

CATÁLOGO DE PRODUTOS

EDIÇÃO 2024/1



METALCUBAS®



Fundada em maio de 2005, a Metalcubas é uma empresa especializada na produção de equipamentos para alimentação. Presente entre os maiores fabricantes do setor, a Metalcubas destaca-se pela inteligência do seu sistema produtivo, resultando em um acabamento de alta qualidade e maior resistência aos produtos fornecidos.

Esses diferenciais proporcionam aos clientes grande segurança e tranquilidade, garantindo a completa satisfação do consumidor final. Para as indústrias clientes da Metalcubas, essa filosofia se traduz em maior rentabilidade nos negócios e fidelização de seus clientes revendas ou estabelecimentos comerciais que adquirem equipamentos com suas respectivas marcas.

METALCUBAS®



FRITADOR ÓLEO A GÁS INDUSTRIAL



Projetado para oferecer um ótimo rendimento e uma área de fritura ampla para diversos tipos de frituras, este equipamento é indicado para alimentos preparados por imersão em óleo, nos quais o óleo é utilizado como filtro, garantindo, assim, uma maior durabilidade. Com queimadores de alta potência, que proporcionam rápida recuperação de temperatura, que é essencial para frituras de qualidade. Possui cestos robustos, amplos e com cabo isolado. O tanque em aço inox 304 facilita a limpeza diária. O painel de comando com controle digital é isolado do equipamento e foi projetado para ser posicionado em uma parede próxima, evitando que se molhe durante a limpeza. Disponível com 3 cestos grandes ou 4 cestos pequenos, e nas versões para Gás GLP ou GN.

FOGI 85	
Capacidade (óleo):	85 litros máximo
Capacidade (por fritura):	até 4,5 kg
Queimadores (Qtd):	5
Potência (BTU/h)	150.000
Consumo (GLP)	3,10 Kg/h
Peso Líquido:	92 kg
Área de Fritura (LxC):	750 x 500 mm
Cesto Pequeno (AxLxC):	135 x 145 x 450 mm
Cesto Grande (AxLxC):	135 x 220 x 450 mm
Dimensões do Fritador (AxLxC):	1164 x 854 x 804 mm



Cestos com cabo emborrachado tamanho grande ou pequeno.



Painel separado do fritador. Evita molhar na hora da limpeza.



Dreno de escoamento de 1 1/4". Com passagem plena.

LANÇAMENTO

FOGI 85





TACHO FRITADOR ELÉTRICO



A estrutura é fabricada em aço inox 430, com a cuba interna disponível em alumínio ou aço carbono esmaltado. Possui pés tubulares em aço carbono com pintura eletrostática e sapatas niveladoras. A cuba tem uma zona de afastamento de resíduos, evitando que a resistência queime os resíduos e o óleo prematuramente. O painel é basculante, com resistência blindada em aço inox 304. O cesto aramado proporciona um maior aproveitamento da área útil. Disponível apenas na tensão de 220V.

TRFE 15	
Capacidade (óleo):	15 litros
Potência (máxima):	5,5 Kw
Tensão:	220V
Consumo:	3,5 Kw/h
Peso Líquido:	11,5 Kg
Área Útil (DxP):	Ø 550 X 200mm
Dimensões (AxLxC):	900 x 627 x 642 mm

LANÇAMENTO

TRFE 15
220V





FRITADOR ZONA FRIA DE ÓLEO ELÉTRICO



Fabricado externamente em aço inox escovado 430 e com tanque em aço inox 304. O painel basculante, com resistências blindadas em aço inox, facilita a limpeza do tanque. O controle digital da temperatura garante precisão e padronização mais eficiente do processo. Opcionalmente, há um cesto grande que substitui até dois cestos pequenos. Possui registro esférico com ampla passagem para facilitar o escoamento de resíduos e rodízios com freio, que impedem a movimentação do fritador quando cheio de óleo.

LANÇAMENTO

	FOE 18	FOE 30
Capacidade (óleo):	18 litros máximo	30 litros máximo
Capacidade (por fritura):	até 1,5 Kg	até 2,5 Kg
Potência (Máxima):	8,0 Kw (220 V)	10,0 Kw (220 V)
Consumo	5,5 Kw/h (220V)	7,0 Kw/h (220V)
Peso Líquido	17 kg	23 kg
Área de Fritura (LxC):	445 x 320 mm	730 x 320 mm
Cesto Pequeno (AxLxC):	90 x 130 x 240 mm	90 x 130 x 240 mm
Dimensões do Fritador (AxLxC):	970 x 450 x 485 mm	970 x 450 x 772 mm



FOE 30



FOE 18





FRITADORES ÓLEO ELÉTRICO INDUSTRIAL



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

	FOEI 60	FOEI 75
Capacidade (mínima):	60 litros	75 litros
Potência	16.0 Kw	18.0 Kw
Tensão	220 V ou 380 V Trif.	220 V ou 380 V Trif.
Consumo	12 Kw/h	13,5 Kw/h
Peso Líquido	37 kg	42 kg
Área de Fritura (LxC):	500 x 575 mm	500 x 750 mm
Dimensões (AxLxC):	905 x 608 x 683 mm	905 x 608 x 858 mm
Cesto Pequeno (AxLxC):	135 x 145 x 450 mm	135 x 145 x 450 mm
Cesto Grande (AxLxC):	135 x 220 x 450 mm	135 x 220 x 450 mm



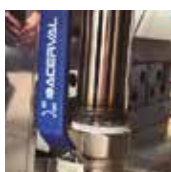
Cestos com cabo emborrachado tamanho grande ou pequeno.



Painel separado do fritador. Evita molhar na hora da limpeza.



Cuba em aço inox 304.



Dreno de escoamento de 1 1/4". Com passagem plena.

FOEI 60



FOEI 75





FRITADORES INDUSTRIAIS ZONA FRIA DE ÓLEO A GÁS



Para frituras deliciosas e crocantes, a fritadeira Metalcubas é a união de tecnologia, eficiência e robustez. Perfeita para alimentos preparados por imersão em óleo, nas quais o próprio óleo é utilizado como filtro, garantindo uma maior durabilidade na vida útil do óleo.

	FOG 2 C	FOG 3 C
Capacidade (Óleo):	30 litros	45 litros
Capacidade (Por Fritura):	Até 2 Kg	Até 3 Kg
Queimadores (Qtd):	3	4
Potência (BTU/h)	90.000	120.000
Consumo (GLP):	1,85 Kg/h	2,45 Kg/h
Peso Líquido:	50 Kg	63 Kg
Área de Fritura (LxX):	356 x 380 mm	521 x 380 mm
Dimensões (AxLxX):	1090 x 390 x 800mm	1090 x 560 x 800mm



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



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



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



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



Cesto robusto com cabo isolado.

FOG 2 C



Equipamento disponível para
 GN (gás natural)

FOG 3 C





FRITADORES INDUSTRIAIS ZONA FRIA DE ÁGUA ELÉTRICO



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

	FAO 2 C	FAO 3 C
Capacidade (Óleo):	25 Litros	38 Litros
Capacidade (Água):	5 Litros	6 Litros
Capacidade (Sal):	0,5 Kg	0,5 Kg
Capacidade (Por Fritura):	Até 2 Kg	Até 3 Kg
Potência (Máxima):	15,0 Kw (220/380v)	18,0 Kw (220/380v)
Consumo:	10,5 Kw/h	12,6 Kw/h
Peso Líquido:	37 Kg	44 Kg
Área de Fritura (LxC):	356 x 380 mm	521 x 380 mm
Dimensões (AxLxC):	1110 x 390 x 770mm	1110 x 560 x 770mm



Cesto robusto com cabo isolado.



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

FAO 2 C



FAO 3 C





FRITADORES ZONA FRIA DE ÓLEO ELÉTRICO

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

	FOE 15 M (5500 W)	FOE 15 M (8000 W)	FOE 15 P (5500 W)	FOE 15 P (8000 W)
Capacidade (Óleo):	15 Litros	15 Litros	15 Litros	15 Litros
Potência (Máxima):	3,1 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 Líquido:	11,0 Kg	15,0 Kg	13,4 Kg	16,5Kg
Dimensões (AxLxC):	395 x 405 x 455mm	420 x 405 x 455mm	890 x 405 x 455mm	940 x 405 x 455mm

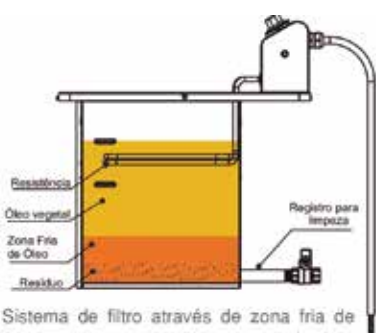
FOE 15 M
(5500 W)

FOE 15 M
(8000 W)



FOE 15 P
(5500 W)

FOE 15 P
(8000 W)



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



Tanque construído em aço inox 304.



Termostatos de segurança com acionamento externo.



Segunda resistência com acionamento independente feito por uma tecla iluminada.



Opcional:
Cesto grande



FRITADORES ZONA FRIA DE ÁGUA ELÉTRICO

Fabricado externamente em aço inox escovado 430 e com tanque em aço inox 304. Possui painel removível com resistências blindadas em aço inox. A proteção das resistências e do bulbo do termostato também é feita em aço inox. Equipado com termostato para controle de temperatura, termostato de segurança e lâmpada piloto que indica o funcionamento das resistências. Disponível com a opção de 2 cestos pequenos ou 1 cesto grande, além de válvula esfera para escoamento da água e do óleo. Os modelos de pedestal contam com rodízios com freio.

	GFAO 18 M (5500 W)	GFAO 18 P (5500 W)	GFAO 30 P (5500 W)	GFAO 30 P (8000 W)
Capacidade (Óleo):	15 Litros	15 Litros	24 Litros	24 Litros
Capacidade (Água):	3 Litros	3 Litros	5 Litros	5 Litros
Potência (Máxima):	3,1 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 Líquido:	11,0 Kg	13,4 Kg	15,0 Kg	15,0 Kg
Dimensões (AxLxC):	445 x 405 x 455mm	865 x 405 x 455mm	865 x 405 x 455mm	865 x 405 x 455mm

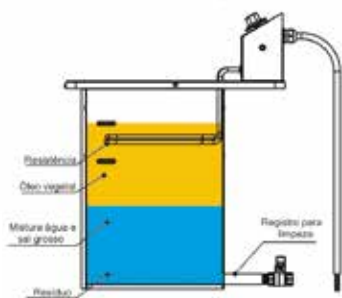
GFAO 18 P
(5500 W)

GFAO 18 M
(5500 W)



GFAO 30 P
(5500 W)

GFAO 30 P
(8000 W)



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



Tanque construído em aço inox 304.



Termostatos de segurança com acionamento externo.



Segunda resistência com acionamento independente feito por uma tecla iluminada.



Opcional: Cesto grande



FRITADORES ZONA FRIA DE ÁGUA ELÉTRICO



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

TFAO 40 CP
TFAO 40 CG



TFAO 40	
Capacidade (total):	40 Litros
Capacidade (óleo):	24 Litros
Capacidade (Água):	14 Litros
Quantidade (Sal Grosso):	500 gramas
Potência:	5000 W
Tensão:	220 V
Consumo:	3.5 Kw/h
Peso Líquido:	12,0 Kg
Dimensões (AxLxC):	920 x 380 x 380mm

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



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



Termostato de Controle e de segurança Independente por resistência



Sistema de Cuba estampada sem presença de solda no fundo.

FAO 1 C

FAO 1 CR



	FAO 1 C	FAO 1 CR
Capacidade (Óleo):	25 Litros	25 Litros
Capacidade (Água):	10 Litros	10 Litros
Capacidade (Sal):	1,0 Kg	1,0 Kg
Potência (Máxima):	5,0 Kw/h (220V)	10,0 Kw/h (220V)
Consumo:	3,5 Kw/h	7,0 Kw/h
Peso Líquido:	17,4 Kg	18,4 Kg
Dimensões (AxLxC):	1008 x 451 x 991mm	1008 x 451 x 991mm



TACHO FRITADOR ELÉTRICO ZONA FRIA DE ÓLEO

Fabricado externamente em aço inox 430 escovado e com tanque em aço inox 304. Inclui 2 cestos meia-lua pequenos ou 1 cesto grande. Possui resistências blindadas de aço inox e grade de proteção da resistência em aço inox. Equipado com válvula esfera para escoamento da água e do óleo, termostato para controle de temperatura, termostato de segurança e lâmpada piloto que indica o funcionamento das resistências. Os pés de apoio são tubulares em aço carbono revestidos com pintura epóxi e possuem sapata de nivelamento. Disponível apenas em 220V.

	TFOE 25 5000 W	TFOE 25 8000 W
Capacidade (Total):	25 Litros	25 Litros
Potência:	5000 W	8000 W
Tensão	220 V	220 V
Consumo:	3,5 Kw/h	5,5 Kw/h
Peso Líquido:	11 Kg	11 Kg
Dimensões (AxLxC):	920 x 380 x 380 mm	920 x 380 x 380 mm



Sistema de filtro através de zona fria de óleo, mantém os resíduos longe do óleo quente e garante uma fritura no ponto perfeito!

TFOE 25





FRITADORES CUBA ELÉTRICO - ÓLEO

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

	FRCE 3	FRCE 6
Capacidade (Óleo):	3 Litros	6 Litros
Potência (Máxima):	2,5 Kw (127V) 3,2 Kw (220V)	5,0 Kw (127V) 6,4 Kw (220V)
Consumo:	2,0 Kw/h (127V) 2,5 Kw/h (220V)	4,0 Kw/h (127V) 5,0 Kw/h (220V)
Peso Líquido:	3,3 Kg	5,3 Kg
Dimensões (AxLxC):	195 x 285 x 415 mm	195 x 540 x 415 mm

FRCE 3

FRCE 6



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

	FRCE 5	FRCE 10
Capacidade (Óleo):	5 Litros	10 Litros
Potência (Máxima):	2,5 Kw (127V) 4,0 Kw (220V)	5,0 Kw (127V) 8,0 Kw (220V)
Consumo:	2,0 Kw/h (127V) 3,5 Kw/h (220V)	4,0 Kw/h (127V) 7,0 Kw/h (220V)
Peso Líquido:	4,9 Kg	8,7 Kg
Dimensões (AxLxC):	270 x 270 x 410 mm	270 x 540 x 410 mm

FRCE 5

FRCE 10





FRITADORES ELÉTRICOS



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

	FE 1 C	FE 2 C	FE 3 C
Número de Cubas	1	2	3
Capacidade (Mínima):	3 litros	3 litros por cuba	3 litros por cuba
Potência (Total):	2,0 Kw (127 V) 2,2 Kw (220 V)	4,0 Kw (127 V) 4,4 Kw (220 V)	6,6 Kw (220 V)
Consumo (Total):	1,5 Kw/h (127 V) 1,6 Kw/h (220 V)	3,0 Kw/h (127 V) 3,2 Kw/h (220 V)	4,8 Kw/h (220 V)
Peso Líquido	2,7 kg	4,7 kg	6,7 kg
Área de Fritura (LxC):	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



FRITADORES CUBA A GÁS

Fabricado externamente em aço inox escovado 430 e cubas em aço inox com 100 mm de profundidade. Queimadores e tubulações de gás em aço carbono. Cesto aramado em aço carbono com pegador de baquelite para evitar queimaduras nas mãos. Queimador móvel que facilita o acendimento.

FRCG 6 AP



Gás Alta Pressão

FRCG 3 AP



Gás Alta Pressão

Equipamento prático e simples, destinado a pequenas frituras, com foco na mobilidade e praticidade para negócios de pequeno porte. Fabricado externamente em aço inox 430 escovado, com cubas em aço inox de 100 mm de profundidade. Os queimadores e tubulações de gás são em aço carbono. O cesto aramado é feito em aço carbono, equipado com pegador de baquelite para proteção contra queimaduras.

FRCG 3 AP

FRCG 6 AP

Gás Baixa Pressão



Equipamento disponível para
GN (gás natural)

	FRCG 3 AP	FRCG 6 AP
Capacidade (Óleo):	3 Litros	6 Litros
Pressão:	Alta	Alta
Consumo:	0,35 Kg/h	0,70 Kg/h
Peso Líquido:	3,7 Kg	6,0 Kg
Dimensões (AxLxC):	230 x 277 x 420 mm	230 x 545 x 395 mm

	FRCG 3 BP	FRCG 6 BP
Capacidade (Óleo):	3 Litros	6 Litros
Pressão:	Baixa	Baixa
Consumo:	0,35 Kg/h	0,70 Kg/h
Peso Líquido:	2,6 Kg	5,5 Kg
Dimensões (AxLxC):	190 x 300 x 380 mm	190 x 572 x 380 mm



TACHO FRITADOR A GÁS E ELÉTRICO - ÓLEO

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

	TRFE 3	TFRE 5
Capacidade (Óleo):	3 Litros	5 Litros
Potência (Máxima):	2,0 Kw (127V) 2,7 Kw (220V)	2,5 Kw (127V) 3,8 Kw (220V)
Consumo:	1,8 Kw (127V) 2,3 Kw (220V)	2,2 Kw (127V) 3,5 Kw (220V)
Peso Líquido:	2,4 Kg	3,3 Kg
Dimensões (AxLxC):	190 x 320 x 320 mm	190 x 440 x 440 mm

TRFE 5



Elétrico

TRFE 3



Elétrico

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

	TRFG 3	TRFG 5
Capacidade (Óleo):	3 Litros	5 Litros
Pressão:	Alta	Alta
Consumo:	0,35 Kg/h	0,35 Kg/h
Peso Líquido:	2,4 Kg	3,5 Kg
Dimensões (AxLxC):	190 x 320 x 320 mm	190 x 440 x 440 mm

TRFG 5



Gás

TRFG 3

Gás





CONSERVADOR DE FRITURAS



Equipamento desenvolvido para conservar alimentos fritos e mantê-los aquecidos, utilizando lâmpadas infravermelhas de secagem para manter uma temperatura agradável para a degustação de salgados, batatas fritas, polenta, aipim e outros petiscos. Fabricado externamente em aço inox 430 escovado e internamente com cubas em aço inox de 100 mm de profundidade, é robusto e de fácil manipulação. Disponível em três modelos:

MCF - 01CP, equipado com uma cuba padrão GN 1/2 x 100 mm de profundidade;

MCF - 01CG, equipado com uma cuba padrão GN 1/1 x 100 mm de profundidade;

MCF - 02CP, equipado com duas cubas padrões GN 1/2 x 100 mm de profundidade.

DISPONÍVEL NAS TENSÕES 127V OU 220V.
 LÂMPADAS INCLUSAS NO EQUIPAMENTO.

	MCF 01 CP	MCF 01 CG	MCF 02 CP
Capacidade (Cuba):	1,0 Kg	2,5 Kg	1,0 Kg (cada)
Área Útil:	100 x 290 x 227 mm	100 x 290 x 495 mm	100 x 290 x 495 mm
Potência:	250 W	500 W	500 W
Consumo:	250 W	500 W	500 W
Peso Líquido:	4,7 Kg	6,6 Kg	6,6 Kg
Dimensões (AxLxC):	702 x 328 x 364 mm	702 x 328 x 569 mm	702 x 328 x 569 mm

MCF 01 CP



MCF 01 CG



MCF 02 CP





PISTAS AQUECIDAS



Projetada para manter alimentos aquecidos diretamente sobre a pista durante o preparo e para aqueles que aguardam retirada ou entrega. Construída inteiramente em aço inox 430, possui controle de temperatura digital que mantém a pista aquecida até 80°C. Devido ao seu material em aço inoxidável, a limpeza é rápida e fácil. Disponível em três tamanhos diferentes, adapta-se a qualquer ambiente devido ao seu design moderno e eficiente.

IMPORTANTE: Este equipamento não é indicado para aquecer panelas, cubas ou travessas.

	PAM 700	PAM 1000	PAM 1300
Área Útil (LxC):	600 x 450 mm	900 x 450 mm	1200 x 450 mm
Capacidade:	10kg	10kg	10kg
Consumo:	0,6 Kw/h	0,8 Kw/h	1,0 Kw/h
Dimensões (AxLxC):	700 x 450 x 65 mm	1000 x 450 x 65 mm	1300x450x65mm
Resistência (QTD):	1	1	1
Peso Líquido:	5,2 Kg	7,1 Kg	9,0 Kg
Potência Monofásica:	600 W	800 W	1000 W
Voltagem:	127 ou 220V	127 ou 220V	127 ou 220V

PAM 700



PAM 1000



PAM 1300





CHAPAS PREMIUM

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



Acesso externo a regulagem de passagem de gás para os pilotos



Abertura externa para acendimento dos pilotos.



Pés ajustáveis facilitam o nivelamento do equipamento



solda de vedação

Solda no conjunto superior garante a vedação



Queimadores esmaltados

	CHP 45	CHP 60	CHP 90	CHP 120	CHP 150
Nº Queimadores:	02	04	06	08	10
Potência (Btu/h):	36.000 BTU	53.000 BTU	79.000 BTU	105.000 BTU	132.000 BTU
Consumo (GLP):	0,55 Kg/h	1,10 Kg/h	1,65 Kg/h	2,20 Kg/h	2,75 Kg/h
Consumo (GN):	0,75 m³	1,43 m³	2,14 m³	2,85 m³	3,58 m³
Peso Líquido (KG):	55 Kg	69 Kg	100 Kg	129 Kg	156 Kg
Área Útil (LxC):	447 x 500 mm	604 x 500 mm	907 x 500 mm	1210 x 500 mm	1485 x 500 mm
Dimensões (AxLxC):	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

BA 600 X 700 BA 900 X 700 BA 1200 X 700 BA 1500 X 700

Dimensões (AxLxC): 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 Bancadas de Apoio



Equipamento disponível para GN (gás natural)

CHP 90



METALCUBAS®



CHAR BROILER PREMIUM



Construído inteiramente em aço inox, permite ampla higienização sem danificar as partes do equipamento. Os queimadores esmaltados garantem maior durabilidade e facilitam a limpeza das divisórias. Difusores de calor em aço inox 304 permitem uma distribuição mais eficiente e rápida do calor gerado pelos queimadores. Devido à ausência de carbono no aço, evita-se a corrosão causada pelo contato da gordura com o sal. Registros de gás industriais do tipo "borboleta" asseguram resistência ao esforço excessivo durante o uso diário. O coletor de gordura superior é removível, facilitando a retirada rápida da gordura que escorre pelas grelhas. A bandeja coletora de resíduos inferior ocupa toda a base do equipamento, garantindo que todos os resíduos que caem entre as grelhas sejam capturados e descartados com facilidade.

	CHB 45	CHB 60	CHB 90	CHB 120
Nº Queimadores:	02	04	06	08
Potência (Btu/h):	36.000 BTU	53.000 BTU	79.000 BTU	105.000 BTU
Consumo (GLP):	0,55 Kg/h	1,10 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 Líquido (KG):	33 Kg	43 Kg	60 Kg	78 Kg
Área Útil (LxX):	400 x 500 mm	600 x 500 mm	900 x 500 mm	1200 x 500 mm
Dimensões (AxLxX):	330 x 455 x 800 mm	330 x 615x 800 mm	330 x 915 x 800 mm	330 x 1215 x 800 mm

	BA 600 X 700	BA 900 X 700	BA 1200 X 700	BA 1500 X 700
Dimensões (AxLxX):	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

Equipamento disponível para GN (gás natural)

METALCUBAS®



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



Abertura externa para acendimento dos pilotos



Registros independentes para os queimadores e registro exclusivo para os pilotos



Acesso externo à regulagem de passagem de gás para os pilotos



Grelha reversível, para carnes e peixes

Opcional Bancadas de Apoio





GRILL A GÁS E ELÉTRICO



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

MGG 70



Gás

	MGG 30	MGG 70
Queimadores (Qtd):	1	2
Consumo:	0,24 Kg/h	0,24 Kg/h
Peso Líquido:	5,6 Kg	9,0 Kg
Área útil (LxC):	325 X 325mm	650 X 325mm
Dimensões (AxLxC):	165x330x445mm	165x655x445mm

MGG 30



Gás

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

MGE 70



Elétrico

	MGE 30	MGE 70
Resistências (Qtd):	2	3
Potência (Máxima):	1,6 Kw (127V) 2,0 Kw (220V)	2,4 Kw (127V) 3,0 Kw (220V)
Consumo:	1,2 Kw/h (127V) 1,5 Kw/h (220V)	1,8 Kw/h (127V) 2,2 Kw/h (220V)
Peso Líquido:	8,7 Kg	13,1 Kg
Área útil (LxC):	325 X 325 mm	650 X 325 mm
Dimensões (AxLxC):	165 x 330 x 445 mm	165 x 655 x 445 mm

Elétrico



MGE 30



GRILL A GÁS E ELÉTRICO



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

	MGG 45	MGG 90
Queimadores (Qtd):	1	2
Consumo:	0,30 Kg/h	0,60 Kg/h
Peso Líquido:	10,5 Kg	17,5 Kg
Área útil (LxC):	450 X 325 mm	900 X 325 mm
Dimensões (AxLxC):	165 x 455 x 445 mm	165 x 910 x 445 mm



MGG 90

Gás

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.

MGG 45



Gás

MGE 90



Elétrico

	MGE 45	MGE 90
Resistências (Qtd):	2	3
Potência (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 Líquido:	450 X 325 mm	910 X 325 mm
Área útil (LxC):	165 x 455 x 445 mm	165 x 910 x 445 mm
Dimensões (AxLxC):	2,0 Kw (127V) 2,4 Kw (220V)	3,0 Kw (127V) 3,6 Kw (220V)

MGE 45



Elétrico



CHAPAS BIFETEIRAS COMPACT A GÁS

Com uma proposta mais econômica, a linha de chapas COMPACT da Metalcubas mantém o padrão de acabamento e robustez das outras chapas da marca. Equipadas com chapa superior em aço SAE 1020, destacam-se em tamanho e robustez em comparação com as chapas da concorrência. As chapas da linha COMPACT possuem a maior área útil do mercado, com 45 cm de profundidade.



CBG 450 C

Espessura:	5,0 mm
Queimadores (Qtd):	1
Consumo:	0,24 Kg/h
Peso Líquido:	12,5 Kg
Dimensões (AxLxC):	190 x 455 x 530 mm
Área Útil (LxC):	450 x 450 mm



CBG 600 C

Espessura:	5,0 mm
Queimadores (Qtd):	2
Consumo:	0,48 Kg/h
Peso Líquido:	17,5 Kg
Dimensões (AxLxC):	190 x 605 x 530 mm
Área Útil (LxC):	600 x 450 mm



CBG 800 C

Espessura:	5,0 mm
Queimadores (Qtd):	2
Consumo:	0,48 Kg/h
Peso Líquido:	23,0 Kg
Dimensões (AxLxC):	190 x 805 x 530 mm
Área Útil (LxC):	800 x 450 mm



CBG 1000 C

Espessura:	5,0 mm
Queimadores (Qtd):	3
Consumo:	0,72 Kg/h
Peso Líquido:	28,0 Kg
Dimensões (AxLxC):	190 x 1005 x 530 mm
Área Útil (LxC):	1000 x 450 mm



CBG 1200 C

Espessura:	5,0 mm
Queimadores (Qtd):	4
Consumo:	0,96 Kg/h
Peso Líquido:	32,0 Kg
Dimensões (AxLxC):	190 x 1205 x 530 mm
Área Útil (LxC):	1200 x 450 mm



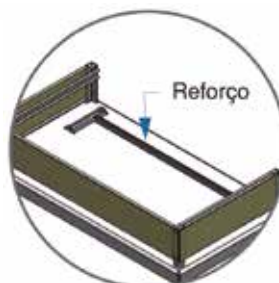
CBG 1500 C

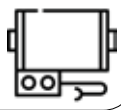
Espessura:	6,4mm
Queimadores (Qtd):	5
Consumo:	1,2 Kg/h
Peso Líquido:	55,5 Kg
Dimensões (AxLxC):	205 x 1507 x 530 mm
Área Útil (LxC):	1500 x 450 mm

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



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





CHAPAS BIFETEIRAS LIGHT A GÁS

Chapa superior dobrada em aço SAE 102. Fechamentos e painel em aço inox 430 escovado. Gaveta de gordura independente. Pés de borracha antiderrapante com regulagem.



CBG 450 L

Espessura:	5,0 mm
Queimadores (Qtd):	1
Consumo:	0,24 Kg/h
Peso Líquido:	10,5 Kg
Dimensões (AxLxC):	230 x 490 x 510 mm
Área Útil (LxC):	450 x 450 mm



CBG 600 L

Espessura:	6,4 mm
Queimadores (Qtd):	2
Consumo:	0,48 Kg/h
Peso Líquido:	18,5 Kg
Dimensões (AxLxC):	230 x 640 x 510 mm
Área Útil (LxC):	600 x 450 mm



CBG 800 L

Espessura:	6,4 mm
Queimadores (Qtd):	2
Consumo:	0,48 Kg/h
Peso Líquido:	30,0 Kg
Dimensões (AxLxC):	230 x 840 x 580 mm
Área Útil (LxC):	800 x 525 mm



CBG 1000 L

Espessura:	6,4 mm
Queimadores (Qtd):	3
Consumo:	0,72 Kg/h
Peso Líquido:	44,5 Kg
Dimensões (AxLxC):	230 x 1040 x 580 mm
Área Útil (LxC):	1000 x 525 mm



CBG 1200 L

Espessura:	6,4 mm
Queimadores (Qtd):	4
Consumo:	0,96 Kg/h
Peso Líquido:	51,0 Kg
Dimensões (AxLxC):	230 x 1240 x 580 mm
Área Útil (LxC):	1200 x 525 mm



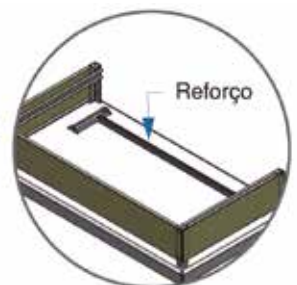
CBG 1500 L

Espessura:	8,0 mm
Queimadores (Qtd):	5
Consumo:	1,20 Kg/h
Peso Líquido:	74,0 Kg
Dimensões (AxLxC):	230 x 1540 x 580 mm
Área Útil (LxC):	1500 x 525 mm

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



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





CHAPAS BIFETEIRAS LIGHT ELÉTRICAS

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



CBE 450 L

Espessura:	5,0 mm
Resistência (Qtd):	1
Potência (Máxima):	1,8 Kw (127V) 2,4 Kw (220V)
Consumo:	1,4 Kw/h (127V) 1,8 Kw/h (220V)
Peso Líquido:	15,0 Kg
Dimensões (AxLxC):	230 x 470 x 510 mm
Área Útil (LxC):	450 x 450 mm



CBE 600 L

Espessura:	6,4 mm
Resistência (Qtd):	1
Potência (Máxima):	2,5 Kw (127V) 3,6 Kw (220V)
Consumo:	2,0 Kw/h (127V) 2,7 Kw/h (220V)
Peso Líquido:	21,0 Kg
Dimensões (AxLxC):	230 x 620 x 510 mm
Área Útil (LxC):	600 x 450 mm



CBE 800 L

Espessura:	6,4 mm
Resistência (Qtd):	2
Potência (Máxima):	4,0 Kw (127V) 5,6 Kw (220V)
Consumo:	3,2 Kw/h (127V) 4,4 Kw/h (220V)
Peso Líquido:	33,0 Kg
Dimensões (AxLxC):	230 x 820 x 580 mm
Área Útil (LxC):	800 x 525 mm



CBE 1000 L

Espessura:	6,4 mm
Resistência (Qtd):	2
Potência (Máxima):	5,0 Kw (127V) 7,2 Kw (220V)
Consumo:	4,0 Kw/h (127V) 5,7 Kw/h (220V)
Peso Líquido:	46,0 Kg
Dimensões (AxLxC):	230 x 1020 x 580 mm
Área Útil (LxC):	1000 x 525 mm



CBE 1200 L

Espessura:	6,4 mm
Resistência (Qtd):	3
Potência (Máxima):	8,4 Kw (220V)
Consumo:	6,7 Kw/h
Peso Líquido:	56,0 Kg
Dimensões (AxLxC):	230 x 1220 x 580 mm
Área Útil (LxC):	1200 x 525 mm



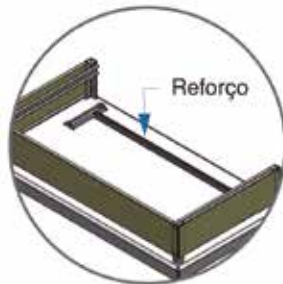
CBE 1500 L

Espessura:	8,0 mm
Resistência (Qtd):	4
Potência (Máxima):	10,8 Kw (220V)
Consumo:	8,9 Kw/h
Peso Líquido:	83,0 Kg
Dimensões (AxLxC):	230 x 1520 x 580 mm
Área Útil (LxC):	1500 x 525 mm

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



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





CHAPAS BIFETEIRAS PROFISSIONAIS A GÁS

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



CBG 450 PRO

Espessura:	9,5 mm
Queimadores (Qtd):	1
Consumo:	0,24 Kg/h
Peso Líquido:	15,5 Kg
Dimensões (AxLxC):	245 x 480 x 510 mm
Área Útil (LxC):	450 x 450 mm



CBG 600 PRO

Espessura:	9,5 mm
Queimadores (Qtd):	2
Consumo:	0,48 Kg/h
Peso Líquido:	21,5 Kg
Dimensões (AxLxC):	245 x 630 x 510 mm
Área Útil (LxC):	600 x 450 mm



CBG 800 PRO

Espessura:	9,5 mm
Queimadores (Qtd):	2
Consumo:	0,48 Kg/h
Peso Líquido:	33,5 Kg
Dimensões (AxLxC):	245 x 830 x 580 mm
Área Útil (LxC):	800 x 525 mm



CBG 1000 PRO

Espessura:	9,5 mm
Queimadores (Qtd):	3
Consumo:	0,72 Kg/h
Peso Líquido:	48,5 Kg
Dimensões (AxLxC):	245 x 1030 x 580 mm
Área Útil (LxC):	1000 x 525 mm



CBG 1200 PRO

Espessura:	9,5 mm
Queimadores (Qtd):	4
Consumo:	0,96 Kg/h
Peso Líquido:	56,0 Kg
Dimensões (AxLxC):	245 x 1230 x 580 mm
Área Útil (LxC):	1200 x 525 mm



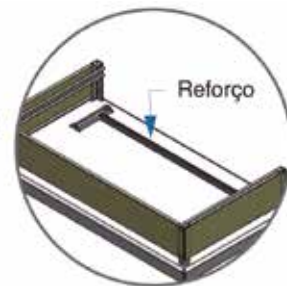
CBG 1500 PRO

Espessura:	9,5 mm
Queimadores (Qtd):	5
Consumo:	1,20 Kg/h
Peso Líquido:	68,0 Kg
Dimensões (AxLxC):	245 x 1530 x 580 mm
Área Útil (LxC):	1500 x 525 mm

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



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





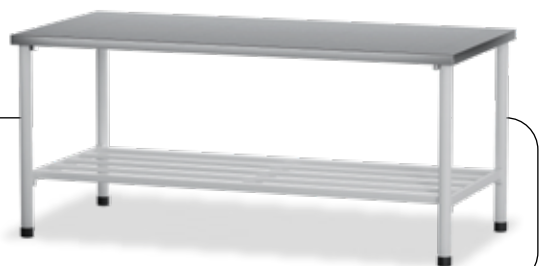
MESA DE APOIO

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



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

	BA1400/70	BA1800/70	BA1900/90
Altura:	850mm	850mm	850mm
Largura:	700mm	700mm	900mm
Comprimento:	1400mm	1800mm	1900mm



BA 1400/900 | BA 1400/600 BA 1600/600 | BA 1900/900 - TAMPO INOX

	BA1400/60	BA1600/60	BA1400/90	BA1900/90
Altura:	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Largura:	600 mm	600 mm	900 mm	900 mm
Comprimento:	1400 mm	1600 mm	1400 mm	1900 mm



FORNO SALAMANDRA

Forno destinado a gratinar alimentos através de uma grande descarga de calor gerada por um queimador infravermelho a gás. Fabricado internamente e externamente em aço inox 430, com isolamento térmico feito em lâ de rocha, que mantém o calor concentrado na parte interna do forno. Controle da temperatura feito manualmente por um registro com um manipulador externo que oferece uma intensidade mínima ou máxima para o queimador.






	FSG 45	FSG 65
Capacidade (Máxima):	45 litros	65 litros
Potência:	11.500 btu/h	11.500 btu/h
Consumo:	0,24 Kg/h	0,24 Kg/h
Peso Líquido:	11 kg	13,5 kg
Dimensões Área útil (AxLxC):	235 x 426 x 450 mm	281 x 426 x 550 mm
Dimensões (AxLxC):	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