	0,70 Kg/h
<b>PESO LÍQ.</b>	3,7 Kg	6,0 Kg
<b>DIMENSÕES</b> (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.

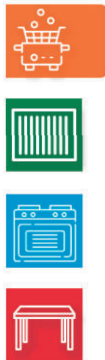


MODELO	FRCG 3 BP	FRCG 6 BP
<b>CAPACIDADE</b> (Óleo)	3 Litros	6 Litros
<b>PRESSÃO</b>	Baixa	Baixa
<b>CONSUMO</b>	0,35 Kg/h	0,70 Kg/h
<b>PESO LÍQ.</b>	2,6Kg	5,5 Kg
<b>DIMENSÕES</b> (AxLxC)	190x300x380mm	190x572x380mm

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	TFRE5
<b>CAPACIDADE</b> (Óleo)	3 Litros	5 Litros
<b>POTÊNCIA</b> (Máxima)	2,0 Kw (127V) 2,7 Kw (220V)	2,5 Kw (127V) 3,8 Kw (220V)
<b>CONSUMO</b>	1,8 Kw /h (127V) 2,3 Kw /h (220V)	2,2 Kw /h (127V) 3,5 Kw /h (220V)
<b>PESO LÍQ.</b>	2,4 Kg	3,3 Kg
<b>DIMENSÕES</b> (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
<b>CAPACIDADE</b> (Óleo)	3 Litros	5 Litros
<b>PRESSÃO</b>	Alta	Alta
<b>CONSUMO</b>	0,35 K g/h	0,35 Kg/h
<b>PESO LÍQ.</b>	2,4 Kg	3,5 Kg
<b>DIMENSÕES</b> (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:

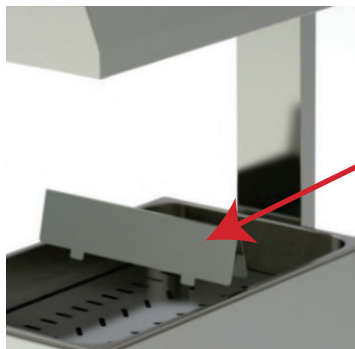
**MCF - 1CP** no qual é equipado com uma cuba padrão GN 1/2 x 100 mm de profundidade;

**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
<b>CAPACIDADE</b> (Cuba)	1,0 Kg	2,5 Kg	1,0 Kg (cada)
<b>ÁREA ÚTIL</b>	100 x 290 x 227mm	100 x 290 x 495mm	100 x 290 x 495mm
<b>POTÊNCIA</b>	250 W	500 W	500 W
<b>CONSUMO</b>	250 W	500 W	500 W
<b>PESO LÍQ.</b>	4,7 Kg	6,6 Kg	6,6 Kg
<b>DIMENSÕES</b> (AxLxC)	702x 328x364mm	702x328x569mm	702x328x569mm



**METALCUBAS®**

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

# CHAPAS PREMIUM

CHP 45

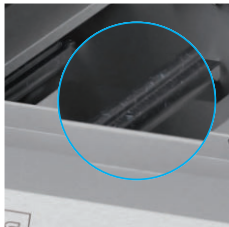
CHP 60

CHP 90

CHP 120

CHP 150

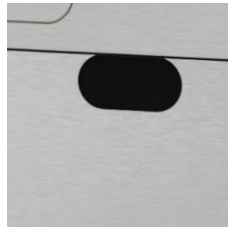
Estrutura interna e externa totalmente em aço inox 430 garantem a robustez e durabilidade. Conjunto estrutural totalmente soldado proporciona maior estabilidade e resistência. Bordas laterais dimensionadas para evitar respingos. Queimadores esmaltados em alta temperatura garantem maior durabilidade e 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 calor 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
ÁREA ÚTIL (LxC)	447x500mm	604x500mm	907x500mm	1210x500mm	1485x500mm
DIMENSÕES (AxLxC)	330x455x800mm	330x615x800mm	330x915x800mm	330x1215x800mm	330x1515x800mm

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



Opcional Bancadas de Apoio

**METALCUBAS®**

# 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 <sup>3</sup>	2,14m <sup>3</sup>	1,43m <sup>3</sup>	2,85m <sup>3</sup>
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



Opicional Bancadas de Apoio



# 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
<b>QUEIMADORES (Qtd)</b>	1	2
<b>CONSUMO</b>	0,24 Kg/h	0,48 Kg/h
<b>PESO LÍQUIDO</b>	5,6 Kg	9,0 Kg
<b>ÁREA ÚTIL (LxC)</b>	325 X 325mm	650 X 325mm
<b>DIMENSÕES (AxLxC)</b>	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
<b>RESISTÊNCIAS (Qtd)</b>	2	3
<b>POTÊNCIA (Máxima)</b>	1,6 Kw (127V) 2,0 Kw (220V)	2,4 Kw (127V) 3,0 Kw (220V)
<b>CONSUMO</b>	1,2 Kw/h (127V) 1,5 Kw/h (220V)	1,8 Kw/h (127V) 2,2 Kw/h (220V)
<b>PESO LÍQ.</b>	8,7 Kg	13,1 Kg
<b>ÁREA ÚTIL (LxC)</b>	325 X 325mm	650 X 325mm
<b>DIMENSÕES (AxLxC)</b>	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
<b>QUEIMADORES (Qtd)</b>	1	2
<b>CONSUMO</b>	0,30 Kg/h	0,60 Kg/h
<b>PESO LÍQ</b>	10,5 Kg	17,5 Kg
<b>ÁREA ÚTIL (LxC)</b>	450 X 325mm	900 X 325mm
<b>DIMENSÕES (LxC)</b>	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
<b>RESISTÊNCIAS (Qtd)</b>	2	3
<b>CONSUMO</b>	1,5 Kw/h (127V) 1,8 Kw/h (220V)	2,2 Kw/h (127V) 2,5 Kw/h (220V)
<b>PESO LÍQ</b>	11 Kg	23 Kg
<b>ÁREA ÚTIL (LxC)</b>	450 X 325mm	910 X 325mm
<b>DIMENSÕES (LxC)</b>	165x455x445mm	165x910x445mm
<b>POTÊNCIA (Máxima)</b>	2,0 Kw (127V) 2,4 Kw (220V)	3,0 Kw (127V) 3,6 Kw (220V)



# CHAPAS BIFETEIRAS COMPACT A GÁS



**CBG 450 C**

**CBG 600 C**

**CBG 800 C**

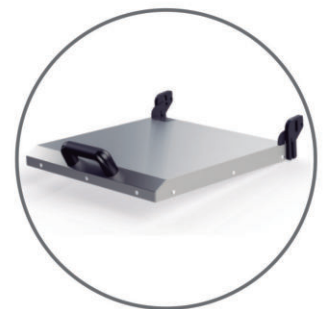
**CBG 1000 C**

**CBG 1200 C**

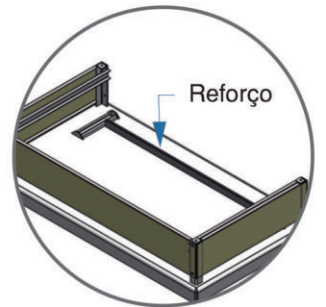
**CBG 1500 C**

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
<b>ESPESSURA DA CHAPA</b>	5,0 mm	5,0 mm	5,0 mm	5,0 mm	5,0 mm	6,4mm
<b>QUEIMADORES (QTD)</b>	1	2	2	3	4	5
<b>CONSUMO</b>	0,24 Kg/h	0,48 Kg/h	0,48 Kg/h	0,72 Kg/h	0,96 Kg/h	1,2 Kg/h
<b>PESO LÍQ.</b>	12,5 Kg	17,5 Kg	23,0 Kg	28,0 Kg	32,0 Kg	55,5 Kg
<b>DIMENSÕES (AxLxC)</b>	190x455x530mm	190x605x530mm	190x805x530mm	190x1005x530mm	190x1205x530mm	205x1507x525mm
<b>ÁREA ÚTIL (LxC)</b>	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

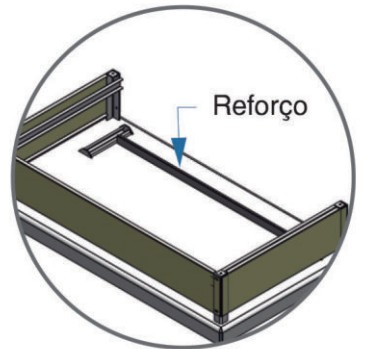
CBG 1500 L

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.

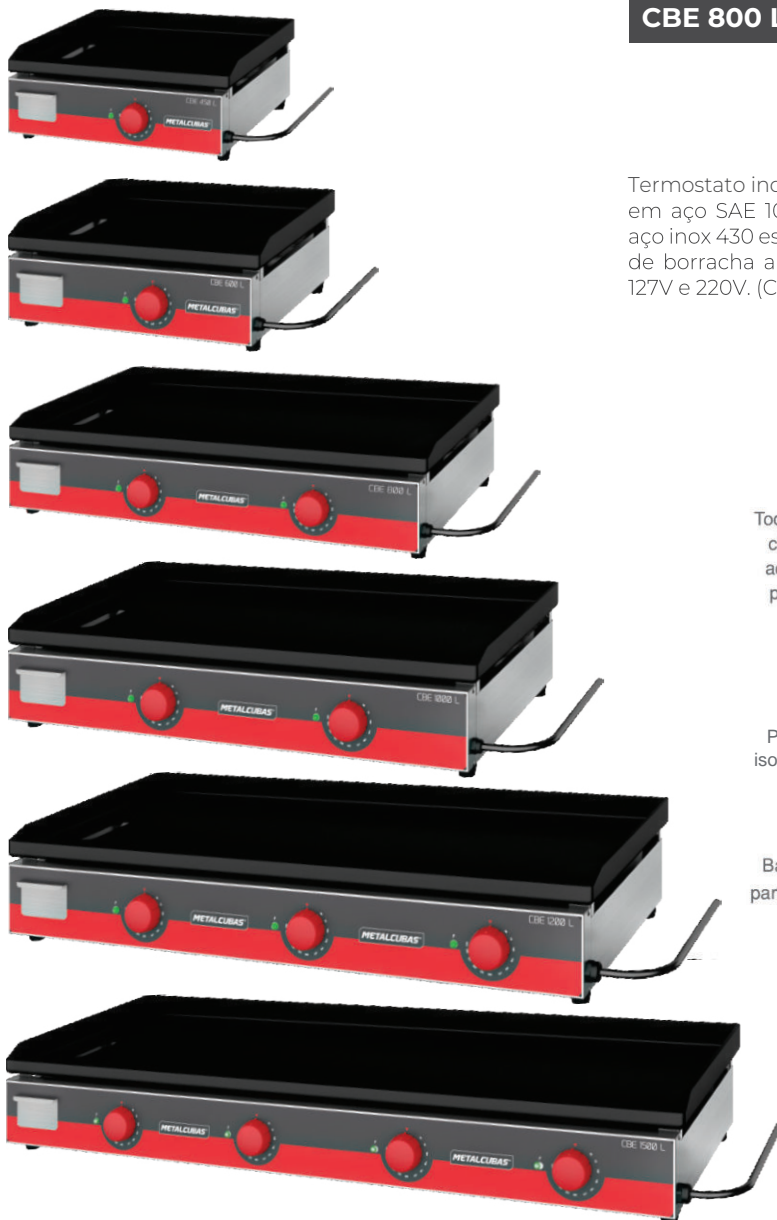


Barra de reforço na parte inferior da chapa para evitar empenamento.



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 (AxLxC)	230x490x510mm	230x640x510mm	230x840x580mm	230x1040x580mm	230x1240x580mm	230x1540x580mm
ÁREA ÚTIL (LxC)	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

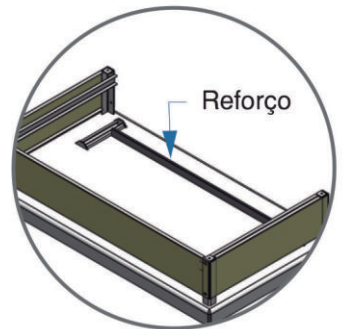
Termostato individual por resistência, chapa superior dobrada em aço SAE 1020. Fechamentos laterais e painel frontal em aço inox 430 escovado, gaveta de gordura independente e pés de borracha antiderrapante com regulagem. Disponível em 127V e 220V. (Consultar modelos disponíveis em 127V).

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 empenamento.



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 PROFSSIONAIS A GÁS



**CBG 450 PRO**

**CBG 600 PRO**

**CBG 800 PRO**

**CBG 1000 PRO**

**CBG 1200 PRO**

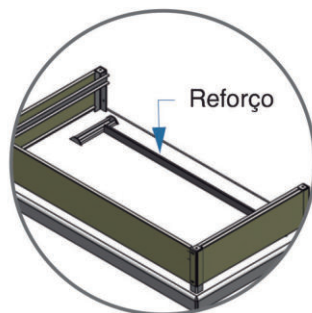
**CBG 1500 PRO**

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 (A x L x C)	245x480x510mm	245x630x510mm	245x830x580mm	245x1030x580mm	245x1230x580mm	245x1530x580mm
ÁREA ÚTIL (L x C)	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. Paineiro 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
<b>BA1400/70</b>	850mm	700mm	1400mm
<b>BA1800/70</b>	850mm	700mm	1800mm
<b>BA1900/90</b>	850mm	900mm	1900mm



**BA 1400/900 | BA 1400/600**

**BA 1600/600**

**BA 1900/900 - TAMPO INOX**

MODELO	ALTURA	LARGURA	COMPRIMENTO
<b>BA1400/60</b>	850mm	600mm	1400mm
<b>BA1600/60</b>	850mm	600mm	1600mm
<b>BA1400/90</b>	850mm	900mm	1400mm
<b>BA1900/90</b>	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	<b>FSG45</b>	<b>FSG65</b>
<b>CAPACIDADE</b> (Máxima)	45 litros	65 litros
<b>POTÊNCIA</b>	11.500 btu/h	11.500 btu/h
<b>CONSUMO</b>	0,24 Kg/h	0,24 Kg/h
<b>PESO LÍQUIDO</b>	11 kg	13,5 kg
<b>DIMENSÕES ÁREA ÚTIL</b> (AxLxC)	235 x 426 x 450mm	281 x 426 x 550mm
<b>DIMENSÕES</b> (AxLxC)	384 x 452 x 576mm	431 x 452 x 676mm

**LANÇAMENTO**





**METALCUBAS®**





ACESSE  
O SITE!

**METALCUBAS<sup>®</sup>**

 [www.metalcubas.com.br](http://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](mailto:metalcubas@metalcubas.com.br)