

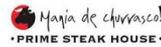
**COLDMIX**

food & beverage solutions

**A solução em food service  
para o seu negócio**



Alguns dos nossos Clientes:



**COLDMIX**  
food & beverage solutions

21 3147.1000  
[www.coldmix.com.br](http://www.coldmix.com.br)  
[comercial@coldmix.com.br](mailto:comercial@coldmix.com.br)

Há mais de 28 anos, a **Coldmix** é uma das líderes no segmento de food service em todo o país. Trabalhando com importação e distribuição dos melhores equipamentos, ela oferece economia e solução aos seus clientes.

Entre em contato com a equipe especializada nas mais avançadas tecnologias do mercado mundial. Conheça agora as melhores soluções tecnológicas do mercado de food service para a sua empresa, e tenha a tranquilidade e a satisfação que todos os clientes **Coldmix** possuem.

A praticidade que você precisa com as soluções necessárias para todos os pratos.

## Índice:

Máquinas de gelo - <b>Ice o Matic</b> .....	04
Liquidificadores (Blenders) - <b>Blentec</b> .....	05
Fornos combinados - <b>Rational</b> .....	06
Ultra congeladores e resfriadores rápidos - <b>Friulinox</b> .....	07
Fritadeiras - <b>Henny Penny</b> .....	08
Tostadeiras, Mantenedores de Proteínas e Multifatiador - <b>Marmom</b> .....	09
Grelhadores - <b>Arris</b> .....	10
Processadores e Trituradores - <b>Robot Coupe</b> .....	11
Equipamentos de linha profissional - <b>Waring Commercial</b> .....	12
Eficiência e Tecnologia - <b>Transact, AJ Antunes, Cambro e Kitchen Brains</b> .....	13
Fornos de Alta Velocidade, Chapas e Fritadeiras - <b>Welbit</b> .....	14
Fornos de Esteira - <b>Lincoln</b> .....	15
Utensílios - <b>Smallware</b> .....	16
Máquina de Café Coffemix - <b>Jura, Rancilo, Bunn e Franke</b> .....	17, 18 e 19



**Ice-O-Matic**<sup>®</sup>  
Ice. Pure and Simple



01

## CIM0526 + B42

Construído em Agion® garante proteção antimicrobiana imbatível:  
Produção: 266 Kg/dia  
Capacidade de armazenamento do reservatório B42: 160 Kg  
Dimensões da Máquina de Gelo: 565 x 616 x 540 mm

Conexão Elétrica: 220V / 60Hz / 1Ph  
A luz LED inteligente indica o estado da máquina e, quando a limpeza é necessária. Controle simples de um toque para higienização e descalcificação.



02

## CIM0636 + B55

Construído em Agion® garante proteção antimicrobiana imbatível:  
Produção: 281 Kg/dia  
Capacidade de armazenamento do reservatório B55: 232 Kg  
Dimensões da Máquina de Gelo: 768 x 616 x 540 mm

Conexão Elétrica: 220V / 60Hz / 1Ph  
A luz LED inteligente indica o estado da máquina e, quando a limpeza é necessária. Controle simples de um toque para higienização e descalcificação.



03

## ICEU226

Máquina de Gelo com cuba integrada:  
Produção: 114 Kg/dia  
Armazenamento: 33,5 Kg  
Dimensões: 623 x 667 x 991 mm  
Conexão Elétrica: 220V / 60Hz / 1Ph

Design com saída de ar frontal, para espaços compactos.  
Fácil acesso ao gelo pela tampa frontal do compartimento.

Pure Ice®, patente exclusiva da Ice-O-Matic, fornece proteção antimicrobiana incorporada na fabricação de gelo que inibe o crescimento de bactérias durante a produção.

# Liquidificadores de Alta Performance

blendtec®

## Lâmina de Segurança Durável

As lâminas Blendtec são feitas de aço temperado forjado a frio e são até 80% mais espessas e 10 vezes mais fortes que as outras lâminas do liquidificador. Eles também são bruscos em vez de afiados. Por quê? Com uma lâmina que gira mais de 300 milhas por hora, não precisa ser afiada para fazer o trabalho. Em vez de lascas o gelo e as frutas congeladas com bordas afiadas, o design grande e contundente pulveriza praticamente qualquer coisa. E também é totalmente seguro de limpar.

01

## CONNOISSEUR 825

O Connoisseur 825 possui potência líder do setor e uma ampla gama de recursos de última geração projetados para garantir velocidade, consistência e qualidade em cada pedido.

### CARACTERÍSTICAS

- Motor: 3.8 HP pico de potência \*, 1825 watts
- Tensão: 220V
- Misturas diárias recomendadas: 150+
- Ciclos de mistura: 30 ciclos pré-programados + pulso
- Bancada ou no balcão
- Dimensões: LxPxA 229mm x 229mm x 475mm



02

## JARRAS FÁCEIS PARA LIMPAR

Design patenteado de jarra de cinco lados puxa automaticamente os ingredientes em direção à lâmina, graças ao design quadrado exclusivo que interrompe o fluxo de mistura. Em vez de os ingredientes girarem em círculos como se fossem em uma jarra redonda, eles atingem o lado plano da jarra. A inércia carrega a fruta, o gelo e qualquer outra coisa na mistura para o lado da jarra até que ela atinja o topo da mistura. Nesse ponto, eles se viram e voltam para baixo, direto para o lado das lâminas.



03

## STEALTH 885

O Stealth 885 é simplesmente o liquidificador mais avançado do planeta, e também o mais silencioso, faz a mistura ao nível de som de uma conversa normal. Vencedor do prestigiado Prêmio Kitchen Innovations 2013 da National Restaurant Association e do 2013 Gold Innovation Award da Housewares Executive Magazine, o Stealth 885 combina durabilidade, potência e uma riqueza de recursos interessantes. Simplificando, é o liquidificador comercial mais silencioso e avançado do mercado.

### CARACTERÍSTICAS

- Motor: 3.8 HP pico de potência, 1825 watts
- Tensão: 220V
- O gabinete de som avançado ajuda o liquidificador a operar no nível de som ou conversa normal
- Programabilidade USB
- 42 ciclos de mistura pré-programados e função Pulse
- Dimensões: LxPxA 218mm x 229mm x 439mm



04

## ESTAÇÃO DE ENXAGUE RÁPIDO PARA JARRAS



Consulte-nos para outros modelos

A eficiência  
encontra o sabor

**RATIONAL**



01

### ICOMBI PRO 10 I/I

Versões a gás e elétrico  
80 – 150 Refeições/dia  
LxPxA: 850mm x 842mm x 1064mm  
10 GN 1/1 ou 20 GN 1/2

A nova evolução de Fornos Rational iCombi permitem até 50% a mais de produtividade em carga cheia; até 10% menos de consumo de energia; reduz o consumo de matéria prima em até 10%; 30% mais rápido; limpeza rápida de 12 minutos ou 22 minutos para a versão XS; pastilhas de limpeza sem fosfato.



02

### ICOMBI PRO XS 6 2/3

Versão elétrico  
20 – 80 Refeições/dia  
LxPxA: 655mm x 621mm x 594mm  
6 GN 2/3

Consulte-nos para outros modelos

Os resfriadores rápidos multifuncionais oferecem níveis excepcionais de consistência, replicabilidade e flexibilidade de desempenho, maximizando seus valores mais preciosos: tempo, espaço, os ingredientes de cada receita como nunca antes. Basta tocar no display de toque (touch screen) para selecionar receitas prontas, ou para criar novas, graças a uma interface operacional que se adapta a todos os níveis de experiência: do chef estrelado ao operador não especializado. A conectividade web permite a atualização contínua do livro de receitas e o gerenciamento remoto dos ciclos de trabalho: otimizar, planejar, multiplicar seus sucessos.

O display de toque (touch screen), localizado na porta do equipamento, oferece visibilidade imediata e interação com as funções, representadas por símbolos intuitivos e fáceis de ler.



### Funções (à depender do modelo)

- Redução de temperatura suave/dura
- Descongelar
- Pasteurização
- Desidratação
- Congelamento suave/duro
- Conservação Positiva
- Cristalização
- Cozimento lento
- Manutenção de temperatura dos alimentos
- Ciclo contínuo (multinível)
- Armazenamento negativo
- Derretimento de chocolate
- Iogurte

### Sistema ativo de higienização através de íons

Ativado pelo usuário, um gerador de ar rico em íons higieniza o interior do equipamento de forma segura e natural, eliminando bactérias, impurezas e odores: uma função particularmente útil quando no final de um cozimento lento você deseja continuar com outro ciclo de redução ou abatimento de temperatura.





01

## ESTUFAS MANTENEDORAS

Originalmente desenvolvido para manter aquecido grandes quantidades de frango frito por longos períodos sem sacrificar frescor ou apresentação. Eles fazem o mesmo para quase qualquer item do menu.

- Escolha do temporizador de contagem regressiva padrão e programável ou controle simples eletromecânico
- Motor soprador duplo
- Portas totalmente isoladas, bem como paredes laterais e módulo de controle
- As portas ficam abertas após 90 graus para facilitar o manuseio das bandejas
- Recipiente de água opcional de 3,8 Litros para humidificação
- Tamanho "Full size" para 13 bandejas e tamanho "Half size" para 5 bandejas
- Disponível com portas flip-up acrílicas para Restaurantes de Serviço Rápido (QSR)

02

## OPEN FRYER HENNY PENNY OFG-390

Fritadeira Henny Penny à Gás (GLP/GN)  
Painel de controle eletrônico programável;  
Produz 8,2 Kg de alimento por carga;  
Alerta de detecção de água;  
Zona fria abaixo dos queimadores;  
Sistema automático de filtragem.

### Dados técnicos

Dimensões (LxPxAl): 648 x 1067 x 1594  
Conexão Elétrica: 110V ou 220V / 60Hz  
Capacidade: 61 litros  
Potência: 100.000 BTUs



03

## EVOLUTION EL ITE 242

Fritadeira Henny Penny elétrica ou a gás natural  
Sistema patenteado de monitoramento Oil Guardian;  
Verifica constantemente o nível de óleo e repõe automaticamente o nível no tanque de fritura, através de um reservatório integrado;  
Sistema de filtração integrada com sistema patenteado 'Smart Filter Express' filtra o óleo em cada tanque individualmente conforme a necessidade;  
Painel de controle computadorizado individual;  
8 queimadores e 2 tanques.

### Dados técnicos

Dimensões (LxPxAl): 794 x 819 x 1 162mm  
Conexão Elétrica: 110 ou 220 V/60 Hz/1hp  
Material: Aço inoxidável  
Capacidade: de 15L óleo/tanque;  
Potência 150.000 BTU/h.



# Tostadeiras, estufas e, principalmente, soluções



## 01 MANTENEDOR DE PROTEÍNAS DHB4PT-20BRR

- Estufa conservadora de proteínas vertical (2x4), com acesso pelos dois lados
- A tecnologia exclusiva do aquecedor infravermelho Reli-A-Temp® mantém a temperatura dos alimentos mais consistente e uniforme dentro do tempo de aquecimento designado
- Temperatura ajustável para cada zona de aquecimento (inferior e superior), por casulo, através de controle digital preciso
- Faixa de temperatura dos aquecedores inferior e superior: 65° a 127°C
- MenuTrak: Identifica os tempos de retenção por tipo de produto e indica quando você deve descartar produto antigo e começar a cozinhar um novo produto
- Dimensões (LxPxA): 500x360x520mm
- Conexão Elétrica: 220V/60Hz/1ph



## 02 TOSTADEIRA 297-T9BR

- Ajuste de espessura e termostado permitem torrar diferentes tipos de pães de forma precisa
- Permite que os operadores tostem a coroa do pão (lado mais grosso) e a base do pão (lado mais fino) ao mesmo tempo
- Fornece uma caramelização perfeita do pão
- Capacidade: 2200 tostadas por hora
- Dimensões (LxPxA): 635x668x211mm
- Conexão Elétrica: 220V/60Hz/1ph



## 03 MULTIFATIADOR SABER KING

- O Saber King, construído em alumínio fundido, inclui um chassi multiuso com conjuntos de lâminas facilmente intercambiáveis que podem acomodar todas as suas necessidades de corte
- A plataforma é expansível para acompanhar seu menu em constante mudança
- O Saber King foi projetado para ser eficiente e fácil de usar para ajudar a economizar custos de mão-de-obra e manter sua equipe segura
- Os cartuchos de lâminas Saber King são produzidos com alças integradas e bases em borracha antiderrapante para serem manuseadas e por isso reduzem o risco de ferimentos da equipe durante o uso e limpeza
- Dimensões: (LxPxA) 477mm x 381mm x 520mm (Fechado) / (LxPxA) 477mm x 381mm x 738mm (Aberto)

Consulte-nos para outros modelos

# É o sabor que faz a diferença nos Grelhadores da Arris



Água, contida na bandeja sob o grill, gera vapor que mantém seus alimentos mais macios e suculentos. Em virtude de qualquer gordura pingar na água, o Grillvapor produz muito menos fumaça versus as grelhas convencionais.

Consulte-nos para outros modelos

01

## GE 1217 EL

Grillvapor Elétrico fabricado em aço inoxidável AISI304

Controle Eletrônico – zona de cozedura com temperatura regulável  
Gavetas de guias deslizantes com bandeja de recolha de água  
Controle do nível de carregamento automático de água – preparado para ligação hidráulica

Dimensões: 1195 x 700 x 850 mm  
Conexão Elétrica: 230V ou 400V / 60Hz  
Potência: 15,63 KW



02

## GE 519 EL

Grillvapor Elétrico fabricado em aço inoxidável AISI304;

Controle Eletrônico Programável – dispõe de 15 programas de cozedura pré-memorizados;  
Distância de grelha configurável com ajuste manual;  
Zonas de cozedura com dimensões de 380 x 530mm;  
Temperatura ajustável por grelha de forma independente (superior e inferior);  
Possibilidade de eliminar o aquecimento do grelhador de cozedura superior;  
Sinal acústico ao final de cozedura;  
Controle do nível de carregamento automático de água – preparado para ligação hidráulica

Dimensões: 500 x 900 x 900 mm  
Conexão Elétrica: 230V ou 400V / 60Hz  
Potência: 8 KW

OBS: O modelo GE 5189 EL Automatic possui abertura automática da grelha superior ao final da cozedura.



01

### CENTRIFUGADORA J80 ULTRA

**Descarte de resíduos em modo contínuo ou através de recipiente**

Apara pingos para uma área de trabalho sempre limpa

Bico com função antigotejamento

Cuba em Aço Inoxidável

Cesto Centrifugador com disco ralador e filtro de inox.

#### Dados técnicos

Dimensões (LxPxA): 235x420x505mm

Peso bruto: 12,5Kg

Potência: 700 Watts

Voltagem: 220 V Monofásico

Velocidade: constante de 3000 r.p.m.

Débito: até 120 litros/h

Altura útil: de baixo do bico 162mm

Fornecido com: recipiente de 6,5 litros



02

### CORTADOR DE LEGUMES CL52

**Corta grande volume de legumes rapidamente**

Boca cilíndrica para um corte uniforme dos produtos compridos

O volume XL da boca permite tratar numa operação, até 15 tomates

Possui alavanca com movimento assistido para reduzir os esforços do operador

Bloco do Motor em aço inoxidável

Motor assíncrono.

#### Dados técnicos

Dimensões (LxPxA): 360x340x690mm

Peso bruto: 28Kg

Potência: 750 Watts

Voltagem: 220 V Monofásico / 60Hz

Velocidade: 375 r.p.m.



03

### TRITURADOR CMP-250

**Velocidade variável para preparações elaboradas**

Sino e lâmina em aço inox desmontáveis para fácil limpeza

Qualidade de mistura ótima com fineza de produto acabado no mínimo de tempo.

#### Dados técnicos

Comprimento do Tubo: 250mm

Comprimento total: 650mm

Peso bruto: 3,9Kg

Potência: 310 Watts

Voltagem: 220 V Monofásico / 60Hz

Velocidade variável: de 2300 a 9600 r.p.m.

04

### CUTTER R5 PLUS

**Capacidade máxima de carga**

Pica 2Kg de alimento

Emulsiona 3Kg de alimento

Amassa 2Kg de alimento

Tritura 1Kg de alimento.

#### Dados técnicos

Dimensões (LxPxA): 280x350x490mm

Peso bruto: 23,5Kg

Potência: 1100 Watts

Voltagem: Trifásico 220V ou 380V / 60Hz

Velocidade: 1800 e 3600 r.p.m.



**WARING**  
COMMERCIAL

## 01 WPG250



**Sanduicheira chapa frisada**  
Chapa em ferro fundido para aquecimento rápido e distribuição uniforme do calor;  
Acabamento em aço inox escovado;  
Ajuste de temperatura até 300°C;  
Hastes resistentes ao calor;  
Luzes indicadores on/off e de temperatura (ready);

**Dados técnicos**  
Dimensões (LxPxA): 406 x 445 x 242 mm  
Conexão Elétrica: 220 V/ 60 Hz/ 1 ph

## 02 WSB40



**Mixer de mão elétrico**  
Capacidade para até 24l;  
2 velocidades;  
Haste e lâminas de aço inox;  
Manopla emborrachada;  
Motor de ½ HP e 18.000 RPM.

**Dados técnicos**  
Dimensões (LxPxA): 127 x 140 x 569 mm  
Conexão elétrica: 220 V/60 Hz/1ph

## 03 WCO500



**Forno de convecção elétrico de balcão**  
Câmara de 42l;  
Capacidade para até 4 bandejas de 18"x13" (45 x 33 cm);  
Ajuste de Temperatura de 65°C a 260°C;  
Quatro funções: assar, assar por convecção, tostar e grelhar.

**Dados técnicos**  
Potência: 1700 W  
Dimensões (LxPxA): 584 x 584 x 381mm  
Conexão Elétrica: 220 V/ 60 Hz/ 1 ph



## 05 CTS1000

**Torradeira de esteira**  
Capacidade de até 1200 fatias/hora;  
Aquecimento inicial super-rápido (menos de 4 minutos);  
Entrada para pães de até 5 cm altura;  
Controle de temperatura e velocidade.

**Dados técnicos**  
Dimensões (LxPxA): 394x470x343mm;  
Conexão elétrica: 220 V/60Hz/1ph

## 04 WCT805



**Torradeira de fenda profissional**  
Capacidade de até 380 fatias/hora;  
4 fendas regulares (2,86cm de largura);  
Controle de temperatura.

**Dados técnicos**  
Potência de 2025 W  
Dimensões (LxPxA): 292 x 367 x 229mm  
Conexão elétrica: 220 V/60hz/1ph

Consulte-nos para outros modelos



01

## VCT 2000

Tostadeira pães vertical "A.J. Antunes & Co."  
Carameliza o pão (coroa base) em 10 segundos;  
Aquecimento do platen que permite uma perfeita caramelização;  
Aquecimento da Câmara que também aquece o pão;  
Controle digital de temperaturas e ajustes da espessura do pão.

### Dados técnicos

Dimensões: 540x387x616mm;  
Conexão Elétrica: 220 V/ 60 HZ.



03

## AccuDATE 9700

Impressora Térmica de Segurança Alimentar;  
Com 1 ou 2 cabeçotes de impressão;  
Display de Produtos Touch Screen de 8,4"; Fácil operação;  
Apenas 1 equipamento para todo o restaurante; Menu totalmente configurável para qualquer tipo de operação.

### Dados técnicos

Dimensão: (LxPxAl): 266 x 203 x 231mm  
Conexão Elétrica: 220V/60Hz/1ph



## CAMBRO

02

## ESTANTES CAMBRO

- Estantes Camshelving para áreas de armazenamento pesado. Aplicação em áreas de refrigeração ou de congelamento (freezers)
- Estantes Elements para todas as áreas de armazenamento de carga média a pesada. Aplicação em áreas à seco ou em salas de suprimentos. Perfeito para áreas de refrigeração e de congelamento (freezers), e/ou ambientes úmidos
- As estantes são leves, fáceis de montar, de alta resistência de carga, além de serem resistentes à corrosão
- A variação de tamanhos são diversas, sendo que as unidades de 4 prateleiras podem variar de 610mm à 1980mm, com carga máxima de 363Kg, distribuídos, por prateleira



04

## ZAP TIMERS

Controladores de Tempo:  
Zap Timer é uma ferramenta de controle;  
Disponível de 4, 8 ou 12 botões programáveis de tempo;  
Ideal para todos os processos de cocção;  
Monitoramento por alertas sonoros e visuais com contagem regressiva de 1 segundo a 99 horas.

### Dados técnicos

Conexão Elétrica: 220V/60Hz/1ph

01

## DEAN SR142

### Fritadeira a gás Dean (GN/GLP)

Controle de Temperatura analógico, não requer conexão elétrica; Zona fria profunda (abaixa da área de transferência de calor); Sistema de aquecimento Thermo-Tube, garante distribuição uniforme de calor; Aprovado pela NSF.

#### Dados técnicos

Dimensões (LxPxA): 39,4 x 74,3 x 114,3 cm  
 Conexão elétrica: 110 V/60 Hz/1ph  
 Capacidade: 21 litros  
 Potência: 105.000 Btu/h



02

## Forno de Alta Velocidade Eikon EIS – Merrychef

• Tecnologia de cozimento rápido combina três tecnologias de calor:

Ar quente Impingido  
 Micro-ondas  
 Convecção;

- A maneira ideal de cozinhar, torrada, grelhar, assar e regenerar uma ampla gama de alimentos frescos ou alimentos congelados, como sanduíches, doces, pizzas, peixes, legumes e carne.
- Cocção de 10 a 12 vezes mais rápido que os fornos de convecção convencionais.
- Potência: 2200W;
- Dimensões (LxPxA): 407 x 538 x 588 mm;
- Conexão elétrica: 220V/60Hz/3ph

03

## CHAPA GARLAND

As chapas inferiores e superiores do platen da XPress cozinham os dois lados simultaneamente, reduzindo o tempo de cozimento em até 50%. O platen superior é automaticamente elevado e abaixado por um sistema de elevação acionado por um atuador eletromecânico silencioso.

#### Características:

- Controle programável para cada linha de cozimento com precisão
- Elevação e abaixamento automático do platen superior
- Controle avançado de temperatura da chapa de grelhar e platen superior
- O design da tela EasyTouch™ é simples e intuitivo com interface Press and Go
- Controle de temperatura avançado, antecipação inteligente versus liga-desliga
- Elimina falta e excesso de temperatura
- Aumenta a uniformidade da temperatura com cinco zonas de calor controladas de forma independente — três na chapa e duas no platen
- Cada linha pode ser definida para uma temperatura diferente para flexibilidade do menu, por exemplo, café da manhã durante todo o dia
- Cada linha pode ser desligada quando não for necessária — economizando energia
- As receitas são programadas definindo a temperatura da chapa, temperatura do platen, espaçamento para cozimento de até 5 cm (2") e tempo de cozimento
- Interface USB para atualizar menus
- Dimensão: (LxPxA) 703mm x 876mm x 1493mm (aberta)



Simple e inteligente



Fornos de esteira Lincoln são ideais para a indústria de food service. Usando os últimos avanços na tecnologia de ar impingido, os fornos da Lincoln permitem um aquecimento rápido, para cozinhar, assar e dar crocância aos alimentos, em um período de tempo de duas a quatro vezes mais rápido do que fornos convencionais.



**01 3240R – SIMPLES / DUPLO / TRIPLO**

**Potência:**  
 Forno Simples: 115.000 BTU  
 Forno Duplo: 230.000 BTU  
 Forno Triplo: 345.000 BTU

**Dimensões:**  
 Forno Simples: 1975 x 1530 x 1144 mm  
 Forno Duplo: 1975 x 1530 x 1667 mm  
 Forno Triplo: 1975 x 1530 x 1824 mm



**Informações Gerais para modelo 3240 Gás Natural (GN)**

Modelo	Energia	Potência	Voltagem	Corrente	Fase	Frequência
Simple	GN	115.000 BTU	120 V	6 Amps	1	60Hz
Duplo	GN	230.000 BTU	120 V	12 Amps	1	60Hz
Triplo	GN	345.000 BTU	120 V	18 Amps	1	60Hz

**Informações Gerais para modelo 3240 Gás Propano (GLP)**

Modelo	Energia	Potência	Voltagem	Corrente	Fase	Frequência
Simple	GLP	115.000 BTU	120 V	6 Amps	1	60Hz
Duplo	GLP	230.000 BTU	120 V	12 Amps	1	60Hz
Triplo	GLP	345.000 BTU	120 V	18 Amps	1	60Hz

Consulte-nos para outros modelos

## Smallware

A Coldmix trabalha com uma grande variedade de utensílios para atender a todos os segmentos do Food Service.

### 01 Cubas de Policarbonato

Cubas de policarbonato Ambar para alta temperatura. Disponível também nas cores preta e transparente. Disponível em diversos tamanhos e profundidade. Disponível tampas e dreno para todos os tamanhos.



### 02 47309

Pinça de alta resistência em aço inox. Sistema de molas para abertura da pinça. Disponível em diversos tamanhos.



### 03 Cubas de aço inox

Cubas de aço inox perfuradas. Disponível em todos os tamanhos. Disponível nas profundidades de 40, 65, 100 e 150mm.



### 04 DISPENSADOR DE MOLHO DE KETCHUP



### 10 PISTOLA DISPENSADORA DE MOLHO 1 OZ

### 05 DISPENSADOR DE MOLHO FIFO 20 OZ



### 06 47094

Batedor manual de alimentos. Batedor totalmente selado, ultra resistente. Pegador em nylon resistente a altas temperaturas (até 26 C). Hastes em aço inox. Disponível em vários tamanhos.



### 07 47142

Colheres porcionadoras. Disponível em cores e tamanhos variados. Lamina para evitar desperdícios. Composta com agente anti bacteriano. Pode ser higienizado na lava louças.



### 08 DISPENSADOR DE TEMPERO/SAL (específico para hamburger)



### 09 TABUA CORTE POLIETILENO VERMELHO 12X18X1/2"





01

## RANCILIO – CLASSE 5 USB 2GR



**Máquina de Café**  
Máquina com 2 grupos de extração;  
Trocadores de calor independentes;  
Bomba Volumétrica embutida;  
Controle automático de temperatura e pressão da caldeira;  
Placa multifuncional e porta USB;  
Válvula de Vapor C-lever.

**Dados técnicos**  
Dimensão: (LxPxA) 77 x 54 x 52 cm  
Conexão elétrica: 220V/60Hz  
Potência: 4.300w  
Boiler: 11 litros

04

## RANCILIO – CLASSE 5 USB 2GR COMPACTA



**Máquina de Café**  
Máquina compacta com 2 grupos de extração;  
Trocadores de calor independentes;  
Bomba Volumétrica embutida;  
Controle automático de temperatura e pressão da caldeira;  
Placa multifuncional e porta USB;  
Válvula de Vapor C-lever.

**Dados técnicos**  
Dimensão: (LxPxA) 61 x 54 x 52 cm;  
Conexão elétrica: 220V/60Hz;  
Potência: 3.000w  
Boiler: 5 litros

02

## RANCILIO – MOINHO KRYO 65-OD



**Moedor de grãos**  
Ajuste micrométrico contínuo com trava de rotação anti-acidental;  
Programa de 3 tipos de dose: custom, single e double;

**Dados técnicos**  
Dimensão (LxPxA): 22 x 38,5 x 57,5 cm  
Conexão elétrica: 220V/60Hz  
Potência: 450w  
Velocidade do motor: 1350 rpm;  
Capacidade de Produção: 3,5 g/s;  
Capacidade do reservatório: 13 Kg de café em grão;  
Boiler: 5 litros

03

## BUNN – ICB



**Máquina de Café**  
Painel frontal programável que permite o preparo de 3 opções de receitas diferentes, com dois volumes de produção para cada um.  
Preparo direto nas garrafas Airpot de 2.5 e 3.8 litros ou nos ThermoFresh®;  
Capacidade média de produção de 181 copos por hora (236ml ).

**Dados técnicos**  
Dimensão: (LxAxP) 68.1 x 55,9 x 25,4cm;  
Conexão elétrica: 220V/60Hz;  
Potência: 6000w;

05

## BUNN – H5X ELEMENT SST



**Aquecedor de Água**  
O termostato digital fornece temperaturas consistentes e exatas de (15,6°-100°C);  
Função programável "poupar energia" reduz custos de operação durante períodos inativos;

**Dados técnicos**  
Dimensão: (LxAxP) 18,8 x 72 x 44,7 cm  
Conexão elétrica: 220V/60Hz  
Potência: 6000w  
Capacidade do tanque de água 18,9 litros;

06

## BUNN – FILTRO DE PAPEL



**FILTRO DE PAPEL**  
Papel de alta qualidade e gramatura alta para que a água flua adequadamente através do pó de café

Consulte-nos para outros modelos



## 01 JURA – E4

### Máquina de Café

5 opções de bebidas a base de café e água quente;  
Prepara até dois espressos em uma única infusão;  
Processo de extração pulsada (Pulse Extraction Process, P.E.P.®);  
Compatível com JOE®

### Dados técnicos

Dimensões (L x A x P) 28 x 34,6 x 44,4 cm  
Conexão elétrica: 220v/60hz  
Potência: 1450w  
Depósito de grãos: 280g  
Capacidade de água: 1,9 litros  
Capacidade de borras: 16 porções



## 04 JURA – E6

### Máquina de Café

11 opções de bebidas a base de café, leite e água quente;  
Prepara até dois espressos em uma única infusão;  
Processo de extração pulsada (Pulse Extraction Process, P.E.P.®);  
Compatível com JOE®  
Fabricado em Aço e ABS

### Dados técnicos

Dimensões (LxAxP) 28 x 34,6 x 44,4 cm  
Conexão elétrica: 220v/60hz  
Potência: 1450w  
Depósito de grãos: 280g  
Capacidade de água: 1,9 litros  
Capacidade de borras: 16 porções



## 02 JURA – WE6

### Máquina de Café

8 opções de bebidas a base de café e água quente;  
Prepara até dois espressos em uma única infusão;  
Processo de extração pulsada (Pulse Extraction Process, P.E.P.®);  
Compatível com JOE®  
Fabricado em Aço e ABS

### Dados técnicos

Dimensão: (LxPxA) 29,5 x 44,4 x 41,9 cm  
Conexão elétrica: 220V/60Hz  
Potência: 1450w  
Depósito de grãos: 500g  
Capacidade de água: 3 litros  
Capacidade de borras: 25 porções



## 05 JURA – X8

### Máquina de Café

21 opções de bebidas à base de café, leite e água quente;  
Prepara até dois espressos e duas bebidas a base de leite na mesma infusão;  
Compatível com JOE®  
Fabricado em Aço e ABS

### Dados técnicos

Dimensão: (LxPxA) 37,3 x 47 x 46,1 cm  
Conexão elétrica: 220V/60Hz  
Potência: 1450w  
Depósito de grãos: 500g  
Capacidade de água: 5 litros  
Capacidade de borras: 40 porções



## 03 JURA – WE8

### Máquina de Café

14 opções de bebidas a base de café, leite e água quente;  
Prepara até dois espressos em uma única infusão;  
Prepara até duas bebidas a base de leite com "One-Touch";  
Processo de extração pulsada (Pulse Extraction Process, P.E.P.®);  
Compatível com JOE®  
Fabricado em Aço e ABS

### Dados Técnicos

Dimensão: (LxPxA) 29,5 x 44,4 x 41,9 cm  
Conexão elétrica: 220v/60hz  
Potência: 1450w  
Depósito de grãos: 500g  
Capacidade de água: 3 litros  
Capacidade de borras: 25 porções



## 06 JURA – Cool Control 2,5l

### Resfriador de Leite

2 opções de capacidade: 1 litro e 2,5 litros;  
Matem o leite resfriado a 4°C;

### Dados Técnicos

Dimensões (LxAxP) 15 x 23,4 x 31,9 cm  
Conexão elétrica: 220v/60hz



## 01 FRANKE – A300

### Máquina de Café

Até 100 opções de bebidas a base de café e água quente;  
Tela touch de 8" intuitiva;  
Sistema de dosagem de até 2 solúveis (para chocolate ou leite em pó);  
Sistemas de leite MilkSystem ou FoamMaster™ espuma de leite sempre perfeita;  
Sistema de limpeza automático (EasyClean);  
Compatível com unidades de resfriamento de 3 a 5 litros;  
Conexão hidráulica ou reservatório de 4,8 litros integrado;

### Dados técnicos

Dimensões (L x A x P) 34 x 46,5 x 58,7 cm  
Conexão elétrica: 220v/60hz  
Potência: 2.300w  
Depósito de grãos:  
Sem extensor 1 x 500g ou 2 x 250g  
Com extensor 1 x 1100 g ou 2 x 550g  
Depósito solúvel: 1 x 500g ou 2 x 500g



## 04 FRANKE – A400

### Máquina de Café

Infinitas combinações de bebidas a base de café e água quente;  
Tela touch de 8" intuitiva;  
Opção de segundo moedor de grãos;  
Sistema de dosagem de até 2 solúveis (para chocolate ou leite em pó);  
Sistemas de leite MilkSystem ou FoamMaster™ espuma de leite sempre perfeita;  
Sistema de limpeza automático (EasyClean ou CleanMaster);  
Compatível com unidades de resfriamento de 5 a 12 litros;  
Sistema de Conexão hidráulica;  
Sensor detector de xícaras;

### Dados técnicos

Dimensões (L x A x P) 34 x 61,3 x 56 cm  
Conexão elétrica: 220v/60hz  
Potência: 2.300w  
Depósito de grãos: 1 x 2 kg ou 2 x 1,2 kg ou 2 x 600g  
Depósito solúvel: 1 x 600g ou 2 x 600g



## 02 FRANKE – A600

### Máquina de Café

Infinitas combinações de bebidas a base de café e água quente;  
Tela touch de 8" intuitiva;  
Opção de segundo moedor de grãos;  
Sistema de dosagem de até 2 solúveis (para chocolate ou leite em pó);  
Sistemas de leite MilkSystem ou FoamMaster™ espuma de leite sempre perfeita;  
Sistema de limpeza automático (EasyClean ou CleanMaster);  
Compatível com unidades de resfriamento de 5 a 12 litros;  
Compatível com estação de sabores (Flavor Station) para até 3 sabores;  
Sistema iQFLOW™;  
Compatível com módulo ICED COFFEE;  
Sistema de Conexão hidráulica;  
Sensor detector de xícaras;

### Dados técnicos

Dimensões (L x A x P) 34 x 61,3 x 56 cm  
Conexão elétrica: 220v/60hz  
Potência: 2.800w  
Depósito de grãos: 1 x 2 kg ou 2 x 1,2 kg ou 2 x 600g  
Depósito solúvel: 1 x 600g ou 2 x 600g



## 03 FRANKE – SU05

### Resfriador de Leite

Unidade de resfriamento no design do produto (5 l), com trava;  
Higiene perfeita: acoplamento inteligente da mangueira de leite para enchimento sem contato;  
A mensagem aparece no display quando é necessário Abastecer;  
Segundo tipo de leite (apenas com modelo SU12);

### Dados técnicos

Dimensões (L x A x P) 27 x 54 x 47,5 cm  
Conexão elétrica: 220v/60hz  
Potência: 2.300w  
Capacidade: 5 litros



## 05 FRANKE – FSE

### Estação de Sabor

Estação de dosagem com três opções de xaropes de sabor, dosagem automática, com trava;  
Também pode ser utilizado com bebidas alcoólicas;

### Dados técnicos

Dimensões (L x A x P) 20 x 54 x 45,3 cm  
Conexão elétrica: 220v/60hz  
Potência: 75w

Acessório Opcional: Aquecedor de Xícaras para armazenamento de até 120 xícaras.

# COLDMIX

food & beverage solutions

