



CATÁLOGO DE PRODUTOS

**A PEÇA CHAVE
DO SEU NEGÓCIO**



ELVI

COZINHAS
PROFISSIONAIS



COCÇÃO 700 E 900

Com uma modulação inteligente de 350 mm, a Linha PRO entrega máxima versatilidade para cozinhas profissionais que exigem desempenho, eficiência e aproveitamento total do espaço.

Projetada para oferecer combinações práticas e funcionais, a linha permite integrar diferentes equipamentos de cocção de forma personalizada, garantindo encaixe perfeito, robustez e alta performance em qualquer operação.

Seu design modular proporciona mais liberdade na montagem das ilhas de produção, facilitando a adaptação conforme a necessidade do negócio, com mais organização, produtividade e agilidade no dia a dia.

Uma solução profissional desenvolvida para elevar o padrão da sua cozinha com tecnologia, resistência e excelência operacional.



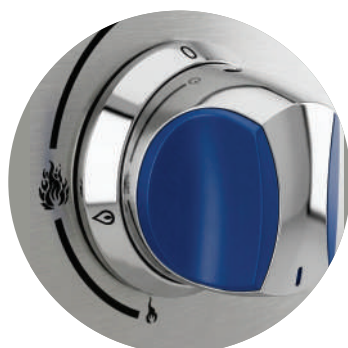
PROFESSIONAL | LINHA PERFORMANCE | PRO

“Máxima eficiência térmica para alta performance, reduzindo o consumo de energia e gás aumentando a economia da operação.”



**UNIDADE FUNCIONAL MONOBLOCO
MONTADA DE ACORDO COM A SUA
NECESSIDADE.**

**MÓDULOS AVULSOS
PARA USO INDEPENDENTE OU
COMBINADOS EM LINHA OU ILHA**



**BOTÃO DE ALTA RESISTÊNCIA E
SIMBOLOGIA PARA FACILITAR A
OPERAÇÃO**



FOGÃO DE ENCOSTO

CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)	POTÊNCIA (BTU/h E kW)	CONSUMO (Kg/h)	ZONAS	ÁREA DE TRABALHO (m2)
FGGPRO35	350X770X320	61400/18kw	0,525	2	0,2
FGGPRO70	700X770X320	122400/36kw	1,060	4	0,4
FGGPRO105	1050X770X320	184255/54kw	1,626	6	0,6
FGG9PRO35	350X970X320	61400/18kw	0,525	2	0,3
FGG9PRO70	700X970X320	122400/36kw	1,060	4	0,6
FGG9PRO105	1050X970X320	184255/54kw	1,626	6	0,9

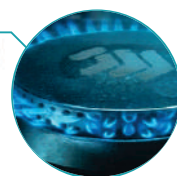
FOGÃO ELÉTRICO



- Queimadores niquelados de alto rendimento de 9kw
- Botões com sistema de proteção contra acionamentos acidentais, com graduação para fogo alto e baixo.
- Grelhas alinhadas e reforçadas para deslizamento de panelas

MODELO COM FORNO

- Forno com válvula de segurança contra falta de chama e ascendimento automático



Queimador de alto rendimento

FOGÃO COM FORNO

MODELO	DIMENSÕES CÂMARA INTERNA	CONSUMO GLP (Kg/h) GN (m3/h)	Peso (kg)	DIMENSÕES (mm)
FFGPRO70	360-C X 260-A X 620-P	0,267/ 0,326	78 kg	700X768X900



FOGÃO COM BANHO MARIA

CÓDIGO	DIMENSÕES	POTÊNCIA (Kcal/h - BTU)	CONSUMO GLP (kg/h) GN(m3/h)	ZONAS	ÁREA DE TRABALHO (m2)
FGGMPRO70	700X770X320	6100 - 1550	0,212	1	4 GN's de 1/6 x 100 mm



FOGÃO FRANCÊS

MODELO	DIMENSÕES (mm)	QUEIMADORES 7.500 Kcal/h	POTÊNCIA BTU (GLP) /Kcal/h (GN)	CONSUMO Kg/h (GLP) / m³/h (GN)
FGFPRO70	700X770X320	02	32.500/ 8.500	0,72 / 089

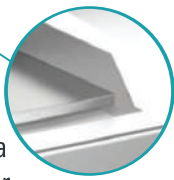
FOGÃO ELÉTRICO

- Possui placas com diâmetros de 180mm (panelas de até 220mm de diâmetro) e 2000W de potência
- Painel com marcação de progressiva de intensidade

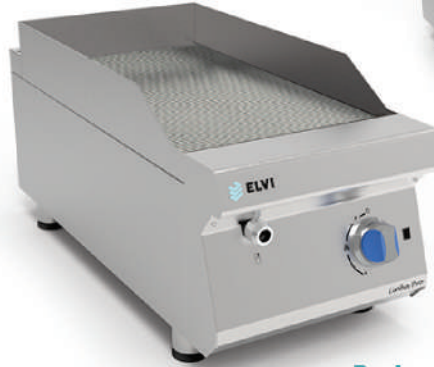


Lisa
100% lisa

Chapa lisa em aço carbono com 5/8" de espessura que proporciona maior armazenamento de calor



Ranhurada Mista
50% lisa e 50% ranhurada



Ranhurada
100% ranhurada

QUEIMADOR DE ALTO RENDIMENTO

CHAPA

- Construção em aço inoxidável
- Chapa em aço carbono de 5/8" (16mm)
- Calha frontal com dreno para escoamento
- Zona de aquecimento com controle independente
- Bandeja em aço inoxidável para coleta de gordura e resíduos
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

VERSÕES

Gás:

Regulagem de chama possui duas posições (alto e baixo)
Manípulos para acendimento e regulagem de chama
Queimador tubular esmaltado
Sistema de acendimento manual

Elétrica:

Botão liga/ desliga
Controle de temperatura através de termostato
Sistema de aquecimento por resistência a seco

CÓDIGOS	DIMENSÕES (mm)	POTÊNCIA (BTU/h E kW)	CONSUMO Kg/h	ZONAS	ÁREA DE TRABALHO (m2)
CQGPRO35	350X770X320	13900/4.1Kw	0,425	1	0,2
CQGPRO70	700X770X320	27800/8.2Kw	0,960	2	0,4
CQGPRO105	1050X770X320	41700/12.3Kw	1,426	3	0,6
CQG9PRO35	350X970X320	13900/4.1Kw	0,425	1	0,3
CQG9PRO70	700X970X320	27800/8.2Kw	0,960	2	0,6
CQG9PRO105	1050X970X320	41700/12.3Kw	1,426	3	0,9

CHAR BROILER

- Construção em aço inoxidável
- Zona de aquecimento com controle independente
- Bandeja em aço inoxidável para coleta de gordura e resíduos
- Regulagem de chama possui duas posições (alto e baixo)
- Manípulos para acendimento e regulagem de chama
- Grelha em ferro fundido dupla face (para carnes e peixes)
- Difusores de calor em ferro fundido
- Queimador tubular esmaltado
- Sistema de acendimento manual
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura



Grelhas em Ferro Fundido



CÓDIGOS	DIMENSÕES (mm)	POTÊNCIA (BTU/h E kW)	CONSUMO Kg/h	ZONAS	ÁREA DE TRABALHO m2
CBGPRO35	350X770X320	13900/4.1kW	0,425	1	0,2
CBGPRO70	700X770X320	27800/8.2Kw	0,960	2	0,4
CBGPRO105	1050X770X320	41700/12.3kW	1,426	3	0,6
CBG9PRO35	350X970X320	13900/4.1kW	0,425	1	0,3
CBG9PRO70	700X970X320	27800/8.2kW	0,960	2	0,6
CBG9PRO105	1050X970X320	41700/12.3Kw	1,426	3	0,9



BANHO MARIA

- Construção em aço inoxidável
- Fechamento inferior perfurado para dissipação do calor
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura



COZEDOR

- Construção em aço inoxidável
- 06 cestos para cozimento com alça ergonômica que evita o escorregamento das mãos
- Ladrão para controle do nível de água
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

MODELO	DIMENSÕES	POTÊNCIA (KW)	CAPACIDADE (LITROS)	CAPACIDADE MÁXIMA (GN1/1-150)
BMEPRO35	350X770X320	2,0 - MONOFÁSICO	23	1
BMEPRO70	700X770X320	4,0 - MONOFÁSICO	50	2
BMEPRO105	1050X770X320	6,0 - MONOFÁSICO	77	3



Dreno para escoamento



VERSÕES

Gás:

Regulagem de chama possui duas posições (alto e baixo)

Manípulos para acendimento e regulagem de chama

Queimador tubular esmaltado

Sistema de acendimento manual

Elétrico:

Botão liga/ desliga

Controle de temperatura através de termostato

Sistema de aquecimento por resistência a seco

MODELO	DIMENSÕES (mm)	POTÊNCIA (KW)	CAPACIDADE CUBA TOTAL L	ENERGIA
CZESPRO35	350X770X320	4,0 - MONOFÁSICO	MIN.11,5 - MÁX.15	ELÉTRICO
CZGSPRO35	350X770X320	2518-10.000	MIN.11,5 - MÁX.15	GÁS

MÓDULO REFRIGERADO



- Sistema de refrigeração através de parede fria com unidade compressora, hermética e alojada internamente no corpo;
- Isolação da pista em poliuretano;
- Cuba em aço inoxidável com furo de drenagem;
- Sistema de degelo frost free;
- O aparelho foi concebido para manter o fundo de contato com temperatura em torno de 2°C;
- Equipamento elaborado para funcionar em temperaturas ambientes de classe climática 4

MÓDULO NEUTRO



Módulos de Sobrepor Neutro, com Gaveta ou com Cuba

ESTRUTURA TUBULAR DE BASE



MÓDULO DE BASE



Módulos de Base Abertos ou Fechados, com e Sem Cantoneiras

FRITADEIRA

- Construção em aço inoxidável
- 02 cestos para fritura com alça ergonômica que evitam o escorregamento das mãos
- Fundo interno com grade aramada em aço niquelado
- Gabinete com porta
- Dreno inferior para remoção do óleo
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura



CÓDIGO	MODELO	ENERGIA	CAPACIDADE CUBA ÚTIL (lts)	DIMENSÕES
FTSGPRO40	SPLIT COM GABINETE	GÁS	12,5 + 12,5	400x850x900
FTSEPRO40	SPLIT COM GABINETE	ELÉTRICO	14 + 14	400x850x900
FTGGPRO40	FULL COM GABINETE	GÁS	25	400x850x900
FTEGPRO40	FULL COM GABINETE	ELÉTRICO	30	400x850x900
FTESPRO35	FULL DE SOBREPOR	ELÉTRICO	24	400x760x350



AIR FLOW

CONSERVADOR DE FRITURAS



- Construção em aço inoxidável
- Resistência em cerâmica
- Botão Liga/Desliga
- Cuba em aço inoxidável (1/1x150) com fundo perfurado

FRITADEIRA ELÉTRICA DUPLA COM SISTEMA DE FILTRAGEM DE ÓLEO



VERSÕES

Gás:

- Manípulos para acendimento e regulação de chama
- Sistema de acendimento manual
- Regulagem de chama possui duas posições (alto e baixo)
- Controle de temperatura através de válvula termostática
- Sistema de segurança contra falta de chama

Elétrica:

- Botão Liga/Desliga
- Controle de temperatura por termostato
- Sistema de aquecimento através de resistências submersas

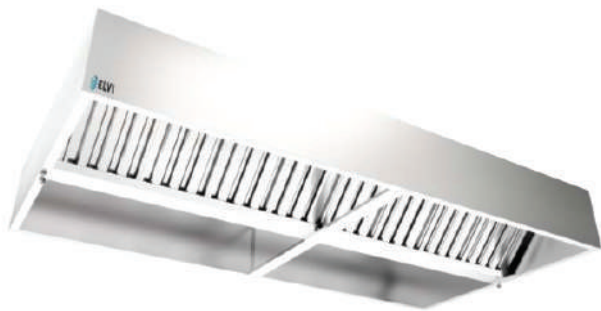


- Sistema de timer possibilitando 4 tempos de programação por tacho
- Mais eficiência e agilidade no aquecimento do óleo
- Maior eficiência térmica com menos consumo de energia
- Fritadeira com sistema de filtragem que prolonga a vida útil do óleo em até 6 vezes
- Retorno do investimento em até 9 meses

MODELO	CAPACIDADE	TEMPERATURA	DIMENSÕES	POTÊNCIA
FTÉE-0700	22L + 22L	Até 190 °C	1750 X 1080 X 1300	2000W

COIFA

DE CENTRO OU DE ENCOSTO



- Construção em aço inoxidável
- Filtros em aço inoxidável removíveis, desmontáveis e laváveis
- Desenvolvida e construída de acordo com a norma NBR 14518

FORNO SALAMANDRA

- Construção em aço inoxidável
- 01 grade confeccionada em aço inoxidável e alça em baquelite
- Forno com isolamento térmico
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura



COIFA ECO FILTER

EXAUSTÃO PROFISSIONAL SEM TUBULAÇÃO

- Remoção eficiente de queima de gases e vapores
- Desempenho silencioso e constante
- Circulação e renovação de ar no ambiente
- Tecnologia embarcada de fluxo contínuo
- Coifa para fornos de panificação e fornos combinados
- Sem tubulação



TOASTER

- Design robusto e intuitivo com altura ajustável para garantir padronização, segurança e conforto na operação.
- Selagem uniforme e sem manteiga, preservando a crocância do pão e evitando a absorção de líquidos.
- Alta produtividade automatizada via esteira de silicone contínua, tostando 6 pães a cada 9 segundos (1.000/h).
- Otimização do fluxo da cozinha, liberando espaço na chapa, reduzindo desperdícios e mantendo a temperatura estável.

CALDEIRÃO



VERSÕES 100, 200, 300 e 500 litros

Gás Vapor:

MODELO AMERICANO

- Tampa em aço inoxidável equipada com dobradiça reforçada, puxador confeccionado em tubo em aço inoxidável e baquelite

MODELO AUTOCLAVE

- Tampa em aço inoxidável equipada com dobradiça reforçada, puxador confeccionado em tubo em aço inoxidável, baquelite e fechamento por torniquetes

Vapor Direto:

MODELO AMERICANO

- Tampa em aço inoxidável equipada com dobradiça reforçada, puxador confeccionado em tubo em aço inoxidável e baquelite

MODELO AUTOCLAVE

- Tampa em aço inoxidável equipada com dobradiça reforçada, puxador confeccionado em tubo em aço inoxidável, baquelite e fechamento por torniquetes

FRIGIDEIRA BASCULANTE

VERSÕES 60, 80, 100 e 120 litros

A Gás:

Queimador e espalhador em ferro fundido esmaltado
Tubo coletor de gás embutido na parte frontal
Controle de chama através de válvula termostática

Elétrica:

Sistema de aquecimento por resistência a seco
Controle de temperatura através de termostato

*Acionamento
da Cuba: Manual
ou Automático*



FOGÃO

- Construção em aço inoxidável
- 2, 4, 6 e 8 bocas
- De Centro ou Encosto
- Queimadores duplos e simples
- Bocas de 30x30 ou 40x40cm
- Com e sem forno





CARBONI FORNO A CARVÃO

O Forno a Carvão Carboni destina-se a ser utilizado em restaurantes que queiram oferecer aos seus clientes grelhados e assados da mais alta qualidade e que o façam da forma mais rápida e econômica. Suas características técnicas de fabricação permitem, por meio de um controle de fluxo de ar reduzir e aumentar a intensidade das brasas, o que favorece alta eficiência e economia do carvão.

O forno a carvão CARBONI reduzirá o tempo de cozimento em até 40%, o que significa um rendimento até 60% maior, isso significa mais mesas servidas em menos tempo de cocção.



100% A CARVÃO



**250-600°C
TEMPERATURA**



**BAIXO CONSUMO
DE CARVÃO**



DEFUMADO



O forno Carboni funciona 100% a carvão com a combinação de grelhador a forno deixando sua carne, peixes, pizzas, legumes, pães, frutos do mar e pratos em panelas com um sabor excelente devido ao menor movimento de ar na câmara, menos suco evaporará e os alimentos serão de maior qualidade e succulência, deixando assim seus pratos com um sabor incomparável! Baixa radiação de calor melhorando o ambiente de trabalho.

MODELO	DIMENSÕES	CONSUMO DE CARVÃO DIÁRIO	DESEMPENHO DE COÇÃO	TEMPO DE ACENDIMENTO	TEMPERATURA DE COCÇÃO	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	LITROS	CAPACIDADE
CARBONI 120G	890x1035x1740	10 A 16 K	9 HORAS	30 MIN APROX	160 A 350C	110 K H	199	2x GN 1/1 POR GRADE/RACK OU 2 ASSADEIRAS RETANGULARES 600x400x80mm
CARBONI 40V	690x835x1740	5 A 8 K	9 HORAS	30 MIN APROX	160 A 350C	80 K H	107	1x GN 1/1 POR GRADE/RACK OU 1 ASSADEIRA RETANGULAR 600x400x80mm
CARBONI 40H	890x635x1740	5 A 8 K	9 HORAS	30 MIN APROX	160 A 350C	80 K H	104	1x GN 1/1 POR GRADE/RACK OU 1 ASSADEIRA RETANGULAR 600x400x80mm
CARBONI 40P	600x655x1740	4 A 6 K	9 HORAS	30 MIN APROX	160 A 350C	30K H	60	2 Grades



CENTRAL INTELIGENTE

Centrais inteligentes projetadas para cozinhas industriais que exigem alta produtividade, organização e desempenho contínuo. Com tecnologia aplicada à operação, proporcionam maior controle dos processos, otimização do espaço e mais eficiência no preparo dos alimentos, garantindo agilidade, segurança e padronização em cada etapa da produção. Ideal para operações profissionais que buscam máxima performance com praticidade e confiabilidade no dia a dia.

CENTRAL INTELIGENTE DE COCÇÃO

- Versatilidade "4 em 1": Substitui diversos equipamentos e otimiza espaço
- Funções rápidas: cozinhar, fritar e selar, e criar receitas personalizadas.
- Controle de precisão com sensores e termopar opcional
- Alta Potência elétrica com eficiência energética
- Construção robusta em aço inox com isolamento térmico rendimento e isolamento térmico na cuba e na tampa.
- Capacidade de até 80 litros (Modula em padrão Gn) e 120 litros.
- Basculamento automático da cuba para facilitar descarga e limpeza.
- Painel touch moderno de 7"
- Tampa com vedação hermética com amortecedores hidráulicos
- Maior eficiência operacional e ganho de layout na cozinha



CENTRAL INTELIGENTE DE ESTERILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO POR OZÔNIO

- Alto poder de esterilização com ozônio, eliminando bactérias, vírus e protozoários (PSEUDOMONA E H. PYLORI)
- Redução de agrotóxicos e resíduos superficiais
- Tecnologia sustentável sem uso de produtos químicos
- Aumento da vida útil de frutas e hortaliças em até 10 dias
- Sistemas que reduzem o ozônio residual garantindo segurança ao operador
- Tanque de capacidade (200 litros)
- Dosagem de ozônio ajustável conforme necessidade
- Ciclos rápidos de higienização
- Baixo consumo de energia
- Redução de odores e carga orgânica no processo
- Remove todos os custos do processo manual



CENTRAL INTELIGENTE DE RECICLAGEM ORGÂNICA



Sua Nova Solução para Resíduos Orgânicos

Transforme seu Resíduo em:



Adubo
Orgânico



Água
para Reúso



Ciclo Inteligente de Reciclagem

Encerra o processo automaticamente de acordo com o peso ou volume



Tela Touch Intuitiva

MODELO	CAPACIDADE POR CICLO (Kg)	DIMENSÕES (mm)
RC-35	35	800x760x1010
RC-120	120	1150x850x1010

BOX ECO Evolution



A caixa de gordura inteligente BOX ECO EVOLUTION retém gorduras e óleos da água sem a necessidade de produtos químicos.

A BOX ECO EVOLUTION é uma solução fundamental para prevenir futuras intervenções da vigilância sanitária e garantir o bom funcionamento do sistema de cozinha.

Papel ativo na eliminação de entupimentos, maus odores, e na garantia de que a água descartada atenda os parâmetros estabelecidos pela lei.

MODELO	DIMENSÕES	MASSA	VOLUME INTERNO	VOLUME INTERNO ÚTIL	VAZÃO MÁXIMA
BOX ECO EVOLUTION	500x350x380mm	10kg	40L	27L	54L/MIN

REFRIGERAÇÃO VERTICAL

Com modulações de 700 e 1400mm e variações entre 1, 2, 3 e 4 portas, a linha de refrigeração vertical foi desenvolvida para gastronorms GN's 2/1 (530x650mm), oferecendo assim praticidade ao usuário.

Com certificação perante a Portaria 371 e IEC 60335-1 e IES 60335-2-89 e adoção voluntária à norma NSF-7 Internacional esta linha está adequada às mais exigentes normas de qualidade e rendimento térmico.

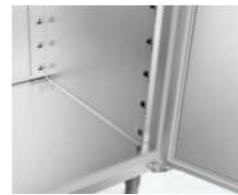
Equipamentos testados em laboratório próprio a uma temperatura de 40°C e 70% de umidade.



DIFERENCIAIS



GASTRONORM 2/1 (2X GN 1/1)
Guias com regulagem de altura



FACILIDADE PARA LIMPEZA
Cantos internos arredondados



BARREIRAS TÉRMICAS EM PVC



PORTAS DE VIDRO DUPLO
Com resistências para evitar condensação (Opcional)



GAXETAS DE VEDAÇÃO REMOVÍVEIS
Dispensa uso de ferramentas



FROST FREE
Dispensa ponto de dreno

FREEZER E REFRIGERADOR

VERSÕES

Freezer:

- Temperatura de trabalho: -18°C
- Gás ecológico de Refrigeração: R404A

Refrigerador:

- Temperatura de trabalho: +1°C a +3°C
- Gás ecológico de Refrigeração: R134a

- Construção interna e externa em aço inoxidável
- Face inferior (base) e face posterior (fundo traseiro) em alumínio liso naval
- Barreira térmica através de resistência elétrica contra condensação externa
- Portas com fechamento automático a 45° e porta totalmente aberta a 90°
- Guias multifuncionais GN's 1/1 (325x530mm)
- Grade aramada em perfis de inox e alumínio
- Pannel elétrico blindado que protege contra umidade
- Evaporação automática de água de degelo - sistema Frost Free (dispensa ponto de dreno)
- Cantos internos arredondados para facilitação de limpeza
- Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade que garante maior rendimento térmico, livre de CFC, sustentável e não agride a camada de ozônio
- Gaxetas das portas removíveis com perfis especiais em PVC
- Controle da temperatura através de termocontrolador digital
- Sapatas niveladoras confeccionadas para ajuste de altura
- Equipamento testado em laboratório com câmara climatizada a 40°C e 70% de umidade, testes que atendem os protocolos da NSF-7
- Certificado perante Portaria 371/2009 e IEC 60335-1 e IES 60335-2-89
- Chaves e rodízios opcionais



MODELO REFRIGERADOR	MODELO FREEZER	CABINE	VOLUME INTERNO (L)	NÚMERO DE PORTAS	TEMPERATURA DE TRABALHO (°C) REFRIGERADOR	TEMPERATURA DE TRABALHO (°C) FREEZER	POTÊNCIA REFRIGERADOR (W)	POTÊNCIA FREEZER (W)	DIMENSÕES (mm)
RHI1P	FHI1P5DET	500 MM	130	1 PORTA	2 A 5°C	-18 A -15°C	298	430	1000X700X900
RHI1P	FHI1P3DET	350 MM	130	1 PORTA	2 A 5°C	-18 A -15°C	298	430	0850X700X900
RHI1P	FHI1P1DET	REMOTA	130	1 PORTA	2 A 5°C	-18 A -15°C	298	430	0650X700X900
RHI2P	FHI2P5DET	500 MM	295	2 PORTAS	2 A 5°C	-18 A -15°C	298	443	1500X700X900
RHI2P	FHI2P3DET	350 MM	295	2 PORTAS	2 A 5°C	-18 A -15°C	298	443	1350X700X900
RHI2P	FHI2P1DET	REMOTA	295	2 PORTAS	2 A 5°C	-18 A -15°C	298	443	1150X700X900
RHI3P	FHI3P5DET	500 MM	455	3 PORTAS	2 A 5°C	-18 A -15°C	305	530	2000X700X900
RHI3P	FHI3P3DET	350 MM	455	3 PORTAS	2 A 5°C	-18 A -15°C	305	530	1850X700X900
RHI3P	FHI3P1DET	REMOTA	455	3 PORTAS	2 A 5°C	-18 A -15°C	305	530	1650X700X900
RHI4P	FHI4P5DET	500 MM	618	4 PORTAS	2 A 5°C	-18 A -15°C	450	630	2500X700X900
RHI4P	FHI4P3DET	350 MM	618	4 PORTAS	2 A 5°C	-18 A -15°C	450	630	2350X700X900
RHI4P	FHI4P1DET	REMOTA	618	4 PORTAS	2 A 5°C	-18 A -15°C	450	630	2150X700X900



FHCG-1000

FREEZER PARA COPOS

- Construção interna e externa em aço inoxidável
- Barreira térmica através de resistência elétrica contra condensação externa
- Controle da temperatura através de termocontrolador digital
- Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade
- Sistema de rodízio de Ø3

MODELO	VOLUME INTERNO (lts)	UNIDADE	DIMENSÕES (mm)
FHCG-1000	264	ACOPLADA	1000x660x1000

REFRIGERAÇÃO HORIZONTAL

REFRIGERADOR PARA CHOPP

- Construção interna e externa em aço inoxidável
- Barreira térmica através de resistência elétrica contra condensação externa
- Portas com fechamento automático a 45° e porta totalmente fechada a 90°
- Vão de porta com 575mm para passagem de barris de até 50 litros
- Evaporação automática de água de degelo – sistema Frost Free (dispensa ponto de dreno)
- Contém protetor para batente inferior em aço inoxidável e grade perfurada inferior para apoio de barris
- Painel elétrico blindado que protege contra umidade
- Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade
- Controle da temperatura através de termo-controlador digital
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

MODELO	CAPACIDADE DE BARRIL POR PORTA	VOLUME INTERNO (LITROS)	NÚMERO DE PORTAS	TEMPERATURA DE TRABALHO (°C)	POTÊNCIA (W)	DIMENSÕES (mm)
RC12P4DLI01	BARRIL 50 L	BARRIL 50 L	2 PORTAS	2 A 5°C	298	1600X700X1100
RC13P4DLI01	BARRIL 50 L	BARRIL 50 L	3 PORTAS	2 A 5°C	400	2100X700X1100



RHC1-1200



REFRIGERADOR DE BASE PARA COCÇÃO



RB2-1600



- Construção interna e externa em aço inoxidável
- Barreira térmica através de resistência elétrica contra condensação externa
- Gavetas com sistema de fechamento magnético e puxadores anatômicos com correções telescópicas
- Gavetas das gavetas removíveis com perfis especiais em PVC
- Evaporação automática de água de degelo - sistema FrostFree (dispensa ponto de dreno)
- Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade
- Controle da temperatura através de termo-controlador digital
- Painel elétrico blindado que protege contra umidade
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

MODELO	CAPACIDADE DE GN POR GAVETA	QTD DE GAVETAS	TEMPERATURA DE TRABALHO (°C)	POTÊNCIA (WATTS)	DIMENSÕES (mm)
RBI2G6DLI01	1/1X 65 A 200 mm	2 GAVETAS	2 A 5°C	298	1600X700X550
RBI3G5DLI01	1/1X 65 A 200 mm	3 GAVETAS	2 A 5°C	298	2000X700X550
RBHD-1400	1/1X 65 A 200 mm	2 GAVETAS	2 A 5°C	298	1400x700x670
RBHD-2100	1/1X 65 A 200 mm	3 GAVETAS	2 A 5°C	298	2100x700x670

CABEÇOTE REFRIGERADO

- Construção em aço inoxidável
- Isolamento térmico
- Travessas removíveis para apoio de GN
- Recebe recipiente gastronorm 1/3x100mm

MODELO	TIPO DE CONDIMENTADORA	QTD DE GN'S	TAMANHO GN'S	DIMENSÕES (Apenas da condimentadora em mm)
RHI1P	ELEVADA	5	1/3X100 mm	1000X410X510
RHI1P	EMBUTIDO	5	1/3X100 mm	1000X410X140
RHI2P	ELEVADA	8	1/3X100 mm	1500X410X510
RHI2P	EMBUTIDO	8	1/3X100 mm	1500X410X140
RHI3P	ELEVADA	11	1/3X100 mm	2000X410X510
RHI3P	EMBUTIDO	11	1/3X100 mm	2000X410X140
RHI4P	ELEVADA	13	1/3X100 mm	2500X410X510
RHI4P	EMBUTIDO	13	1/3X100 mm	2500X410X140



CRE1-0920

REFRIGERAÇÃO VERTICAL

FREEZER E REFRIGERADOR

- Construção interna e externa em aço inoxidável
- Face inferior (base) e face posterior (fundo traseiro) em alumínio liso naval
- Barreira térmica através de resistência elétrica contra condensação externa
- Portas com fechamento automático a 45° e porta totalmente aberta a 90°
- Guias multifuncionais em aço inoxidável próprias para receber Gn's 2/1 ou 1/1
- Gaxetas das portas removíveis com perfis em PVC
- Grade perfis de inox e alumínio
- Pannel elétrico blindado que protege contra umidade
- Evaporação automática de água de degelo - Frost Free (dispensa ponto de dreno)
- Evaporador com ventilação forçada
- Cantos internos em uso conforme norma internacional - NSF-7
- Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade
- Controle da temperatura através de termocontrolador digital
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura
- Chaves e rodízios opcionais



FV3-1400



MCFV1-0600 MCRV1-0600 411 01 600x775x2050

MODELO	TIPO DE PORTA	VOLUME INTERNO ÚTIL	NÚMERO DE PORTAS	TEMPERATURA DE TRABALHO (°C)	POTÊNCIA (WATTS)	DIMENSÕES (mm)
RV11PC	INOX INTEIRIÇA	524	1 PORTA	2 A 5°C	430	0700X825X2050
RV11PC	INOX BIPARTIDA	524	2 PORTAS	2 A 5°C	430	0700X825X2050
RV12PC	VIDRO	524	1 PORTA	2 A 5°C	430	0700X825X2050
RV12PC	INOX INTEIRIÇA	1145	2 PORTAS	2 A 5°C	550	1400X825X2050
RV13PC	INOX BIPARTIDA	1145	4 PORTAS	2 A 5°C	550	1400X825X2050
RV13PC	VIDRO	1145	2 PORTAS	2 A 5°C	550	1400X825X2050

COLD BLACK

Portas em Vidro Duplo

- Construção interna e externa em aço inoxidável
- Portas com fechamento automático a 45° e porta totalmente aberta a 90°
- Evaporação automática de água de degelo - Frost Free (dispensa ponto de dreno)
- Evaporador com ventilação forçada
- Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade
- Controle da temperatura através de termocontrolador digital
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

MODELO	CAPACIDADE	TEMPERATURA	DIMENSÕES	POTÊNCIA W/h
Refrigerador	588L	3°C a 6°C	700x840x2000	360
Cervejeira	588L	-4°C a 0°C	700x840x2000	473
Freezer	588L	-18°C a -15°C	700x840x2000	473
Refrigerador	1170L	3°C a 6°C	1400x840x2000	473
Cervejeira	1170L	-4°C a 0°C	1400x840x2000	846
Freezer	1170L	-18°C a -15°C	1400x840x2000	846
Refrigerador	1760L	3°C a 6°C	2100x840x2000	660
Cervejeira	1760L	-4°C a 0°C	2100x840x2000	1200
Freezer	1760L	-18°C a -15°C	2100x840x2000	1200



RVE1-0700



ECDP-0500

COLD DRINK

CORES

● Preto ● Inox ● Vermelho

MODELO	CORES	DIMENSÕES (mm)
ECDP-0500	Preto	500x550x1800
ECDV-0500	Vermelho	500x550x1800
ECDI-0500	Inox	500x550x1800

REFRIGERAÇÃO VERTICAL

Refrigeração Elvi:

Equipamentos testado em laboratório com câmara climatizada a 40°C e 70% de umidade, testes que atendem os protocolos da NSF-7 Certificado perante Portaria 371/2009 e IEC 60335-1 e IES 60335-2-89



Melhor aproveitamento de espaço

Otimização de espaço interno

Facilidade na operação



MCRV4-2000

MCFV2-1000



MCFV1-0500



- Disponível nos modelos de 500, 1000 e 2000mm com 1, 2, e 4 portas
- Construção externa em aço inoxidável e interna em alumínio liso naval
- Face inferior (base) e face posterior (fundo traseiro) em alumínio liso naval
- Barreira térmica através de resistência elétrica contra condensação externa
- Portas com fechamento automático a 45° e porta totalmente aberta a 90° e puxadores anatômicos
- Guias em aço inoxidável próprias para receber caixas plásticas 360x555x245mm (41,5lts)
- Tampa frontal superior basculante para acesso ao painel de controle, painel elétrico blindado que protege contra umidade
- Evaporação automática de água de degelo – sistema Frost Free (dispensa ponto de dreno)
- Cantos internos arredondados conforme norma internacional – NSF-7
- Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade
- Controle da temperatura através de termocontrolador digital
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

MODELO FREEZER	MODELO REFRIGERADOR	CAPACIDADE CAIXAS 41,5L	VOLUME INTERNO (lts)	NÚMERO DE PORTAS	DIMENSÕES (mm)
MCFV1-0500	MCRV1-0500	05	318	01	500x730x2050
MCFV2-1000	MCRV2-1000	10	727	02	1000x730x2050
MCFV4-2000	MCRV4-2000	20	1545	04	2000x730x2050

VERSÕES

Congelada:

. Temperatura de trabalho: -18°C

Resfriada:

. Temperatura de trabalho: +1°C a +5°C



SÉRIE QUADRAT 2 E 3 PLANOS

VERSÕES

Aquecida:

- Vidros simples
- Sistema de aquecimento através de resistência a seco com forçador de ar, umidificador e termômetro
- Controle de temperatura por termostato com trabalho médio de 30°C a 75°C

Refrigerada

- Vidros duplos
- Sistema de refrigeração através de ar forçado com controlador digital
- Temperatura de trabalho médio de 3°C a 6°C

Neutra

- Vidros simples



**VITRINE
ALTA**



**VITRINE
SOBREPOR**



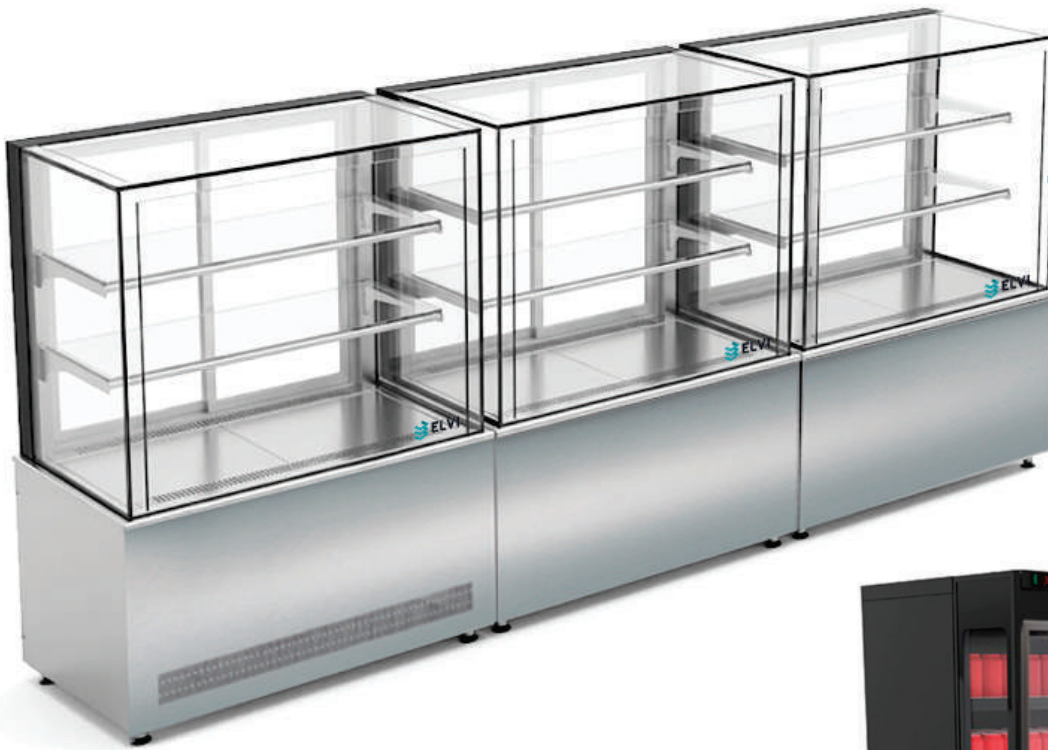
**VITRINE
AUTOSSERVIÇO**



**VITRINE
ELEGANCE**



	MODELO	TIPO	NÍVEIS DE EXPOSIÇÃO	DIMENSÕES
AQUECIDA	VQAA-0700	ALTA	03	700x695x1270
	VQAA-1000	ALTA	03	1000x695x1270
	VQAA-1200	ALTA	03	1200x695x1270
	VQAA-1400	ALTA	03	1400x695x1270
	VQAA-1780	DE CANTO	03	1780x775x1270
	VQSA-0700	SOBREPOR	02	700x695X625
	VQSA-1000	SOBREPOR	02	1000x695 X625
	VQSA-1200	SOBREPOR	02	1200x695 X625
	VQEA-0700	AUTOSSERVIÇO	03	700x695x1270
	VQEA-1000	AUTOSSERVIÇO	03	1000x695x1270
NEUTRA	VQAN-0700	ALTA	03	700x695x1270
	VQAN-1000	ALTA	03	1000x695x1270
	VQAN-1200	ALTA	03	1200x695x1270
	VQAN-1400	ALTA	03	1400x695x1270
	VQAN-1780	DE CANTO	03	1780x775x1270
	VQSN-0700	SOBREPOR	02	700x695X625
	VQSN-1000	SOBREPOR	02	1000x695X625
	VQSN-1200	SOBREPOR	02	1200x X625
	VQEN-0700	AUTOSSERVIÇO	03	700x695x1270
	VQEN-1000	AUTOSSERVIÇO	03	1000x695x1270
REFRIGERADA	VQAR-0700	ALTA	03	700x695x1270
	VQAR-1000	ALTA	03	1000x695x1270
	VQAR-1200	ALTA	03	1200x695x1270
	VQAR-1400	ALTA	03	1400x695x1270
	VQAR-1780	DE CANTO	03	1780x775x1270
	VQSR-0700	SOBREPOR	02	700x695X625
	VQSR-1000	SOBREPOR	02	1000x695X625
	VQSR-1200	SOBREPOR	02	1200x695X625
	VQER-0700	AUTOSSERVIÇO	03	700x695x1270
	VQER-1000	AUTOSSERVIÇO	03	1000x695x1270



QUADRAT VISION

- Design moderno em vidro, com visual panorâmico e elegante.
- Alta visibilidade dos produtos, com prateleiras internas em vidro.
- Estrutura robusta e profissional, ideal para uso comercial.
- Sistema de refrigeração com ventilação interna, garantindo distribuição uniforme do ar.
- Controle de temperatura estável, para melhor conservação.
- Eficiência térmica e organização interna, com excelente aproveitamento de espaço.



VITRINE DUPLA

- Estrutura tubular e chapas em aço inoxidável
- Cúpula superior em vidro temperado, laterais planas contendo serigrafia preta
- Portas deslizantes em PVC com puxadores anatômicos e vidro duplo espelhado
- Indicador e controlador de temperatura digital
- Botão Liga/Desliga
- Prateleiras em vidro temperado
- Quadro em alumínio anodizado
- Iluminação em LED
- Sistema de refrigeração por ar forçado
- Evaporador automático

MODELO	TIPO	TEMPERATURA TRABALHO (°C)	DIMENSÕES (mm)
VDR-1200-A	AR FORÇADO	3 a 6°	1200x695x1400
VDR-1200-P	PISTA FRIA	3 a 6°	1200x695x1400



SÉRIE SELF

OPEN COOLER

- Com / Sem porta de vidro
- Estrutura tubular e chapas de aço com acabamento em pintura eletrostática
- Cremalheira com suportes e ajustes de altura para prateleiras
- Vidros laterais serigrafados
- Indicador e controlador de temperatura digital
- Botão Liga/ Desliga
- Prateleiras em aço
- Prateleira externa em aço inoxidável
- Iluminação em LED
- Sistema de refrigeração por ar forçado
- Evaporador automático
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

CORES

- Preto ○ Branco

MODELO	COR	NÍVEIS DE EXPOSIÇÃO	TEMPERATURA TRABALHO (°C)	DIMENSÕES (mm)
EOC-WH-0750	BRANCO	05	4 a 6°	750x950x1930
EOC-BL-0750	PRETO	05	4 a 6°	750x950x1930
EOC-WH-1200	BRANCO	05	4 a 6°	1200x950x1930
EOC-BL-1200	PRETO	05	4 a 6°	1200x950x1930



GELATO/SORVETE



EXPOSITOR DE GELATO/SORVETE

- Cortina de ar frio para sorvetes e picolés
- Fileira de cubas inclinadas
- Controle preciso de temperatura
- Maior eficiência térmica (economia de energia)
- Sofisticação e performance
- Encante com uma vitrine que traduz o sabor em excelência visual
- Sistema de ventilação de ar desenvolvido para manter a qualidade do produto
- Ambiente interno com temperatura equalizada



MODELO	CAPACIDADE	TEMPERATURA	DIMENSÕES	POTÊNc..
VTSV-1400	12 GNS 1/2 ou 18 GNS 1/3 ou 24 GNS 2/8V	-18 A -15°C	1700 X 1080 X 1250	2000W
VTSV-1170	8 GNS 1/2 ou 12 GNS 1/3 ou 16 GNS 2/8V	-18 A -15°C	1170 X 1080 X 1250	1800W
VTSL-1170	4 GNS 1/2 ou 6 GNS 1/3 ou 8 GNS 2/8V	18 A -15°C	1200 X 0700 X 1250	1000W



MANTENEDOR DE TEMPERATURA PARA GELATO E SORVETE

- Sua estrutura em aço inox oferece alta durabilidade, higiene e isolamento térmico eficiente 70 MM de isolamento e chegando a -21°C;
- O Freezer mantenedor de gelato é um equipamento profissional para gelaterias, confeitarias e cozinhas industriais;
- Para até 54 gns de 1/2x100mm OU 108 gns 1/4X100mm
- Uniforme temperatura com pouca perda no desligamento da unidade e abertura de portas;
- O sistema garante refrigeração uniforme para conservação ideal de produtos congelados, sendo diferenciado em alguns pontos;
- Possui recursos ergonômicos como portas automáticas, pés reguláveis e opção de rodízios;



A Linha de Distribuição Elvi alia a sofisticação e design exclusivo com a tecnologia exigida para garantir a segurança alimentar dos produtos expostos.

BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO

Desenvolvemos projetos sob medida.
Equipamento disponível nas versões:

- . Neutra
- . Aquecida
- . Refrigerada

Opcionais

- . Corre bandeja articulável
- . Estufa inferior
- . Iluminação
- . Refrigerador horizontal
- . Rodízios
- . Protetor Salivar



PISTA AQUECIDA BANHO MARIA



PISTA AQUECIDA SECA



PISTA HOT PLATE



PISTA REFRIGERADA



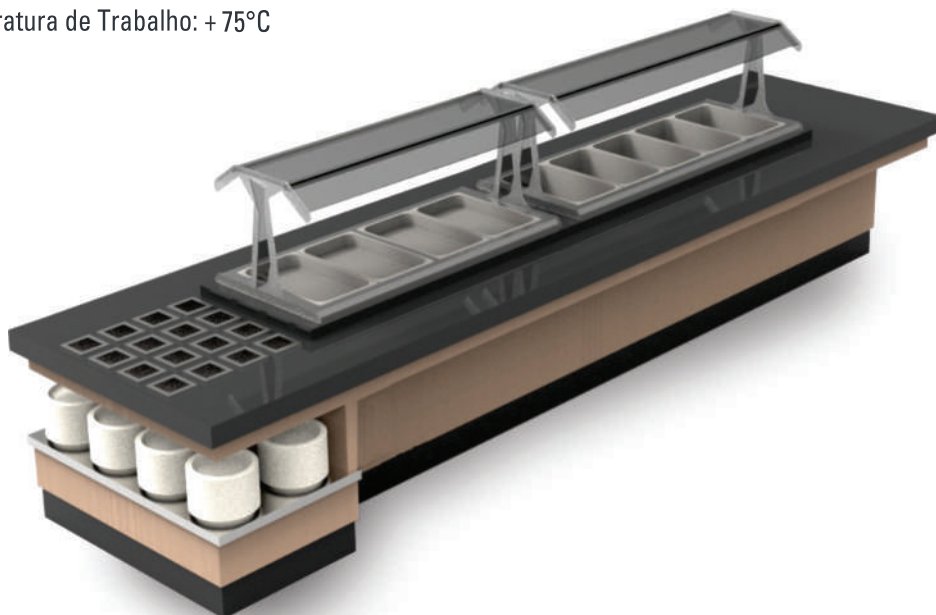
PISTA ICE PLATE



Refrigerador próprio para Distribuição
com guia para Gn's
Temperatura de Trabalho: +2 a +6°C

Estufa com guia para GN's

Temperatura de Trabalho: +75°C



VERSÕES

Pista Aquecida:

02, 03, 04, 05 ou 06 Gn's
Profundidades: 65, 100, 150 ou 200mm

Pista Refrigerada:

02, 03, 04, 05 ou 06 Gn's
Profundidades: 30, 65 e 100mm



ESTUFA

- Construção interna e externa em aço inoxidável
- Sistema de aquecimento por meio de resistência elétrica aletada com operação a seco
- Caixa de comando isolada
- Controle de temperatura através de termocontrolador digital
- Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

VERSÕES

Horizontal:

. 01, 02, 03 e 04 portas

Vertical:

. Porta interça: 01 e 02

. Porta bi-partida: 02, 03 e 04 portas



PVR2-0700



PVA2-0700

PASS THROUGH

- Construção interna e externa em aço inoxidável
- Barreira térmica através de resistência elétrica contra condensação externa (versão refrigerada)
- Portas com sistema de fechamento automático a 45° e porta totalmente aberta a 90° e puxadores anatômicos
- Vão de porta ampliado com guias multifuncionais
- Controle de temperatura através de termocontrolador digital
- Certificado perante a Portaria 371 e IEC 60335-1 e IES 60335-2-89
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura



BAR



- Modulações 1200, 1600 e 2100
- Vantagem dos seus módulos ser intercambiáveis
- Alinhamento praticamente perfeito em relação à antiga
- Ponto de água é flexível
- Possui todas as variações da linha modular antiga:
- (Módulo cuba, Módulo para garrafas, Cuba Isotérmica, escorredor de copos e módulo com atileno)



CONFIGURAÇÕES DISPONÍVEIS

1. Aquecido e Refrigerado
2. Aquecido e Neutro
3. Refrigerado e Neutro

CARRO TÉRMICO

- Aquecido
- Duplo
- Neutro
- Refrigerado



CARRO CANTONEIRA

8, 12 ou 16 Bandejas
8, 12 ou 16 GN's



CARRO CHASSI



CARRO PLATAFORMA



CARRO PARA DETRITOS

Com e sem Pedal



CARRO PARA TRANSPORTE DE PRATOS



CARRO AUXILIAR

2 e 3 planos



CARRO CUBA (TANQUE)



CARRO PARA LAVAGEM DE CEREAIS



CARRO PARA REMOLHO DE TALHERES

ARMÁRIOS

Para material de limpeza
ou utensílios



Soluções definitivas e completas em equipamentos para cozinhas profissionais
produzidos para atender todas as necessidades do mercado.

Linha completa de mobiliário para apoio:

**ARMÁRIOS
SUPERIORES**

ESTANTES

Plano liso ou perfurado em aço
inoxidável ou com pintura epóxi


**MESA PARA ENTRADA OU SAÍDA
DE LAVADORA DE LOUÇA**

**MESA COM TAMPO DE
ALTILENO**

**MESA ESTRUTURAL
PARA GRANITO**

MESAS

De centro, de encosto,
com cuba, prateleira ou
furo para detrito


GUICHÊ

04, 06, 08 ou 12 boxes


ESTERILIZADOR DE FACAS

MESA DE DECANTAÇÃO


Lisa, perfurada,
gradeada ou tubular


CAIXA DE GORDURA

GRELHA DE PISO

Barra chata ou perfurada


PRATELEIRAS

Lisa, perfurada, gradeada ou tubular


PRATELEIRA LISA SOBRE MONTANTE

Plano simples ou duplo

BASE PARA MÁQUINA DE CAFÉ

LAVATÓRIO

Acionamento no Pedal ou Joelho


**LAVATÓRIO CONJUGADO
COM LAVA BOTAS**

PRATELEIRA TIPO TRAY-REST

Plano liso ou tubular


LAVA BOTAS

SHOOT PARA TALHERES





SOLUÇÕES COMPLETAS PARA COZINHAS PROFISSIONAIS




QR-Code Site Elvi

A Elvi é uma empresa 100% brasileira, detentora de uma sólida posição no mercado de cozinhas profissionais, com sede própria de 20.000m², onde opera com parque fabril equipado com os mais atuais sistemas integrados para processamento de matérias-primas e máquinas com tecnologia CNC - Controle Numérico Computadorizado, incluindo corte laser, puncionadeira, prensas dobradeiras, injetoras de espuma em poliuretano e área de marcenaria completa para todos os tipos de projetos.

Com recursos técnicos de última geração, equipe de engenharia e de desenvolvimento, laboratório e centro de treinamento, desta forma, a Elvi garante ao seu cliente pleno suporte técnico em todas as etapas, desde o orçamento, fabricação, instalação dos equipamentos, até a assistência técnica.

 Rua Francisco Pedroso de Toledo, 577
Vila Liviero - São Paulo - SP - 04185-150

 (11) 2181-3999

 assistencia.tecnica@elvi.com.br

WWW.ELVI.COM.BR