

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

EDICIÓN 2024/1



METALCUBAS®



Fundada en mayo de 2005, Metalcubas es una empresa especializada en la producción de equipos alimentarios. Presente entre los mayores fabricantes del sector, Metalcubas se destaca por la inteligencia de su sistema productivo, dando como resultado en un acabado de alta calidad y mayor resistencia a los productos suministrados.

Estos diferenciales proporcionan a los clientes una alta seguridad y tranquilidad, garantizando la completa satisfacción del consumidor final. Para las industrias clientes de Metalcubas, esta filosofía se traduce en una mayor rentabilidad en los negocios y fidelización de sus clientes revendedores o establecimientos comerciales que adquieren equipos con sus respectivas marcas.

METALCUBAS®



FREIDORA DE ACEITE

Diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo y una amplia área de fritura para diversos tipos de frituras, este equipo es adecuado para alimentos preparados por inmersión en aceite, en los que el aceite se utiliza como filtro, garantizando así una mayor durabilidad. Con quemadores de alta potencia, que proporcionan una rápida recuperación de la temperatura, que es esencial para una fritura de calidad. Cuenta con cestas robustas y anchas con mango aislado. El depósito de acero inoxidable 304 facilita la limpieza diaria. El panel de comando de control digital está aislado del equipo y ha sido diseñado para colocarse en una pared cercana, evitando que se moje durante la limpieza. Disponible con 3 cestas grandes o 4 cestas pequeñas, y en versiones para gas GLP o GN.



FOGI 85

Capacidad (aceite):	85 litros como máximo
Capacidad (por fritura):	hasta 4,5 kg
Quemadores (cant.):	5
Potencia (BTU/h)	150.000
Consumo (GLP)	3,10 Kg/h
Peso neto:	92 kg
Área de fritura (AxL):	750 x 500 mm
Cesta pequeña (AltxAxL):	135 x 145 x 450 mm
Cesta grande (AltxAxL):	135 x 220 x 450 mm
Dimensiones de la freidora (AltxWxC):	1164 x 854 x 804 mm



Cestas con mango engomado de tamaño grande o pequeño.



Panel separado de la freidora. Evita de mojar durante la limpieza.



Drenaje de flujo de 1 1/4". Con paso completo.

LANZAMIENTO

FOGI 85





SARTÉN ELÉCTRICA

La estructura está hecha de acero inoxidable 430, con cuba interna disponible en aluminio o acero al carbono esmaltado. Tiene patas tubulares de acero al carbono con pintura electrostática y zapatas de nivelación. La cuba tiene una área de eliminación de residuos, evitando que la resistencia queme los residuos y el aceite prematuramente. El panel es basculante, con resistencia blindada en acero inoxidable 304. La cesta de alambre proporciona un mayor aprovechamiento del área útil. Disponible solo en voltaje de 220V.

LANZAMIENTO



TRFE 15

Capacidad (aceite):	15 litros
Potencia (máxima):	5,5 Kw
Voltaje:	220V
Consumo:	3,5 Kw/h
Peso neto:	11,5 Kg
Área Útil (DxP):	Ø 550 X 200mm
Dimensiones (AxLxC):	900 x 627 x 642 mm

TRFE 15 220V



METALCUBAS®

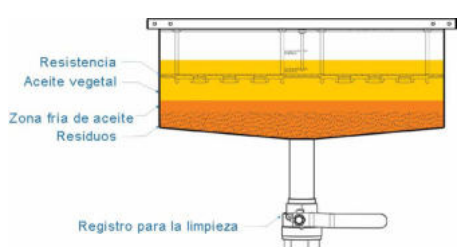


FREIDORA ELÉCTRICA DE ZONA FRÍA DE ACEITE



Fabricado externamente de acero inoxidable 430 cepillado y con depósito de acero inoxidable 304. El panel basculante, con resistencias blindadas de acero inoxidable, facilita la limpieza del precisión y una estandarización más eficiente del proceso. Opcionalmente, hay una cesta grande que reemplaza hasta dos cestas pequeñas. Tiene una válvula esférica con amplio paso para facilitar el flujo de residuos y ruedas con freno, que impiden el movimiento de la freidora cuando está llena de aceite.

LANZAMIENTO



	FOE 18	FOE 30
Capacidad (aceite):	18 litros máximo	30 litros máximo
Capacidad (por fritura):	hasta 1,5 Kg	hasta 2,5 Kg
Potencia (máxima):	8,0 Kw (220 V)	10,0 Kw (220 V)
Consumo	5,5 Kw/h (220V)	7,0 Kw/h (220V)
Peso neto	17 kg	23 kg
Área de fritura (AxL):	445 x 320 mm	730 x 320 mm
Cesta pequeña (AltxAxL):	90 x 130 x 240 mm	90 x 130 x 240 mm
Dimensiones de la freidora (AltxAxL):	970 x 450 x 485 mm	970 x 450 x 772 mm

FOE 30



FOE 18



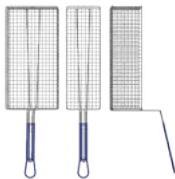


FREIDORA ELÉCTRICA INDUSTRIAL DE ACEITE



Diseñado para ofrecer un gran rendimiento y una amplia área de fritura para los más diversos tipos de fritura. Perfecto para alimentos preparados a través de inmersión en aceite, en las que utiliza el propio aceite como filtro, asegurando así, una mayor durabilidad en la vida del aceite. Con resistencias de alta potencia que proporcionan una rápida recuperación de la temperatura, esencial para una fritura de calidad. Cestas robustas y anchas con mango aislado. Depósito de acero inoxidable 304 para una fácil limpieza diaria. El panel de comando de control digital está aislado del equipo y ha sido diseñado para colocarse en una pared cercana, evitando que se moje durante la limpieza. Disponible solo en 220 V o 380 V trifásico.

	FOEI 60	FOEI 75
Capacidad (mínima):	60 litros	75 litros
Potencia	16.0 Kw	18.0 Kw
Voltaje	220 V ou 380 V Trif.	220 V ou 380 V Trif.
Consumo	12 Kw/ h	13,5 Kw/ h
Peso neto	37 kg	42 kg
Área de fritura (LxC):	500 x 575 mm	500 x 750 mm
Dimensiones (AxLxC):	905 x 608 x 683 mm	905 x 608 x 858 mm
Cesta pequeña (AxLxC):	135 x 145 x 450 mm	135 x 145 x 450 mm
Cesta grande (AxLxC):	135 x 220 x 450 mm	135 x 220 x 450 mm



Cestas con mango engomado de tamaño grande o pequeño.



Panel separado de la freidora. Evita de mojar durante la limpieza.



Cuba de acero inoxidable 304.



Drenaje de flujo de 1 1/4". Con paso completo.

FOEI 60



FOEI 75





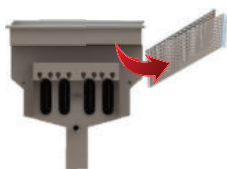
FREIDORAS INDUSTRIALES ZONA FRÍA DE ACEITE A GAS



Para una fritura deliciosa y crujiente, la freidora Metalcubas es la unión de tecnología, eficiencia y robustez. Perfecta para alimentos preparados por inmersión en aceite, en los que el propio aceite se utiliza como filtro, asegurando una mayor durabilidad en la vida útil del aceite.



Depósito de acero inoxidable 304, facilita la limpieza diaria y asegura una mayor durabilidad.



Diffusores de calor de acero inoxidable 304, que garantizan un mejor uso del calor generado por los quemadores.



Controlador de temperatura digital que garantiza la precisión de la información y la seguridad. Encendido automático y monitoreo contra la falta de gas en los quemadores.



Quemadores de aluminio fundido de alta potencia que proporcionan una rápida recuperación de temperatura, esencial para una fritura de calidad.



Cesta robusta con mango aislado.

	FOG 2 C	FOG 3 C
Capacidad (aceite):	30 litros	45 litros
Capacidad (por fritura):	hasta 2 Kg	hasta 3 Kg
Quemadores (cant.):	3	4
Potencia (BTU/h)	90.000	120.000
Consumo (GLP):	1,85 Kg/h	2,45 Kg/h
Peso neto:	50 Kg	63 Kg
Área de Fritura (LxX):	356 x 380 mm	521 x 380 mm
Dimensiones (AltxAxL):	1090 x 390 x 800mm	1090 x 560 x 800mm

FOG 2 C



Equipos disponibles para
GN (gas natural)

FOG 3 C





FREIDORAS ELÉCTRICAS INDUSTRIALES DE ZONA FRÍA DE AGUA



La freidora Metalcubas es la unión de tecnología, eficiencia y robustez. Perfecta para alimentos preparados por inmersión en aceite, en el que utiliza agua como filtro, asegurando así una mayor durabilidad en la vida útil del aceite. Con resistencias de alta potencia, que proporcionan una rápida recuperación de la temperatura es esencial para una fritura de calidad. Cestas robustas con mango aislado y depósito de acero inoxidable 304 para una fácil limpieza diaria. El controlador de tiempo y temperatura digital garantiza una uniformidad en el proceso de trabajo. Disponible solo en 220V y 380V trifásico.



Cesta robusta con mango aislado.



Controlador de temperatura digital que garantiza la precisión de la información y la seguridad. Monitorea el tiempo y la seguridad.

FAO 2 C



FAO 3 C



	FAO 2 C	FAO 3 C
Capacidad (aceite):	25 Litros	38 Litros
Capacidad (Agua):	5 Litros	6 Litros
Capacidad (Sal):	0,5 Kg	0,5 Kg
Capacidad (Por Fritura):	Hasta 2 Kg	Hasta 3 Kg
Potencia (Máxima):	15,0 Kw (220/380v)	18,0 Kw (220/380v)
Consumo:	10,5 Kw/h	12,6 Kw/h
Peso neto:	37 Kg	44 Kg
Área de Fritura (LxC):	356 x 380 mm	521 x 380 mm
Dimensiones (AxLxC):	1110 x 390 x 770mm	1110 x 560 x 770mm



FREIDORAS ELÉCTRICAS DE ZONA FRÍA DE ACEITE



Fabricado externamente de acero inoxidable 430 y depósito de acero inoxidable 304. Panel extraíble con resistencias blindadas de acero inoxidable. Protección de las resistencias y bombilla del termostato de acero inoxidable. Termostato para control de temperatura, termostato de seguridad y lámpara piloto que indica el funcionamiento de las resistencias. Opcional con 2 cestas pequeñas o 1 cesta grande y válvula de bola para el flujo de aceite. Ruedas con freno en los modelos de pedestal.

	FOE 15 M (5500 W)	FOE 15 M (8000 W)	FOE 15 P (5500 W)	FOE 15 P (8000 W)
Capacidad (aceite):	15 Litros	15 Litros	15 Litros	15 Litros
Potencia (máxima):	3,1 Kw (127v) 5,5 Kw (220v)	8,0 Kw (220v)	3,1 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 neto:	11,0 Kg	15,0 Kg	13,4 Kg	16,5Kg
Dimensiones (AxLxC):	395 x 405 x 455mm	420 x 405 x 455mm	890 x 405 x 455mm	940 x 405 x 455mm

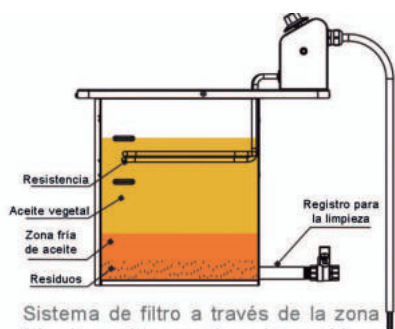
FOE 15 M
(5500 W)

FOE 15 M
(8000 W)



FOE 15 P
(5500 W)

FOE 15 P
(8000 W)



Sistema de filtro a través de la zona fría de aceite, mantiene los residuos lejos del aceite caliente y proporciona una fritura más seca y sabrosa.



Depósito construido de acero inoxidable 304.



Termostatos de seguridad con accionamiento externo.



Segunda resistencia con accionamiento independiente realizada por una llave iluminada.



Opcional:
Cesta grande



FREIDORAS ELÉCTRICAS DE ZONA FRÍA DE AGUA



Fabricado externamente de acero inoxidable 430 cepillado y con depósito de acero inoxidable 304. Cuenta con un panel extraíble con resistencias blindadas de acero inoxidable. La protección de las resistencias y de la bombilla del termostato también está hecho de acero inoxidable. Equipado con termostato para el control de temperatura, termostato de seguridad y lámpara piloto que indica el funcionamiento de las resistencias. Disponible con la opción de 2 cestas pequeñas o 1 cesta grande, además de válvula de bola para el flujo de agua y del aceite. Los modelos de pedestal cuentan con ruedas de freno.

	GFAO 18 M (5500 W)	GFAO 18 P (5500 W)	GFAO 30 P (5500 W)	GFAO 30 P (8000 W)
Capacidad (aceite):	15 Litros	15 Litros	24 Litros	24 Litros
Capacidad (Agua):	3 Litros	3 Litros	5 Litros	5 Litros
Potencia (Máxima):	3,1 Kw (127v) 5,5 Kw (220v)	3,1 Kw (127v) 5,5 Kw (220v)	5,5 Kw (220v)	8,0 Kw (220v)
Consumo:	2,2 Kw/h (127v) 3,5 Kw/h (220v)	2,2 Kw/h (127v) 3,5 Kw/h (220v)	3,5 Kw/h (220v)	5,5 Kw/h (220v)
Peso neto:	11,0 Kg	13,4 Kg	15,0 Kg	15,0 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	445 x 405 x 455mm	865 x 405 x 455mm	865 x 405 x 455mm	865 x 405 x 455mm

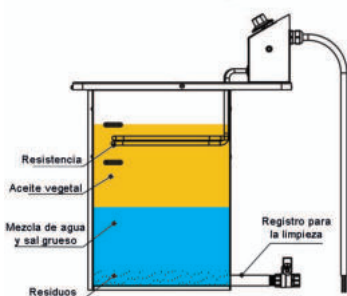
**GFAO 18 P
(5500 W)**

**GFAO 18 M
(5500 W)**



**GFAO 30 P
(5500 W)**

**GFAO 30 P
(8000 W)**



Sistema de filtro a través de la zona fría de aceite, mantiene los residuos lejos del aceite caliente y garantiza un mayor ahorro en el uso de aceite y proporciona una fritura más seca y sabrosa.



Depósito construido de acero inoxidable 304.



Termostatos de seguridad con accionamiento externo.



Segunda resistencia con accionamiento independiente realizada por una llave iluminada.



Opcional:
Cesta grande



FREIDORA ELÉCTRICA DE ZONA FRÍA DE AGUA



Fabricado externamente de acero inoxidable 430 cepillado y con un depósito de acero inoxidable 304. Viene junto con 2 cestas pequeñas en forma de media luna o 1 cesta grande. Resistencias blindadas de acero inoxidable. Rejilla de protección de las resistencias de acero inoxidable. Válvula de bola para vaciar el agua y el aceite. Termostato para el control de la temperatura, termostato de seguridad y l'mpara piloto que indica el funcionamiento de las resistencias. Patas de apoyo tubulares de acero al carbono revestido con pintura epoxi y con zapata de nivelación. Disponible solo en 220 V.

TFAO 40 CP
TFAO 40 CG



TFAO 40

Capacidad (total):	40 Litros
Capacidad (aceite):	24 Litros
Capacidad (Agua):	14 Litros
Cantidad (Sal gruesa):	500 gramas
Potencia:	5000 W
Voltaje:	220 V
Consumo:	3.5 Kw/h
Peso neto:	12,0 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	920 x 380 x 380mm

Para frituras sabrosas y sequeitas. La freidora Metalcubas es una unión de tecnología, eficiencia y robustez. Perfecta para alimentos preparados por inmersión en aceite, en el que utiliza agua como filtro, asegurando así una mayor durabilidad en la vida útil del aceite. Con resistencias de alta potencia que proporcionan una rápida recuperación de temperatura, imprescindible para una fritura de calidad. Cestas robustas con mango aislado y depósito de acero inoxidable 304 ESTAMPADO (sin soldaduras) para facilitar la limpieza diaria. Termostatos de control y otros termostatos de seguridad para cada resistencia. Mayor área de transbordo, con capacidad de hasta 5 litros. Disponible solo en 220V.



Sistema de drenaje
3/4" individual de
aceite y de agua.



Termostato de control
y de seguridad independiente
por resistencia



Sistema de cuba estampada
sin la presencia de soldadura
en el fondo

FAO 1 C

FAO 1 CR



	FAO 1 C	FAO 1 CR
Capacidad (aceite):	25 Litros	25 Litros
Capacidad (Agua):	10 Litros	10 Litros
Capacidad (Sal):	1,0 Kg	1,0 Kg
Potencia (máxima):	5,0 Kw/h (220V)	10,0 Kw/h (220V)
Consumo:	3,5 Kw/h	7,0 Kw/h
Peso neto:	17,4 Kg	18,4 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	1008 x 451 x 991mm	1008 x 451 x 991mm

METALCUBAS®

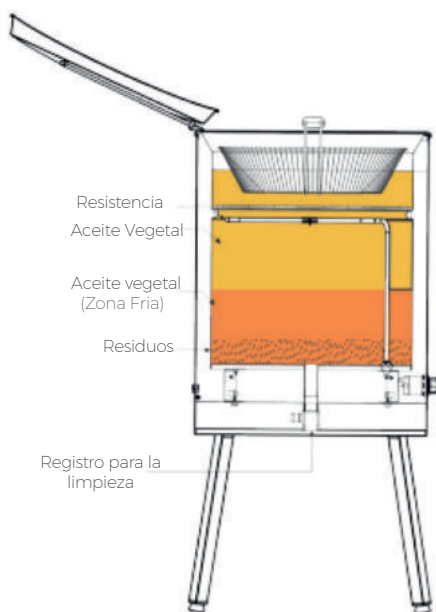


SARTÉN ELÉCTRICA DE ZONA FRÍA DE ACEITE



Fabricado externamente de acero inoxidable 430 cepillado y con depósito de acero inoxidable 304. Incluye 2 cestas pequeñas de media luna o 1 cesta grande. Cuenta con resistencias blindadas de acero inoxidable y rejilla de protección de resistencia de acero inoxidable. Equipado con válvula de bola para el flujo de agua y aceite, termostato para el control de temperatura, termostato de seguridad y lámpara piloto que indica el funcionamiento de las resistencias. Patas de apoyo tubulares de acero al carbono recubiertos con pintura epoxi y con zapata de nivelación. Disponible solo en 220V.

	TFOE 25 5000 W	TFOE 25 8000 W
Capacidad (Total):	25 Litros	25 Litros
Potencia:	5000 W	8000 W
Tensão	220 V	220 V
Consumo:	3,5 Kw/h	5,5 Kw/h
Peso Neto:	11 Kg	11 Kg
Dimensiones (AxLxC):	920 x 380 x 380 mm	920 x 380 x 380 mm



¡Sistema de filtro a través de la zona fría de aceite, mantiene los residuos alejados del aceite caliente y asegure la fritura en el punto perfecto!

TFOE 25





FREIDORAS CUBA ELÉCTRICO - ACEITE



Fabricado externamente de acero inoxidable 430 cepillado y cubas de acero inoxidable con 100 mm de profundidad. Panel extraíble con resistencias blindadas de acero inoxidable. Termostato para el control de temperatura, termostato de seguridad y lámpara piloto que indica el funcionamiento de las resistencias. Disponible en 127 y 220 V.

	FRCE 3	FRCE 6
Capacidad (aceite):	3 Litros	6 Litros
Potencia (máxima):	2,5 Kw (127V) 3,2 Kw (220V)	5,0 Kw (127V) 6,4 Kw (220V)
Consumo:	2,0 Kw/h (127V) 2,5 Kw/h (220V)	4,0 Kw/h (127V) 5,0 Kw/h (220V)
Peso neto:	3,3 Kg	5,3 Kg
Dimensiones (AxLxC):	195 x 285 x 415 mm	195 x 540 x 415 mm

FRCE 3

FRCE 6



Fabricado externamente de acero inoxidable 430 cepillado y cubas de acero inoxidable con 150 mm de profundidad. Panel extraíble con resistencias blindadas en acero inoxidable. Termostato para el control de temperatura, termostato de seguridad y lámpara piloto que indica el funcionamiento de las resistencias. Disponible en 127 y 220V.

	FRCE 5	FRCE 10
Capacidad (aceite):	5 Litros	10 Litros
Potencia (máxima):	2,5 Kw (127V) 4,0 Kw (220V)	5,0 Kw (127V) 8,0 Kw (220V)
Consumo:	2,0 Kw/h (127V) 3,5 Kw/h (220V)	4,0 Kw/h (127V) 7,0 Kw/h (220V)
Peso neto:	4,9 Kg	8,7 Kg
Dimensiones (AxLxC):	270 x 270 x 410 mm	270 x 540 x 410 mm

FRCE 5

FRCE 10





FREIDORAS ELÉCTRICAS



Fabricado externamente de acero inoxidable 430 cepillado, cubas de acero inoxidable estándar GN 1/3 con 150 mm de profundidad. Panel extraíble con resistencias blindadas de acero inoxidable. Termostato para el control de temperatura, termostato de seguridad y lámpara piloto que indica el funcionamiento de las resistencias. Disponible en 127V o 220V en los modelos FE 1C y FE 2C, y solo en 220V en el modelo FE 3C.

	FE 1 C	FE 2 C	FE 3 C
Número de cubas	1	2	3
Capacidad (Mínima):	3 litros	3 litros por cuba	3 litros por cuba
Potencia (total):	2,0 Kw (127 V) 2,2 Kw (220 V)	4,0 Kw (127 V) 4,4 Kw (220 V)	6,6 Kw (220 V)
Consumo (Total):	1,5 Kw/h (127 V) 1,6 Kw/h (220 V)	3,0 Kw/h (127 V) 3,2 Kw/h (220 V)	4,8 Kw/h (220 V)
Peso neto	2,7 kg	4,7 kg	6,7 kg
Área de fritura (AxL):	280 x 405 x 180 mm	280 x 405 x 365 mm	280 x 405 x 545mm



FE 1 C

FE 2 C



FE 3 C



FREIDORAS CUBA DE GAS



Fabricado externamente de acero inoxidable 430 cepillado y cubas de acero inoxidable con 100 mm de profundidad. Quemadores y tuberías de gas de acero al carbono. Cesta de alambre de acero al carbono con mango de baquelita para evitar quemaduras en las manos. Quemador móvil que facilita el encendido.

FRCG 6 AP



Gas a alta presión

FRCG 3 AP



Gas a alta presión

Equipo práctico y sencillo, destinados a pequeñas frituras, centrados en la movilidad y la practicidad para negocios de pequeñas empresas. Fabricado externamente de acero inoxidable 430 cepillado, con cubas de acero inoxidable de 100 mm de profundidad. Los quemadores y las tuberías de gas están hechos de acero al carbono. La cesta de alambre está hecha de acero al carbono, equipado con mango de baquelita para la protección contra quemaduras.

FRCG 3 AP

FRCG 6 AP

Gas de Baja Presión



	FRCG 3 AP	FRCG 6 AP
Capacidad (aceite):	3 Litros	6 Litros
Presión:	Alta	Alta
Consumo:	0,35 Kg/h	0,70 Kg/h
Peso neto:	3,7 Kg	6,0 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	230 x 277 x 420 mm	230 x 545 x 395 mm

	FRCG 3 BP	FRCG 6 BP
Capacidad (aceite):	3 Litros	6 Litros
Presión:	Baja	Baja
Consumo:	0,35 Kg/h	0,70 Kg/h
Peso neto:	2,6 Kg	5,5 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	190 x 300 x 380 mm	190 x 572 x 380 mm

Equipos disponibles para
GN (gas natural)



SARTÉN A GAS Y ELÉCTRICO - ACEITE

Cesta de alambre y sartén extraíble de aluminio, que facilita su limpieza. Equipado con termostato regulador de temperatura, termostato de seguridad y resistencia blindada de acero inoxidable 304, además de panel móvil, lo que hace que sea fácil de limpiar. Disponible en 127 y 220V.

	TRFE 3	TFRE 5
Capacidad (aceite):	3 Litros	5 Litros
Potencia (máxima):	2,0 Kw (127V) 2,7 Kw (220V)	2,5 Kw (127V) 3,8 Kw (220V)
Consumo:	1,8 Kw (127V) 2,3 Kw (220V)	2,2 Kw (127V) 3,5 Kw (220V)
Peso neto:	2,4 Kg	3,3 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	190 x 320 x 320 mm	190 x 440 x 440 mm

TRFE 5



Eléctrico

TRFE 3



Eléctrico

	TRFG 3	TRFG 5
Capacidad (aceite):	3 Litros	5 Litros
Presión:	Alta	Alta
Consumo:	0,35 Kg/h	0,35 Kg/h
Peso neto:	2,4 Kg	3,5 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	190 x 320 x 320 mm	190 x 440 x 440 mm

Cesta de alambre y sartén extraíble de aluminio, que ayuda en la limpieza. Quemador móvil que facilita el encendido. Viene con manguera de conexión. Equipos de alta presión.

TRFG 5



Gas

TRFG 3

Gas





CONSERVADOR DE FRITURAS



Equipo diseñado para conservar los alimentos fritos y mantenerlos calientes, utilizando lámparas infrarrojas de secado para mantener una temperatura agradable para degustar aperitivos salados, patatas fritas, polenta, yuca y otros aperitivos. Fabricado externamente de acero inoxidable 430 cepillado e internamente con cubas de acero inoxidable de 100 mm de profundidad, es robusto y fácil de manejar. Disponible en tres modelos:

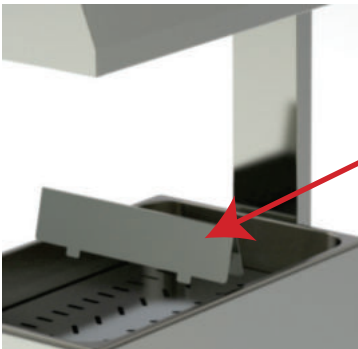
MCF - 01CP, equipado con una cuba estándar GN 1/2 x 100 mm de profundidad;

MCF - 01CC, equipado con una cuba estándar GN 1/1 x 100 mm de profundidad;

MCF - 02CP, equipado con dos cubas estándar GN 1/2 x 100 mm de profundidad.

DISPONIBLE EN VOLTAJES DE 127V O 220V.
LÁMPARA INCLUIDAS EN EL EQUIPO.

	MCF 01 CP	MCF 01 CG	MCF 02 CP
Capacidad (Cuba):	1,0 Kg	2,5 Kg	1,0 Kg (cada)
Área Útil:	100 x 290 x 227 mm	100 x 290 x 495 mm	100 x 290 x 495 mm
Potencia:	250 W	500 W	500 W
Consumo:	250 W	500 W	500 W
Peso neto:	4,7 Kg	6,6 Kg	6,6 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	702 x 328 x 364 mm	702 x 328 x 569 mm	702 x 328 x 569 mm



Travesaño para dividir la cuba grande en dos partes de diferentes tamaños.

MCF 01 CP



MCF 01 CG



MCF 02 CP





PLACAS CALEFACTORAS



Diseñado para mantener los alimentos calientes directamente en la placa durante la preparación y para aquellos que esperan la recogida o entrega. Construida totalmente en acero inoxidable 430, cuenta con control de temperatura digital que mantiene la placa caliente hasta 80°C. Debido a su material de acero inoxidable, la limpieza es rápida y fácil. Disponible en tres tamaños diferentes, se adapta a cualquier entorno debido a su diseño moderno y eficiente.

IMPORTANTE: Este equipo no es adecuado para calentar ollas, cubas o bandejas.

	PAM 700	PAM 1000	PAM 1300
Área útil (AxL):	600 x 450 mm	900 x 450 mm	1200 x 450 mm
Capacidad:	10kg	10kg	10kg
Consumo:	0,6 Kw/h	0,8 Kw/h	1,0 Kw/h
Dimensiones (AltxAxL):	700 x 450 x 65 mm	1000 x 450 x 65 mm	1300x450x65mm
Resistencia (CANT.):	1	1	1
Peso neto:	5,2 Kg	7,1 Kg	9,0 Kg
Potencia monofásica:	600 W	800 W	1000 W
Voltaje:	127 o 220V	127 o 220V	127 o 220V

PAM 700



PAM 1000



PAM 1300





PLACAS PREMIUM



La estructura interna y externa, fabricada totalmente en acero inoxidable 430, garantiza robustez y durabilidad. El conjunto estructural soldado proporciona una mayor estabilidad y resistencia. Bordes laterales dimensionados para evitar salpicaduras. Los quemadores de esmalte de alta temperatura garantizan la durabilidad y facilitan la limpieza. Los registros industriales del tipo "mariposa" demuestran robustez incluso en regímenes de trabajos severos. Pilotos con visualización y ajustes realizados a través del panel frontal del equipo. Botones de manipulación con empuñadura robusta. Cajón colector de residuos, con una capacidad de 6 litros, construido en acero inoxidable, que facilita la limpieza. Las patas ajustables facilitan el nivelado del equipo. La placa superior de acero al carbono pulido de 19 mm almacena y distribuye el calor regularmente, eso garantiza una mayor eficiencia y calidad al sellar y asar los alimentos. La soldadura superior en el conjunto de la placa garantiza el sellado y facilita la higiene.

	CHP 45	CHP 60	CHP 90	CHP 120	CHP 150
N° Quemadores:	02	04	06	08	10
Potencia (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 neto (kg):	55 Kg	69 Kg	100 Kg	129 Kg	156 Kg
Área útil (AxL):	447 x 500 mm	604 x 500 mm	907 x 500 mm	1210 x 500 mm	1485 x 500 mm
Dimensiones (AltxAxL):	330 x 455 x 800 mm	330 x 615x 800 mm	330 x 915 x 800 mm	330 x 1215 x 800 mm	330 x 1515 x 800 mm



Acceso externo y ajuste del paso de a los pilotos



Abertura externa para el encendido de los pilotos.



Las patas ajustables facilitan el nivelado



soldadura de sellado

Soldadura en el conjunto superior garantiza el sellado



Quemadores de esmalte

BA 600 X 700

BA 900 X 700

BA 1200 X 700

BA 1500 X 700

Dimensiones (AltxAxL):

600 x 610 x 690 mm

600 x 920 x 690 mm

600 x 1220 x 690 mm

600 x 1520 x 690 mm

Opcional, Mesa de soporte



Equipo disponible para GN
(gas natural)

CHP 90



METALCUBAS®



CHAR BROILER PREMIUM



partes del equipo. Los quemadores de esmalte aseguran una mayor durabilidad y facilitan la limpieza de las divisiones. Los difusores de calor de acero inoxidable 304 permiten una distribución más eficiente y rápida del calor generado por los quemadores. Debido a la ausencia de carbono en el acero, se evita la corrosión causada por el contacto de la grasa con la sal. Los registros de gases industriales del tipo "mariposa" garantizan la resistencia al esfuerzo excesivo durante el uso diario. El colector de grasa superior es extraíble, eso facilita la eliminación rápida de la grasa que gotea por las parrillas. La bandeja inferior colectora de residuos ocupa toda la base del equipo, asegurando que todos los residuos que caen entre las parrillas sean capturados y eliminados con facilidad.

	CHB 45	CHB 60	CHB 90	CHB 120
N° Quemadores:	02	04	06	08
Potencia (Btu/h):	36.000 BTU	53.000 BTU	79.000 BTU	105.000 BTU
Consumo (GLP):	0,55 Kg/h	1,10 Kg/h	1,65 Kg/h	2,20 Kg/h
Consumo (GN):	0,75 m³	2,14 m³	1,43 m³	2,85 m³
Peso neto (kg):	33 Kg	43 Kg	60 Kg	78 Kg
Área útil (AxL):	400 x 500 mm	600 x 500 mm	900 x 500 mm	1200 x 500 mm
Dimensiones (AltxAxL):	330 x 455 x 800 mm	330 x 615x 800 mm	330 x 915 x 800 mm	330 x 1215 x 800 mm



Quemadores de esmalte, difusores de calor de acero inoxidable 304 y parrillas de hierro fundido



Abertura externa para el encendido de los pilotos.



Registros independientes para los quemadores y registro exclusivo para los pilotos



Acceso externo para el ajuste del paso de gas a los pilotos



Parrilla reversible, para carnes y pescados

	BA 600 X 700	BA 900 X 700	BA 1200 X 700	BA 1500 X 700
Dimensiones (AltxAxL):	600 x 610 x 690 mm	600 x 920 x 690 mm	600 x 1220 x 690 mm	600 x 1520 x 690 mm



CHB 60



Equipo disponible para GN (gas natural)

Opcional, Mesa de Soporte





PARRILLA DE GAS Y ELÉCTRICA



Base superior y base inferior de acero al carbono SAE 1020 de 2,0 mm estampado. Prensa superior con aislamiento térmico. Estructura de acero inoxidable 430 cepillado, quemadores de acero al carbono y patas de goma antideslizantes regulables.

MGG 70



Gás

	MGG 30	MGG 70
Quemadores (cant.):	1	2
Consumo:	0,24 Kg/h	0,24 Kg/h
Peso neto:	5,6 Kg	9,0 Kg
Área útil (LxC):	325 X 325mm	650 X 325mm
Dimensiones (AltxAxL):	165x330x445mm	165x655x445mm

MGG 30



Gas

Base superior y base inferior de acero al carbono SAE 1020 de 2,0 mm estampado. Prensa superior con calentamiento y aislamiento térmico. Resistencias de acero inoxidable, termostatos independiente para el control de temperatura, patas de goma antideslizantes con ajuste y estructura de acero inoxidable 430 cepillado. Disponible en 127V y 220V.

MGE 70



Eléctrico

	MGE 30	MGE 70
Resistencias (cant.):	2	3
Potencia (máxima):	1,6 Kw (127V) 2,0 Kw (220V)	2,4 Kw (127V) 3,0 Kw (220V)
Consumo:	1,2 Kw/h (127V) 1,5 Kw/h (220V)	1,8 Kw/h (127V) 2,2 Kw/h (220V)
Peso neto:	8,7 Kg	13,1 Kg
Área útil (LxC):	325 X 325 mm	650 X 325 mm
Dimensiones (AltxAxL):	165 x 330 x 445 mm	165 x 655 x 445 mm

Eléctrico



MGE 30

METALCUBAS®



PARRILLA DE GAS Y ELÉCTRICA

Base superior y base inferior de acero al carbono SAE 1020 de 2,65 mm estampado. Prensa superior con aislamiento térmico. Estructura de acero inoxidable 430 cepillado, quemadores de acero al carbono y patas de goma antideslizantes con ajuste.



MGG 90

Gas

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 antiderrapantes com regulagem e estrutura em aço inox 430 escovado. Disponível em 127V e 220V.

MGE 90



Eléctrico



	MGG 45	MGG 90
Quemadores (cant.):	1	2
Consumo:	0,30 Kg/h	0,60 Kg/h
Peso neto:	10,5 Kg	17,5 Kg
Área útil (LxC):	450 X 325 mm	900 X 325 mm
Dimensiones (AltxAxL):	165 x 455 x 445 mm	165 x 910 x 445 mm

MGG 45



Gas

	MGE 45	MGE 90
Resistencias (cant.):	2	3
Potencia (máxima):	1,5 Kw/h (127V) 1,8 Kw/h (220V)	2,2 Kw/h (127V) 2,5 Kw/h (220V)
Consumo:	11 Kg	23 Kg
Peso neto:	450 X 325 mm	910 X 325 mm
Área útil (AxL):	165 x 455 x 445 mm	165 x 910 x 445 mm
Dimensiones (AltxAxL):	2,0 Kw (127V) 2,4 Kw (220V)	3,0 Kw (127V) 3,6 Kw (220V)

MGE 45



Eléctrico



PLACAS PARA BISTEC COMPACT DE GAS

Con una propuesta más económica, la línea de placas COMPACT de Metalcubas mantiene el patrón de acabado y robustez de las otras placas de la marca. Equipadas con una placa superior de acero SAE 1020, se destacan por su tamaño y robustez en comparación con las placas de la competencia. Las placas de la línea COMPACT tienen la mayor superficie útil del mercado, con una profundidad de 45 cm.



CBG 450 C

Espesura:	5,0 mm
Quemadores (cant.):	1
Consumo:	0,24 Kg/h
Peso neto:	12,5 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	190 x 455 x 530 mm
Área útil (AxL):	450 x 450 mm



CBG 600 C

Espesura:	5,0 mm
Quemadores (cant.):	2
Consumo:	0,48 Kg/h
Peso neto:	17,5 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	190 x 605 x 530 mm
Área útil (AxL):	600 x 450 mm



CBG 800 C

Espesura:	5,0 mm
Quemadores (cant.):	2
Consumo:	0,48 Kg/h
Peso neto:	23,0 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	190 x 805 x 530 mm
Área útil (AxL):	800 x 450 mm



CBG 1000 C

Espesura:	5,0 mm
Quemadores (cant.):	3
Consumo:	0,72 Kg/h
Peso neto:	28,0 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	190 x 1005 x 530 mm
Área útil (AxL):	1000 x 450 mm



CBG 1200 C

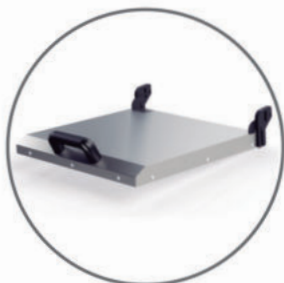
Espesura:	5,0 mm
Quemadores (cant.):	4
Consumo:	0,96 Kg/h
Peso neto:	32,0 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	190 x 1205 x 530 mm
Área útil (AxL):	1200 x 450 mm



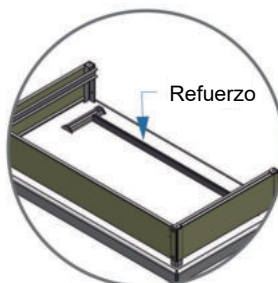
CBG 1500 C

Espesura:	6,4mm
Quemadores (cant.):	5
Consumo:	1,2 Kg/h
Peso neto:	55,5 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	205 x 1507 x 530 mm
Área útil (AxL):	1500 x 450 mm

Todos los modelos de placas pueden ir acompañados del prensa de pan como opcional.
Prensa de pan con aislamiento térmico



Barra de refuerzo en el interior de la placa para evitar deformaciones.





PLACAS PARA BISTEC LIGHT DE GAS



Placa superior plegada de acero SAE 102. Cierres y panel en acero inoxidable 430 cepillado. Cajón de grasa independiente. Patas de goma antideslizantes con ajuste.



CBG 450 L

Espesura:	5,0 mm
Quemadores (cant.):	1
Consumo:	0,24 Kg/h
Peso neto:	10,5 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	230 x 490 x 510 mm
Área útil (AxL):	450 x 450 mm



CBG 600 L

Espesura:	6,4 mm
Quemadores (cant.):	2
Consumo:	0,48 Kg/h
Peso neto:	18,5 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	230 x 640 x 510 mm
Área útil (AxL):	600 x 450 mm



CBG 800 L

Espesura:	6,4 mm
Quemadores (cant.):	2
Consumo:	0,48 Kg/h
Peso neto:	30,0 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	230 x 840 x 580 mm
Área útil (AxL):	800 x 525 mm



CBG 1000 L

Espesura:	6,4 mm
Quemadores (cant.):	3
Consumo:	0,72 Kg/h
Peso neto:	44,5 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	230 x 1040 x 580 mm
Área útil (AxL):	1000 x 525 mm



CBG 1200 L

Espesura:	6,4 mm
Quemadores (cant.):	4
Consumo:	0,96 Kg/h
Peso neto:	51,0 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	230 x 1240 x 580 mm
Área útil (AxL):	1200 x 525 mm



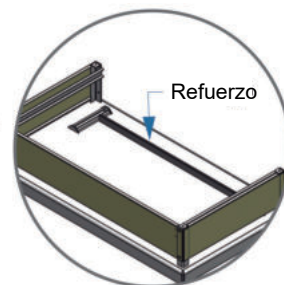
CBG 1500 L

Espesura:	8,0 mm
Quemadores (cant.):	5
Consumo:	1,20 Kg/h
Peso neto:	74,0 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	230 x 1540 x 580 mm
Área útil (AxL):	1500 x 525 mm

Todos los modelos de placas pueden ir acompañados del prensa de pan como opcional.
Prensa de pan con aislamiento térmico.



Barra de refuerzo en el interior de la placa para evitar deformaciones.





PLACAS PARA BISTEC LIGHT ELÉCTRICA



Termostato de resistencia individual, placa superior plegada de acero SAE 1020. Cierres laterales y panel frontal de acero inoxidable 430 cepillado, cajón de grasa independiente y patas de goma antideslizantes con ajuste. Disponible en 127V y 220V (Ver modelos disponibles en 127V).



CBE 450 L

Espesura:	5,0 mm
Resistencia (Cant.):	1
Potencia (máxima):	1,8 Kw (127V) 2,4 Kw (220V)
Consumo:	1,4 Kw/h (127V) 1,8 Kw/h (220V)
Peso neto:	15,0 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	230 x 470 x 510 mm
Área útil (AxL):	450 x 450 mm



CBE 600 L

Espesura:	6,4 mm
Resistencia (Cant.):	1
Potencia (máxima):	2,5 Kw (127V) 3,6 Kw (220V)
Consumo:	2,0 Kw/h (127V) 2,7 Kw/h (220V)
Peso neto:	21,0 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	230 x 620 x 510 mm
Área útil (AxL):	600 x 450 mm



CBE 800 L

Espesura:	6,4 mm
Resistencia (Cant.):	2
Potencia (máxima):	4,0 Kw (127V) 5,6 Kw (220V)
Consumo:	3,2 Kw/h (127V) 4,4 Kw/h (220V)
Peso neto:	33,0 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	230 x 820 x 580 mm
Área útil (AxL):	800 x 525 mm



CBE 1000 L

Espesura:	6,4 mm
Resistencia (Cant.):	2
Potencia (máxima):	5,0 Kw (127V) 7,2 Kw (220V)
Consumo:	4,0 Kw/h (127V) 5,7 Kw/h (220V)
Peso neto:	46,0 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	230 x 1020 x 580 mm
Área útil (AxL):	1000 x 525 mm



CBE 1200 L

Espesura:	6,4 mm
Resistencia (Cant.):	3
Potencia (máxima):	8,4 Kw (220V)
Consumo:	6,7 Kw/h
Peso neto:	56,0 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	230 x 1220 x 580 mm
Área útil (AxL):	1200 x 525 mm



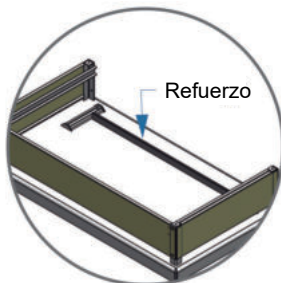
CBE 1500 L

Espesura:	8,0 mm
Resistencia (Cant.):	4
Potencia (máxima):	10,8 Kw (220V)
Consumo:	8,9 Kw/h
Peso neto:	83,0 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	230 x 1520 x 580 mm
Área útil (AxL):	1500 x 525 mm

Todos los modelos de placas pueden ir acompañados del prensa de pan como opcional. Prensa de pan con aislamiento térmico.



Barra de refuerzo en el interior de la placa para evitar deformaciones.





PLACAS PARA BISTEC PROFESIONALES DE GAS



Acabado exterior de la estructura y cajón de acero inoxidable 430 cepillado, placa superior de acero SAE 1020 de 9,5 mm de espesura. Cajón de quemadores móvil para un encendido fácil, trampa de grasa independiente y patas de goma ajustables.



CBG 450 PRO

Espesura:	9,5 mm
Quemadores (cant.):	1
Consumo:	0,24 Kg/h
Peso neto:	15,5 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	245 x 480 x 510 mm
Área útil (AxL):	450 x 450 mm



CBG 600 PRO

Espesura:	9,5 mm
Quemadores (cant.):	2
Consumo:	0,48 Kg/h
Peso neto:	21,5 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	245 x 630 x 510 mm
Área útil (AxL):	600 x 450 mm



CBG 800 PRO

Espesura:	9,5 mm
Quemadores (cant.):	2
Consumo:	0,48 Kg/h
Peso neto:	33,5 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	245 x 830 x 580 mm
Área útil (AxL):	800 x 525 mm



CBG 1000 PRO

Espesura:	9,5 mm
Quemadores (cant.):	3
Consumo:	0,72 Kg/h
Peso neto:	48,5 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	245 x 1030 x 580 mm
Área útil (AxL):	1000 x 525 mm



CBG 1200 PRO

Espesura:	9,5 mm
Quemadores (cant.):	4
Consumo:	0,96 Kg/h
Peso neto:	56,0 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	245 x 1230 x 580 mm
Área útil (AxL):	1200 x 525 mm



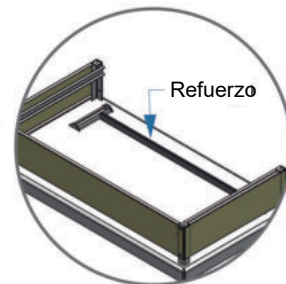
CBG 1500 PRO

Espesura:	9,5 mm
Quemadores (cant.):	5
Consumo:	1,20 Kg/h
Peso neto:	68,0 Kg
Dimensiones (AltxAxL):	245 x 1530 x 580 mm
Área útil (AxL):	1500 x 525 mm

Todos los modelos de placas pueden ir acompañados del prensa de pan como opcional. Prensa de pan con aislamiento térmico.



Barra de refuerzo en el interior de la placa para evitar deformaciones.





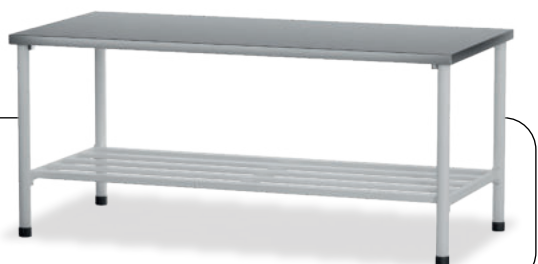
MESA DE APOYO

Patas tubulares de 1 1/2" de acero inoxidable 430. Estante de ollas 100% cerrado en acero inoxidable 430, la tapa y estructura de la tapa de la mesa en acero inoxidable 430 cepillado de 1 mm de espesura, con sistema práctico de montaje y patas niveladoras.



BA 1400/70 | BA 1800/70 BA 1900/90 - TOTAL INOX

	BA1400/70	BA1800/70	BA1900/90
Altura:	850mm	850mm	850mm
Ancho:	700mm	700mm	900mm
Longitud:	1400mm	1800mm	1900mm



BA 1400/900 | BA 1400/600 BA 1600/600 | BA 1900/900 - TAPA DE ACERO INOXIDABLE

	BA1400/60	BA1600/60	BA1400/90	BA1900/90
Altura:	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Ancho:	600 mm	600 mm	900 mm	900 mm
Longitud:	1400 mm	1600 mm	1400 mm	1900 mm



HORNO DE SALAMANDRA

Horno destinado a gratinar los alimentos a través de una gran descarga de calor generada por un quemador infrarrojo de gas. Fabricado interna y externamente de acero inoxidable 430, con aislamiento térmico fabricado en lana de roca, que mantiene el calor concentrado en el interior del horno. Control de temperatura realizado manualmente por un registro con un mango externo que ofrece una intensidad mínima o máxima para el quemador.



	FSG 45	FSG 65
Capacidad (Máxima):	45 litros	65 litros
Potencia:	11.500 btu/h	11.500 btu/h
Consumo:	0,24 Kg/h	0,24 Kg/h
Peso neto:	11 kg	13,5 kg
Dimensiones Área útil (AltxAxL):	235 x 426 x 450 mm	281 x 426 x 550 mm
Dimensiones (AltxAxL):	384 x 452 x 576 mm	431 x 452 x 676 mm



METALCUBAS®



www.metalcubas.com.br



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



(54) 3771-3838



metalcubas@metalcubas.com.br