CROYDON

Símbolo de Qualidade



CATÁLOGO



A Empresa

A Croydon iniciou sua trajetória de Sucesso em 1962 em um galpão de 500m² em Bonsucesso - RJ com a linha de Refresqueiras. Foi ao longo dos anos expandindo gradativamente suas linhas de produtos, assim como seu espaço físico e investindo em tecnologias de fabricação. Está hoje sediada em um Parque Industrial de 15.000m² em Duque de Caxias - RJ contando com excelentes instalações Industriais e Administrativas.

Líder do mercado Nacional e reconhecida Mundialmente, possui certificações dos mais rigorosos Laboratórios Internacionais de Qualidade. Mais de 50% da produção é Exportada para os 4 cantos do mundo.

Mantém acima de tudo como Missão o compromisso assumido, desde a sua fundação, com a qualidade, durabilidade e robustez de seus produtos, utilizando sempre matérias primas de 1ª linha. O retrato da força desses valores básicos, estão em encontrar-se equipamentos em perfeito funcionamento há mais de 30 anos em diversos estabelecimentos.

Com mais de 5 milhões de equipamentos fabricados a Croydon participa de muitas outras histórias de Sucesso, onde se faz presente.

Siga-nos nas redes sociais:

FACEBOOK.COM/CROYDONMAQ

YOUTUBE.COM/MKTCROYDON

ÍNDICE

LINHA FRIA

Refresqueiras 2

Trituradores/ Liquidificadores 3

Extratores 4

LINHA QUENTE ELÉTRICA

Fritadeiras Elétricas 6

Sanduicheiras Elétricas 8

Churrasqueiras Elétricas 10

Modelos Especiais 11

Panquequeiras Elétricas 12

Cozedor de Massas/ Char Broiler Elétrico 13

LINHA QUENTE GÁS

Churrasqueiras a Gás 15

Char Broilers a Gás 16

Sanduicheiras a Gás 17

Fritadeiras a Gás 17

Frangueiras a Gás 18

Panquequeiras a Gás 18

LINHA FORNO COMBINADO 20

DADOS TÉCNICOS 24

LINHA FRIA

REFRESQUEIRAS

Misturadores
Pá ou Jato



RAÇO



RSDJ



RSDP

As ***Refresqueiras Croydon*** estão no mercado há mais de 50 anos e se tornaram referência de durabilidade e produtividade. Ao longo dos anos passaram por constantes evoluções tecnológicas que as fizeram melhorar cada vez mais, porém sem perder a sua essência. Hoje todas as ***Refresqueiras Croydon*** passam por um rigoroso controle de qualidade que atende as principais normas de segurança nacionais e internacionais, sendo certificada desde 2012 pelo Inmetro.

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:
Gabinetes em ***aço inox*** e cubas em ***acrílico***.

APLICAÇÃO / USO:
Manter gelado (entre 6°C e 8°C) bebidas como: Refrescos, Sucos, Água de coco, Yogurtes e achocolatados.

Capacidade das cubas

RAÇO **20L**

RSDJ
RSDP **15L** *cada cuba*



As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

Segurança Elétrica Compulsório

CROYDON
Símbolo de Qualidade

TRITURADORES /LIQUIDIFICADOR



SLA2



LR02



LR03

Copos e tampas resistentes, com design que facilitam a limpeza, evitando a proliferação de bactérias.
Com lâminas eficazes, conduzidas por motores de excelente desempenho.

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.



SLA2 (SUPER LIQ)

Motor de 1200w e copo com 1mm de espessura.
Ideal para aplicações mais exigentes.

LR02/LR03

Copos intercambiáveis e ultra-eficientes agilizam qualquer tipo de preparo.

Lâminas de Aço Encruado
(super endurecido)

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:
Bases e copos em ***aço inox***.

APLICAÇÃO / USO:
SLA2 – Preparo de vitaminas e sucos de frutas incluindo o AÇAÍ.
LR02/ LR03 – Preparo de massas e Açaí.

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

EXTRATORES

0,5CV





Produção Nominal (ELEA)

50L/h

ELEA **ELAB**

Altamente eficiente na extração de sucos, os extratores Croydon acompanham a velocidade de demanda do seu negócio. O **ELEA** é equipado com motor de 1/2hp de alto torque que permite a utilização em regimes exigentes por longos períodos. Ideal para restaurantes com grandes demandas. O **ELAB** é um extrator **Croydon** com excelente custo benefício.



MATERIAL DE FABRICAÇÃO:
ELEA: Possui gabinete e cúpula construídos em ***aço inox***.
ELAB: Possui gabinete e cúpula construídos em ***alumínio polido***.

APLICAÇÃO / USO:
ELEA: Extração de sucos de Laranja ou Limão em estabelecimentos onde há grande demanda.
ELAB: Extração de sucos de Laranja ou Limão em estabelecimentos onde existe demanda pequena mas frequente.

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

Segurança Compulsório

CROYDON
Símbolo de Qualidade

LINHA QUENTE ELÉTRICA

FRITADEIRAS



FC1A



FC2A



FC3A



FC1B



FC2B



F1AB



TFSL

Sua construção robusta desde o gabinete até a instalação elétrica tornam estas fritadeiras equipamentos altamente confiáveis. Cabeças de fritura e cubas removíveis facilitam muito a limpeza, manutenção e transporte.

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:
Os Tachos possuem gabinetes e cubas em ***alumínio***
fabricados em chapa grossa, e as cestas são em ***arames estanhados***.

APLICAÇÃO / USO:
TFSL – Destinado a frituras maiores do tipo “pastel chinês”

Linha FC

O projeto desta linha de fritadeiras foi desenvolvido para atender os requisitos dos mercados mais exigentes do mundo com relação a segurança e sanitização. Sua construção robusta desde o gabinete até a instalação elétrica tornam estas fritadeiras equipamentos altamente confiáveis.

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:
As fritadeiras possuem gabinetes e cubas em ***aço inox*** fabricados em chapa grossa, e as cestas são em ***arames estanhados***.

APLICAÇÃO / USO:
Destinados a aplicações básicas de frituras.
Ideal para pequenas demandas e pequenas produções de frituras.



As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

Segurança Compulsório

CROYDON
Símbolo de Qualidade

FRITADEIRAS



FAM5/FZM5



FZM8



FA25/FZ25



FA28/FZ28

As fritadeiras Croydon utilizam uma tecnologia que permite o aumento considerável da vida útil do óleo em até 8 vezes se comparado a um equipamento convencional. O óleo não retém o sabor do alimento preparado, permitindo, também, que sejam fritos alimentos diversos sem a contaminação desde que sejam preparados em momentos diferentes. Fabricamos os modelos de fritador água e óleo e 'Zona Fria'. Os modelos Zona Fria foram desenvolvidos para serem utilizados **sem a solução de água+sal**, mantendo as mesmas características dos modelos água e óleo com relação à durabilidade do óleo e a não mistura dos sabores, porém trazendo muito mais segurança no manejo do equipamento.





Versões com Controle Digital

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:
As fritadeiras possuem gabinetes e cubas em ***aço inox*** fabricados em chapa grossa, e as cestas são em ***arames estanhados***.

APLICAÇÃO / USO:
Destinados a altas produções de frituras variadas com economia de óleo. Sua potência resulta em frituras mais rápidas e crocantes.

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

SANDUICHEIRAS



SAFF



SPSE



SPSL

Ocupam pouco espaço e produzem ótimos sanduiches, inclusive o famoso “Panini” (SPSE/SAFF).
A SAFF é capaz de preparar o famoso "Pão na Chapa" e dois mistos quentes por vez, selando as bordas (o que evita o vazamento do queijo e do presunto) e deixando a parte central macia e crocante.

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:
Possuem gabinete em ***aço inox*** e placas em Alumínio Fundido.

APLICAÇÃO / USO:
Destinadas ao preparo de mistos quentes, paninis e pequenas quantidades de sanduíches.

Capacidade Nominal
4 Sanduíches



As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

SANDUICHEIRAS



SACL



SACE



SADL



SASL



SASE



SSGL



SSGE



SCGL

Novo design com caixa de gordura frontal e anteparo traseiro para evitar a queda de resíduos por trás do equipamento. Placas superior e inferior com aquecimento, e produzidas em alumínio fundido, garantem aquecimento rápido e uniforme agilizando o preparo. As prensas com limitador de fechamento ajustável evitam o esmagamento do sanduíche. As chapas Estriadas dão um toque final ao sabor do alimento.

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:
Possuem gabinete em ***aço inox*** e placas em ***alumínio fundido***.

APLICAÇÃO / USO:
Destinados a preparos de sanduíches em geral.





Versões com Controle Digital



SASL-Digital

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

CHURRASQUEIRAS



CE03



CE04



CE06



CE08



CE10

Excelente desempenho e uso racional da energia pois são equipadas com termostatos ajustáveis que permitem a regulagem da temperatura da superfície de aquecimento.



MATERIAL DE FABRICAÇÃO:
As churrasqueiras possuem gabinetes e moldura da chapa em ***aço inox*** e chapas em ***aço carbono*** com tratamento superficial à base de micro esferas de aço inoxidável.

APLICAÇÃO / USO:
Destinados ao preparo de grelhados em geral, hamburguers, bifes, filés de frango, ovos fritos, sanduíches, etc.

A prensa com aquecimento supre a necessidade de ter que ficar virando o alimento. O aquecimento da prensa pode ser desligado através de uma chave no painel evitando o consumo desnecessário de energia quando não estiver sendo usada.



CE04-2T



CE10-2T

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:
CE10-2T/ CE04-2T - gabinetes em ***aço inox***, chapas em ***aço carbono*** e prensa em ***alumínio fundido*** com aquecimento.
SFSE/L – chapa de ***ferro*** e gabinete de ***aço inox***.

APLICAÇÃO / USO:
CE10-2T e CE04-2T- As mesmas aplicações das chapas elétricas convencionais porém com a prensa aquecida.
SFSE/L – Grelhador rápido de carnes, muito usado em steakhouses.



Versões com Controle Digital

Alta potência associada às placas de ferro fundido permitem preparar um bife grelhado em menos de 1 minuto.



SFSL



SFSE

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

Segurança Compulsório

CROYDON
Símbolo de Qualidade

MODELOS ESPECIAIS

Produção Nominal
60/h



CRPG
Crepito



CRPP
Crepito



MCSS
Casquinha p/ Sorvete

Cada um destes modelos pode ser seu próprio negócio ou ser o diferencial que faltava no seu cardápio. Lucro certo com estes equipamentos e com receitas simples e fáceis de preparar.

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:
Possuem gabinete em ***aço inox*** e placas em ***alumínio fundido***.

APLICAÇÃO / USO:
Destinado ao preparo de crepes no palito e casquinha para sorvetes.



Equipamentos com construção robusta que possibilitam uma longa e confiável vida útil. A **Croydon** produz esta linha de Wafleiras redondas e quadradas com as mesmas características dos outros produtos.



MWQS
Wafleira Belgian



MWQD
Wafleira Belgian



MWRS
Wafleira



MWRD
Wafleira

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:
Possuem gabinetes em ***aço inox*** e placas em ***alumínio fundido***.

APLICAÇÃO / USO:
Destinado ao preparo de waffles e waffles belgian.



As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

PANQUEQUEIRAS

Área Útil de Trabalho
(Diâmetro do Disco)
37 Centímetros



Acompanham
Espátula e Rodo



MPES



MPED

As panquequeiras **Croydon** possuem termostatos para o controle preciso da temperatura da superfície do disco. Discos com espessura dimensionada para garantir aquecimento rápido e temperaturas uniformes.

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:
Possuem gabinete em ***aço inox*** e disco em ***aço carbono*** finamente acabado.

APLICAÇÃO / USO:
Destinado ao preparo de crepes franceses ou panquecas.



As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

Segurança
Compulsório
INMETRO
CROYDON
Símbolo de Qualidade

COZEDOR DE MASSAS



COM4

Prático e fácil de instalar e operar. Com reservatório de água removível para facilitar a limpeza e válvula para dreno da água.

Cestos com capacidade para até duas porções. Alças dos cestos ergonômicas e com isolante térmico.

Chave geral para maior conforto e segurança.



CHAR BROILER ELÉTRICO



CBE5

Prático e fácil de instalar e operar. Eficiente (3,6KW), é ideal para onde não é permitido o uso de Gás.

Superfície de preparo com leve inclinação para dreno de gordura.

Caixa coletora de gordura frontal para facilitar a limpeza.



As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

LINHA QUENTE GÁS

CHURRASQUEIRAS

Chapas em aço carbono, com processo de decapagem por jateamento com micro esferas de aço inox , garantindo maior segurança para o preparo de alimentos.

FG04



FG06



FG08



FG10



FG13



FG15



Larguras Uteis

FG04= 40CM
FG06= 64CM
FG08= 80CM
FG10= 1,0M
FG13= 1,3M
FG15= 1,5M



PFFG



Prensa opcional com posicionamento ajustável.

Temos sempre o modelo ideal para você, em diversos tamanhos. As espessuras de nossas chapas, garantem durabilidade, produtividade e economia de energia. Desenvolvido para atender as solicitações do mercado brasileiro por um equipamento robusto que tivesse queimadores em gaveta. Operação e manutenção simples, sem perder a robustez.

Queimadores em aço esmaltado.
Garantia de durabilidade com alto desempenho

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:
As churrasqueiras possuem gabinetes em ***aço inox*** e chapas em ***aço carbono***.

APLICAÇÃO / USO:
Destinados ao preparo de hamburguers, bifes finos, filés de frango, ovos fritos, etc.

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

CHURRASQUEIRAS

Temos sempre o modelo ideal para você, em diversos tamanhos. As espessuras de nossas chapas, garantem durabilidade, produtividade e economia de energia. Robustez e qualidade em uma linha de equipamentos tipo exportação. Podem ser moduladas com a linha de Char Broilers.

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:
As churrasqueiras possuem gabinetes em ***aço inox*** e chapas em ***aço carbono***.

APLICAÇÃO / USO:
Destinados ao preparo de hamburguers, bifes finos, filés de frango, ovos fritos, etc.

CGR1



CGR2



CGR3



CGR4



CHAR BROILERS

Os Char Broilers deixam a carne selada por fora e suculenta por dentro além dos frisos marcantes das carnes grelhadas. Seu design com grelhas inclinadas faz com que a gordura proveniente da carne escorra pelos canais para um reservatório, evitando assim que sejam queimadas e que a fumaça contamine o sabor do alimento.

Os Char Broilers são fornecidos com uma chapa lisa extra para quem tem a necessidade de fritar ovo, preparar molhos ou grelhar peixes.

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:
Possuem gabinete em ***aço inox*** e grelhas em ***ferro fundido***. Os Char Broilers são fornecidos com pedras cerâmicas, para melhor distribuição do calor.

APLICAÇÃO / USO:
Grelhador de carnes firmes e espessas, muito usadas em steak houses e churrascarias.

CCP1



CCP2



CCP3



CCP4





Dados técnicos|Página 27

Dados técnicos|Página 28

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

SANDUICHEIRAS



SASL-G



SASE-G



SSGL-G



SSGE-G



SACL-G



SADL-G



SCGL-G

Novo design com caixa de gordura frontal e anteparo traseiro para evitar a queda de resíduos por trás do equipamento. Placas em alumínio fundido que garantem aquecimento rápido e uniforme agilizando o preparo. Prensas com limitador de fechamento ajustável evitam o esmagamento do sanduíche. As chapas Estriadas dão um toque final ao sabor do alimento.

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:
As sanduicheiras possuem gabinetes em ***aço inox*** e chapas em ***alumínio fundido***.

APLICAÇÃO / USO:
Destinadas ao preparo de sanduíches em geral.

Dados técnicos|Página 27

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

FRITADEIRAS



F1AG



F2AG



F3AG



TFAP



F1BG



F2BG



FA1B-G



TFGC

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:
TFAP/TFGC – possuem bacia do ***tacho em alumínio*** e ***cesta estanhada***. Os demais fritadores possuem gabinetes e cubas em ***aço inox*** e cestas em ***arame estanhado***.

APLICAÇÃO / USO:
Frituras em Geral. Ideal para pequenas demandas.
FA1B/TFGC: Alta demanda e pouco espaço.

Equipamentos com Alta potência, garantem a qualidade da fritura.



As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

FRANGUEIRAS



FRG4



FRG6

Uma bela vitrine para o seu estabelecimento. Com o interior em ***aço inox espelhado***, valoriza seu produto e atrai a clientela, além de aumentar a eficiência de processo por refletir os raios gerados pelos queimadores infra-vermelhos. Equipamento certificado pelo INMETRO , com proteção para as engrenagens e placa eletrônica que controla o funcionamento das funções elétricas.



MATERIAL DE FABRICAÇÃO:
Possuem o interior e o exterior do gabinete em ***aço inox espelhado*** e ***polido***.

APLICAÇÃO / USO:
Destinadas ao preparo de frangos assados.

Dados técnicos|Página 28

PANQUEQUEIRAS



Acompanham
Espátula e Rodo

Área Útil de Trabalho
(Diâmetro do Disco)
37 Centímetros



MPGS



MPGD

Construção tipo exportação. Discos de aquecimento mais espessos e queimadores especialmente desenvolvidos para proporcionar uma temperatura da superfície de cocção mais estável, resultando em um produto final mais uniforme.

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:
As panquequeiras possuem gabinetes em ***aço inox*** e disco em ***aço carbono***.

APLICAÇÃO / USO:
Destinado ao preparo de crepe francês ou panquecas.



Dados técnicos|Página 27

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

FORNOS
COMBINADOS

FORNOS COMBINADOS



A mesma qualidade, benefícios e vantagens da FAMÍLIA de FORNOS COMBINADOS CROYDON, adequadas a pequenos espaços.

H041

4 GN's 1/1



FACILIDADE
ECONOMIA
OTIMIZAÇÃO

QUE CABEM NA SUA COZINHA!



As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

FORNOS COMBINADOS



H061
06 Gn´s 1/1



H062
06 Gn´s 2/1



H101
10 Gn´s 1/1



H102
10 Gn´s 2/1

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

O **FORNO COMBINADO CROYDON**, é um equipamento destinado a qualquer tipo de cozimento. A característica que mais o destaca, é a vantagem de poder realizar o cozimento de diferentes alimentos ao mesmo tempo sem transmissão de sabores entre eles, utilizando um elemento absolutamente natural, a **convecção** (ar-forçado). A convecção faz circular o ar quente em toda a câmara de cozimento. Diferente de um cozimento tradicional estático, no combinado nunca haverá queimação (carbonização) dos alimentos.

Chama-se COMBINADO porque além do ar quente (convecção) tem a característica de produzir vapor. O vapor minimiza a perda de peso dos alimentos devido à evaporação natural. Isso melhora a conservação das proteínas e das vitaminas que resulta em alimentos com um aspecto e sabor mais agradáveis, sem o auxilio de gorduras nocivas à saúde. É altamente econômico devido ao baixo consumo de energia que é regulado automaticamente dependendo da quantidade de carga de alimentos nele inserida. Ecológico, com diminuição drástica das gorduras, da água e detergentes.

É um aparelho extremamente flexível e de fácil utilização. Se adapta a qualquer tipo de estabelecimento, do mais simples ao mais sofisticado. Ex.: cozinhas industriais, domésticas, restaurantes, lanchonetes, padarias, confeitarias, pizzarias, veículos especiais, navios, hospitais, hotéis, motéis, entre outros, que buscam boa qualidade no processamento alimentar.

ECONOMIAS

- Até **-50%** Consumo de **ENERGIA**
- Até **-30%** Consumo de **Materiais de LIMPEZA**
- Até **-100%** Consumo de **ÓLEO**
- Até **-40%** Consumo de **AGUA**
- Até **-20%** Perda de peso dos **ALIMENTOS**
- Até **-30%** Consumo do **TEMPO**

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

FORNOS COMBINADOS

- DISPOSITIVO COOL-DOWN PARA RESFRIAMENTO RÁPIDO DA CÂMARA DE COZIMENTO
- CÂMARA DE COZIMENTO COM CANTOS ARREDONDADOS
- CONTROLES ELETRÔNICOS COM ACIONAMENTO POR ENCODER E SISTEMA DE SINALIZAÇÃO DE FALHAS
- ABERTURA E FECHAMENTO DA PORTA FACILITADO PELO SISTEMA COLD-SOFT
- ISOLAMENTO TÉRMICO DE ALTA PERFORMANCE, PROPORCIONANDO MAIS CONFORTO
- ILUMINAÇÃO INTERNA COM COMANDO TEMPORIZADO



- FUNÇÃO LAVAGEM
- ESGUICHO DE ÁGUA PARA FACILITAR A LIMPEZA DO FORNO E USAR NO PREPARO DE ALIMENTOS
- CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL
- PAINEL COM CONTROLES DE FÁCIL OPERAÇÃO E ABERTURA FRONTAL PARA FACILITAR A MANUTENÇÃO
- PORTA COM VIDRO DUPLO E ABERTURA SEGURA



Acessórios de Série:

- FILTRO DUPLO PARA ÁGUA (CARVÃO ATIVADO + POLIPROPILENO)
- SENSOR DE NÚCLEO
- INVERSOR DE VENTILAÇÃO PARA OTIMIZAR A UNIFORMIDADE DOS COZIMENTOS
- DISPOSITIVO DRY SYSTEM
- BASE SUPORTE PARA UMA ALTURA DE TRABALHO ADEQUADA
- RODÍZIOS PARA FACILITAR A MOVIMENTAÇÃO DO FORNO

BENEFÍCIOS E **DIFERENCIAIS**

Optar pelos fornos CROYDON é optar por facilidade com qualidade garantida. Aqui, apresentamos alguns dos benefícios em adquirir um dos nossos fornos :

- Sistema de cozimento a vapor, que não deixa que os alimentos percam seus sabores e nutrientes;

- Ao fazer frituras, o forno dispensa até 100% de uso de óleos, tornando o alimento mais saudável;

- Vapor em alta densidade gerando eficiência no cozimento;

- Ganho de tempo por não precisar esperar que os alimentos descongelem, para irem ao forno;

- Excelente uniformidade do cozimento dos alimentos beneficiada pelo sistema de inversão de ventilação;

- Dispositivo dry system motorizado para sucção rápida de vapor;

- Sem placa de comando única (Eletrônica 'secionada') diminui custo de manutenção;



- Turbina importada de alta performance;

- Fornos a gás com desempenho igual aos elétricos.

- Painel de comando com abertura frontal;

- Fácil operação e manutenção;

- Retomadas vigorosas de temperatura;

- Altura de trabalho adequada;



- Queimadores atmosférico em aço inoxidável de alto rendimento asseguram baixo teor de emissão de CO e NOx e perfeito funcionamento mesmo com gás natural em baixa pressão (100mmCa);

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

FORNOS COMBINADOS

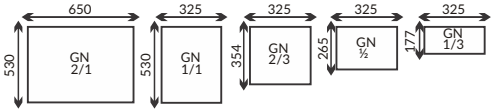
GN'S *

Vejam alguns dos principais modelos



A sigla GN é utilizada para representar ***GastroNorm***, que identifica, no mundo inteiro, as medidas dos recipientes utilizados nas cozinhas.

(*Não incluídas no preço do forno)

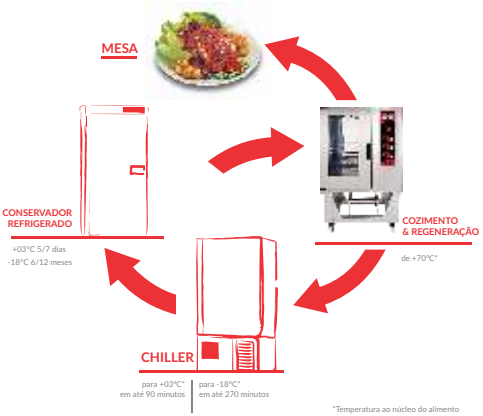


Medidas expressas em milímetros

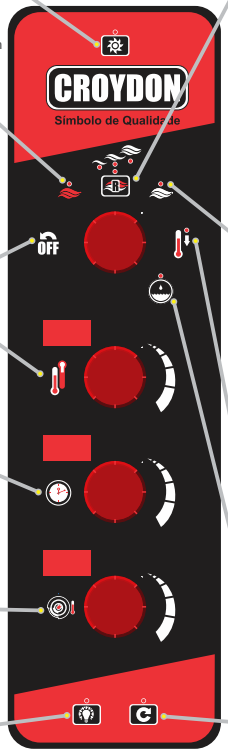
COOK & CHILL

O procedimento **cook and chill** permite que o trabalho na cozinha seja feito com maior tranquilidade e eficiência. Após o cozimento no forno, os alimentos entram imediatamente em um ciclo de choque térmico no **CHILLER**, evitando a formação de macro-cristais de gelo que causam um "estresse" nas células e fibras dos alimentos.

Quando há esse procedimento, o período de conservação dos alimentos aumenta sensivelmente e, ao regenerá-los com o **FORNO COMBINADO CROYDON**, ficam com o sabor e a aparência dos recém processados.



PAINEL



DRY-SYSTEM

Função de sucção mecanizada do vapor. Serve para: gratinar, corar, desidratar, ou para ao final do cozimento, retirar o vapor contido na câmara.

CONVECÇÃO (seco - até 270°C) (até 300°C sob consulta)

Tradicional cozimento a seco mais com as vantagens da ventilação forçada. É ideal para assar, corar, fritar e gratinar. Permite cozer, em pouco tempo, grandes quantidades.

DESLIGAR

TERMOSTATO

Pode ser programado em sentido horário para aumentar e anti-horário para diminuir a temperatura.

TIMER

Pode ser programado em sentido horário para aumentar e anti horário para diminuir o tempo. Após três segundos de ter selecionado o tempo desejado, será dada partida ao cozimento.

SENSOR DE NÚCLEO

Este dispositivo sensor controla o cozimento através da temperatura interna do alimento.

ILUMINAÇÃO

Função de iluminação da câmara de cozimento. Desliga automaticamente após 1 minuto.

COMBINADO (até 270°C) (até 300°C sob consulta)

Cozimento que combina ar quente (seco) e vapor. Os alimentos não ressecam, ficando uniformemente macios e apetitosos. É o modo de cozer mais rápido alimentos fibrosos. Indicado para regeneração de alimentos pré-processados.

Possui três níveis de vapor:

Mínimo Vapor | Médio Vapor | Máximo Vapor

VAPOR (até 110°C)

Substitui o cozimento em panela com água fervendo.É ideal para legumes, verduras, peixes, ovos, arroz e etc. Evita a dispersão de sais minerais e vitamina nas na água de fervura. Melhor consistência e coloração dos alimentos.

COOL DOWN

Esta função resfria rapidamente a área de cozimento permitindo passar de um cozimento à alta temperatura para outro com temperatura inferior.

LIMPEZA

Nesta função o vapor será acionado automaticamente, bastando apenas selecionar a temperatura e o tempo necessários, conforme o produto de limpeza utilizado.

RESET GAS

Os fornos com alimentação a gás são equipados com um dispositivo eletrônico para monitoramento da combustão.

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

DADOS TÉCNICOS

Produto	Capacidade Nominal	Produção Estimada	Potência (W)		Corrente (A)		Altura	Largura	Profundidade	Peso Líquido	Peso Bruto	Consumo (#)		RPM
REFRESQUEIRAS	(l)		127v	220v	127v	220v	(cm)	(cm)	(cm)	(kg)	(kg)			
RAÇO	20		350	350	3,2	1,6	65	30	57	16,6	22,6	0,35		
RSDJ	2x 15		450	450	2,7	1,4	62,5	40,8	51	21,5	25,5	0,45		
RSDP	2x 15		450	450	2,7	1,4	62,5	40,8	51	21,5	25,5	0,45		
TRITURADORES														
SLA2	2		700	700	9,4	5,6	54	23	20	4,5	5,4	0,70		22000
LRO2	2		700	700	8,8	4,4	57	24	21	9,0	10,4	0,70		3500
LRO3	3		700	700	8,8	4,4	65	25	21	9,7	11,0	0,70		3500
EXTRATORES		(l/h)												
ELEA		50	200	200	4,8	2,4	39	25	22	7,6	8,5	0,26		1750
ELAB		50	260	260	3,6	1,9	35	24	20	4,0	4,4	0,26		1530
FRITADEIRAS		(kg/h)*										127v	220v	
FC1A	3,0	12	1650	2000	13,0	9,1	34	19	45	3,7	4,7	0,8	1,0	
FC2A	2x3,0	24	2x1650	2x2000	2x13,0	2x9,1	34	36	45	6,6	8,1	1,6	2,0	
FC3A	3x3,0	36	3x1600	3x2000	3x12,6	3x9,1	34	54	45	9,5	11,5	2,4	3,0	
FC1B	4,5	18	1600	2900	12,6	13,2	34	36	45	4,5	5,9	0,8	1,5	
FC2B	2x4,5	36	2x1600	2x2900	2x12,6	2x13,6	34	54	45	8,0	10,2	1,6	3,0	
F1AB	3 + 4,5	30	1650+1600	2000+2900	13,0+12,6	9,1+13,6	34	46	45	7,1	9,1	1,6	2,5	
TFSL	7	24	1850	3000	14,6	13,6	22	49	62	5,2	7,0	1,3	1,5	

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

1=Óleo
2=Água
(#) Estimado
(*) Considerando o tempo estimado para fritar a capacidade de uma cesta de fritura com batatas palito

CROYDON
Símbolo de Qualidade

DADOS TÉCNICOS

Produto	Capacidade Nominal	Produção Estimada	Potência (W)		Corrente (A)		Altura	Largura	Profundidade	Peso Líquido	Peso Bruto	Consumo (#)	
FRITADEIRAS	(l)	(kg/h)*	127v	220v	127v	220v	(cm)	(cm)	(cm)	(kg)	(kg)	127v	220v
FAM5	23,5[1] + 1,5[2]	36	—	5000	—	22,7	48	41	50	12,3	15,0	—	2,5
FZM5	15	36	—	5000	—	22,7	48	41	50	12,3	15,0	—	2,5
FZM8	15	45	—	8000	—	22,7	48	41	50	12,3	15,0	—	4,0
FA25	23,5[1] + 1,5[2]	36	—	5000	—	22,7	97	41	50	19,0	22,0	—	2,5
FZ25	18	36	—	5000	—	22,7	97	41	50	19,0	22,0	—	2,5
FA28	29[1] + 2[2]	45	—	8000	—	36,4	97	41	50	19,0	22,0	—	4,0
FZ28	18	45	—	8000	—	36,4	97	41	50	19,0	22,0	—	4,0
SANDUICHEIRAS													
SAFF	4		1800	2000	14,6	9,1	20	36	53	7,2	8,0	0,9	0,9
SPSL	4		1800	1800	14,2	8,2	20	36	53	7,2	8,3	0,9	0,9
SPSE	4		1800	1800	14,2	8,2	20	36	53	8,2	9,3	0,9	0,9
SASL	9		1600	2500	12,2	11,4	30	43	50	13,5	14,8	0,8	1,25
SASE	9		1600	2500	12,2	11,4	30	43	50	14,5	15,8	0,8	1,25
SASQ	9		1600	2500	12,2	11,4	30	45	50	14,0	15,3	0,8	1,25
SSGL	12		1550	3200	12,2	14,5	32	53	62	21,0	22,3	0,775	1,6
SSGE	12		1550	3200	12,2	14,5	32	53	62	25,0	26,3	0,775	1,6
SCGL	24		2550	5500	20,1	25,0	32	90	62	37,0	39,9	1,6	2,8
SCGE	24		2550	5500	20,1	25,0	32	90	62	37,0	39,9	1,275	2,8
SACL	18		2700	4100	21,2	18,6	30	78	50	19,9	21,8	1,35	2,1
SACE	18		2700	4100	21,2	18,6	30	78	50	19,9	21,8	1,35	2,05
SACQ	18		2700	4100	21,2	18,6	30	78	50	19,9	21,8	0,8	1,25
SADL/E/Q	18		3300	5000	25,9	22,7	30	79	50	23,4	25,2	1,65	2,5

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

CROYDON
Símbolo de Qualidade

1=Óleo
2=Água
(#) Estimado
(*) Considerando o tempo estimado para fritar a capacidade de uma cesta de fritura com batatas palito

DADOS TÉCNICOS

Produto	Capacidade Nominal	Área Útil de Trabalho	Produção Estimada	Potência		Corrente		Altura	Largura	Profundidade	Peso Líquido	Peso Bruto	Consumo (kw/h) (#)	
		cm x cm		(W)		(A)								
CHURRASQUEIRAS	(l)		(kg/h)*	127v	220v	127v	220v	(cm)	(cm)	(cm)	(kg)	(kg)	127v	220v
CE03		30 x 40		—	2300	—	10,5	36	40	48	13,6	15,3	—	1,2
CE04		45 x 40		—	2800	—	12,7	36	54	49	18,1	21,0	—	1,4
CE06		64 x 40		—	4200	—	19,1	36	74	52	28,7	35,0	—	2,1
CE08		80 x 48		—	5600	—	25,5	36	80	56	45,0	48,6	—	2,8
CE10		100 x 48		—	6000	—	27,3	36	101	59	54,3	60,5	—	3,0
CE10-2T		100 x 48		—	6900	—	31,4	42	100	67	75	81,2	—	3,5
CE04-2T		45 x 40		—	3700	—	16,1	42	54	61	35	39,1	—	1,9
SFSE/SFSL		33 x 31		2200	3200	17,3	14,5	32	45	43	25	26,3	1,1	1,6
MODELOS ESPECIAIS														
CRPP	10		60/h	1800	1800	14,2	8,2	20	35	53	10,0	11,3	0,9	0,9
CRPG	6		60/h	—	2800	—	12,7	23	42	43	13,7	14,5	—	1,4
MCSS	1		60/h	1800	1800	14,2	8,2	20	36	53	9,8	10,6	0,9	0,9
MWRS	1		20/h	1800	1800	14,2	8,2	20	35	53	5,5	6,2	0,9	0,9
MWRD	2		40/h	3600	3600	28,3	16,4	20	66	53	10,7	11,9	1,8	1,8
MWQS	4		60/h	1800	1800	15,3	9,1	20	35	53	7,2	8,0	0,9	0,9
MWQD	8		120/h	3600	3600	28,3	18,2	20	66	53	14,0	15,3	2,0	2,0
PANQUEQUEIRAS														
MPES		37(Ø cm)	24/h	1600	1600	12,6	7,3	20	52	50	14,5	16,1	0,8	0,8
MPED		2x37(Ø cm)	48/h	3200	3200	25,2	14,5	20	93	50	27,3	32,0	1,6	1,6
COZEDOR DE MASSAS														
COM4	15,5(máx)²			—	5000	—	22,8	49	40,7	50	12	13,5	—	2,5
CHAR BROILER ELÉTRICOS														
CBE5		37,5 x 47,5		—	3600	—	16,4	27,5	58	48,7	21	22,5	—	1,8

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

1=Óleo
2=Água
(#) Estimado
(*) Considerando o tempo estimado para fritar a capacidade de uma cesta de fritura com batatas palito

CROYDON
Símbolo de Qualidade

DADOS TÉCNICOS

Produto	Capacidade Nominal	Área Útil de Trabalho	Produção Estimada	Potência	Pressão de Trabalho (GLP)	Altura	Largura	Profundidade	Peso Líquido	Peso Bruto	Consumo
	(l)	cm x cm	(kg/h)*	(BTU/h)		(cm)	(cm)	(cm)	(kg)	(kg)	(#)
CHURRASQUEIRAS											
FG04		45 x 40		15000	280 mm. ca	24	49	50	15,0	16,5	370
FG06		64 x 40		30000	280 mm. ca	24	68	50	24,5	26,4	750
FG08		80 x 40		30000	280 mm. ca	24	84	50	28,5	30,6	750
FG10		100 x 40		45000	280 mm. ca	24	105	50	36,0	38,2	1100
FG13		130 x 48		60000	280 mm. ca	24	134	59	56,5	59,0	1470
FG15		150 x 48		60000	280 mm. ca	24	154	59	71,0	82,5	1470
PFGG		39 x 38		———	———	7	39	52	4,4	4,9	———
CGR1		25 X 47		11000	280 mm. ca	41	26	74	18,5	20	275
CGR2		50 X 47		2x11000	280 mm. ca	41	50	74	29,8	33	2x275
CGR3		74 X 47		3x11000	280 mm. ca	41	75	74	47,2	51	3x275
CGR4		98 X 47		4x11000	280 mm. ca	41	99	74	61,5	66	4x275
SANDUICHEIRAS											
SASL-G	9		◘	9000	280 mm. ca	30	39	49	11,7	13,6	225
SASE-G	9		◘	9000	280 mm. ca	30	39	49	13,7	15,6	225
SASQ-G	9		◘	9000	280 mm. ca	30	39	49	13,7	15,6	225
SSGL-G	12		◘	15000	280 mm. ca	30	45	62	24,0	26,0	370
SSGE-G	12		◘	15000	280 mm. ca	30	45	62	27,3	29,3	370
SCGL/E-G	24		◘	30000	280 mm.ca	39	90	60	35,7	39,0	750
SACL/E/Q-G	18		◘	18000	280 mm.ca	36	73	50	18,5	21,0	450
SADL/E/Q-G	18		◘	18000	280 mm.ca	36	73	50	24,0	26,5	450
PANQUEQUEIRAS											
MPGS		37 (Ø cm)	24/h	9000	280 mm. ca	20	45	44	15,1	17,0	225
MPGD		2x37 (Ø cm)	48/h	18000	280 mm. ca	20	87	44	33,0	36,0	450

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

CROYDON
Símbolo de Qualidade

+ Considerando o tempo estimado para fritar a capacidade de uma cesta de fritura com batatas palito.
✱ Estimada para frango com peso em torno de 1,5 kg.
Estimado
• Frango
◘ Variável

DADOS TÉCNICOS

Produto	Capacidade Nominal	Área Útil de Trabalho	Produção Estimada	Potência	Pressão de Trabalho (GLP)	Altura	Largura	Profundidade	Peso Líquido	Peso Bruto	Consumo
	(l)	cm x cm	(kg/h)*	(BTU/h)		(cm)	(cm)	(cm)	(kg)	(kg)	(#)
FRITADEIRAS											
F1AG	3		12+	9000	280 mm. ca	41	23	39	3,0	4,8	225
F2AG	2x3		24+	18000	280 mm. ca	41	41	39	5,4	7,4	450
F3AG	3x3		36+	27000	280 mm. ca	41	59	39	7,5	9,6	675
TFGC	7		24+	45000	280 mm. ca	29	48	58	5,0	7,0	1100
F1BG	4,5		18+	9000	280 mm. ca	41	32	39	3,8	5,6	225
F2BG	2x4,5		36+	18000	280 mm. ca	41	59	39	6,6	8,6	450
FA1B-G	3,5		18+	16000	ALTA PRESSÃO	40	32	45	2,7	3,3	400
TFAP	7,0		24+	18000	ALTA PRESSÃO	22	48	55	3,4	4,0	450
CHAR BROILERS											
CCP1		25 X 47		11000	280 mm. ca	41	26	74	17,0	18,5	275
CCP2		50 X 47		2x11000	280 mm. ca	41	50	74	31,0	33,0	2x275
CCP3		74 X 47		3x11000	280 mm. ca	41	75	74	45,0	48,3	3x275
CCP4		98 X 47		4x11000	280 mm. ca	41	99	74	59,0	62,5	4x275
FRANGUEIRAS											
FRG4	20*		14/h	36000	280 mm. ca	162	160	67	65,1	78,1	900
FRG6	30*		20/h	54000	280 mm. ca	162	160	67	85,4	98,4	1350

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

Considerando o tempo estimado para fritar a capacidade de uma cesta de fritura com batatas palito. +
Estimada para frango com peso em torno de 1,5 kg. *
Estimado #
Frango •
Variável ◘

CROYDON
Símbolo de Qualidade

DADOS TÉCNICOS

Produto	Tensão de Alimentação	Carga Elétrica Total	Potência Térmica	Capacidade em GN	Altura	Largura	Profundidade	Peso Líquido (Com Base)	Consumo de Gás*	Consumo de Eletricidade*
FORNOS COMBINADOS	(VCA 60Hz)	(W)	E=Kw G=Kcal/H	1/1 (1/2)	(cm)	(cm)	(cm)	(kg)	Natural(mc)/GLP(kg)	(kw/h)
H041-E	220 MONO	6.000	6	4	60	78	82	79,5 (114,5)	———	5,5
H061-E	220 TRI/380 TRI+N	9.635	9	6	80	92,4	81,7	130 (158)	———	6,3
H061-G	220 MONO	635	14.000	6	80	92,4	81,7	138 (168)	1,0 / 0,9	———
H101-E	220 TRI/380 TRI+N	15.695	15	10	108	92,4	81,7	165 (191)	———	10,5
H101-G	220 MONO	695	21.000	10	108	92,4	81,7	192 (214)	1,5 / 1,4	———
H062-E	220 TRI/380 TRI+N	15.635	15	12 (6)	80	115,2	89,1	153 (188)	———	10,5
H062-G	220 MONO	635	21.000	12 (6)	80	115,2	89,1	184 (212)	1,5 / 1,4	———
H102-E	220 TRI/380 TRI+N	21.882	21	20 (10)	108	124	89,1	210 (233)	———	14,15
H102-G	220 MONO	882	26.000	20 (10)	108	124	89,1	237 (260)	1,8 / 1,7	———

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

CROYDON
Símbolo de Qualidade

*Somente para aquecimento, baseado no 70% do consumo nominal

CROYDON

www.croydon.com.br

Estrada São Lourenço, 891 Capivari
Duque de Caxias - RJ- Brasil - CEP 25243-150

Fone: (55 21) 2777-8100

Fax: (55 21) 2777-8106

Email: vendas@croydon.com.br

FACEBOOK.COM/CROYDONMAQ

YOUTUBE.COM/MKTCROYDON

ABR/17