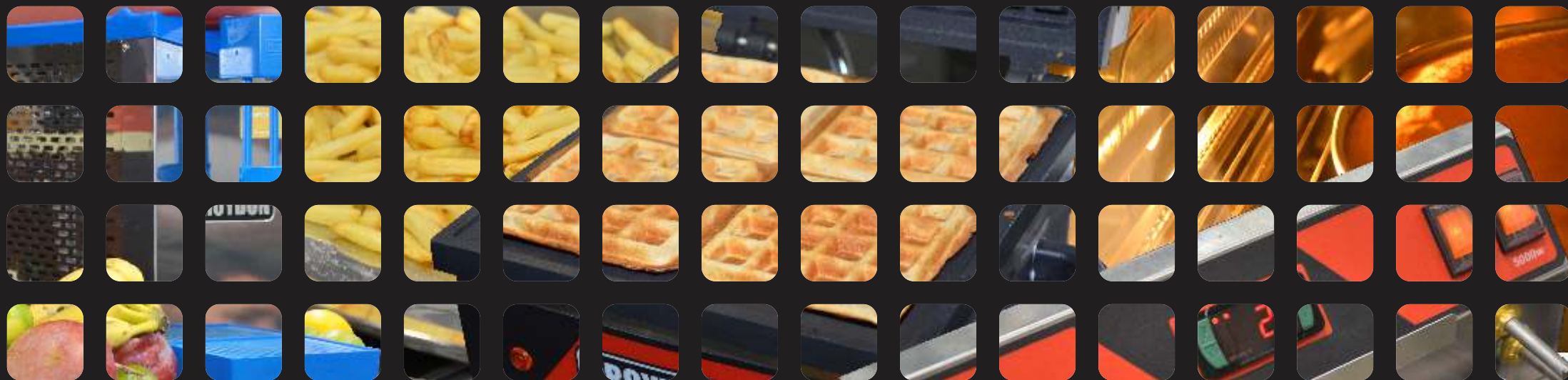


Símbolo de Qualidade



EXPORT



CROYDON

A Empresa

Os produtos da marca CROYDON estão no mercado desde 1962, demonstrando qualidade, eficiência e robustez.

A marca é líder do mercado Brasileiro e reconhecida mundialmente.

CROYDON products have been in the market since 1962 and have proven to be of high quality, and efficiency.

Our brand is the Brazilian market's leader and is recognized worldwide.

Los productos de la marca CROYDON están en el mercado desde 1962, demostrando calidad, eficacia y robustez.

La marca es líder del mercado Brasileño y mundialmente reconocida.

Índice / Index / Índice

Linha Fria / Beverage & Food Preparation Equipment / Línea Fría

Descascadores & Extratores / Peelers and Juice Extractors / Peladoras y Extractores	1	Trituradores / Food Blenders / Trituradoras de Alimentos	3
Refresqueiras / Beverage Coolers / Refresqueras	2	Processadores de Alimentos / Food Processors / Multiprocesadoras de Alimentos	5

Linha Quente - Elétrica / Electric Cooking Equipment / Línea Caliente - Eléctrica

Fritadeiras Elétricas / Electric Fryers / Freidoras Eléctricas	6	Modelos Especiais / Special Equipment / Modelos Especiales	14
Churrasqueiras Elétricas / Electric Griddles / Churrasqueras Eléctricas	9	Frangueiras Elétricas / Electric Chicken Rotisseries / Asadores de Pollos Eléctricos	16
Sanduicheiras Elétricas / Electric Sandwich Grills / Sandwicheras Eléctricas	11		
Panquequeiras Elétricas / Electric Pancake Griddles / Panquequeras Eléctricas	13		

Linha Quente - Gás / Gas Cooking Equipment / Línea Caliente - Gas

Char Broilers a Gás / Gas Char Broilers / Char Broilers a Gas	17	Sanduicheiras a Gás / Gas Sandwich Grills / Sandwicheras a Gas	23
Churrasqueiras a Gás / Gas Griddles / Churrasqueras a Gas	19	Fritadeiras a Gás / Gas Fryers / Freidoras a Gas	25
Panquequeiras a Gás / Gas Pancake Griddles / Panquequeras a Gas	22	Frangueiras a Gás / Gas Chicken Rotisseries / Asadores de Pollos a Gas	27

Linha IDEALI / IDEALI line / Línea IDEALI

Trituradores / Food Blenders / Trituradores de Alimentos	28
Fritadeiras & Modelo Especial Fryers and Special Equipmet / Freidoras y Modelos Especiales.....	29
Extratores & Descascadores Juice Extractors and Peelers / Extractores y Peladoras.....	30



CROYDON

(#) Médio
Average
Mediano

Descascadores & Extratores • Peelers and Juice Extractors • Peladoras y Extractores



DC10

Equipados com Timer dispensam acompanhamento integral da atividade liberando mão de obra.

Ganho de Agilidade,
Economia e Praticidade.



DC06

Equipped with a built-in Timer, allowing operator to perform other activities.

A practical appliance:
agile and economical.



ELEA

Equipados com "Timer" dispensam acompanhamento integral de la actividad, liberando mano de obra.

Ganancia de agilidad,
economía y practicidad.



ELAC

Eficiência na extração de sucos, acompanhando a velocidade da demanda de seu negócio.

Highly efficient on extracting fresh juices to meet your business' demands.



ELAB

Eficiencia en la extracción de jugos, acompañando la velocidad de la demanda de su negocio.

Os descascadores e os extratores possuem gabinetes construídos em Aço Inox.

Stainless steel body.

Las peladoras y los extractores poseen sus gabinetes fabricados en Acero Inoxidable.

Produto Product Producto	Capacidade Nominal Nominal Capacity	Capacidade Nominal Nominal Capacity	Produção Média Average Productivity		Potência Power Source		Amperagem Amperage		Alto Height	Altura Height	Largura Width		Profundidade Depth	Peso Líquido Net weight		Peso Bruto Gross Weight		Consumo Consumption		RPM
	(lbs)	(kg)	(lbs/h)	(kg/h)	HP	W	(A)	(A)	(in)	(cm)	(in)	(cm)	(in)	(cm)	(lb)	(kg)	(lb)	(kg)	(kw/h)	(#)
DC10	22,0	10	440,0	200	1/2	1/2	8,4	4,2	30,5	77	18,0	45	21,5	54	62,5	28,5	70,0	32,0	0,9	—
DC06	13,2	6	264,0	120	1/2	1/2	8,4	4,2	22,5	57	13,5	34	15,5	39	34,0	16,0	39,0	17,5	0,4	—
			(gal/h)	(l/h)																
ELEA	—	—	13,2	50	300	300	4,8	2,4	15,4	39	9,9	25	8,7	22	16,7	7,6	18,7	8,5	0,30	1750
ELAC	—	—	13,2	50	200	200	3,6	1,9	14,2	36	9,4	24	7,9	20	9,9	4,5	10,8	4,9	0,26	1750
ELAB	—	—	13,2	50	200	200	3,6	1,9	13,8	35	9,4	24	7,9	20	8,8	4,0	9,7	4,4	0,26	1530
	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Refresqueiras • Beverage Coolers • Refresqueras



RAÇO

RDÇO

RSDM

RSDJ

RSDP

RSSJ

RSSP

A tradição Croydon em refresqueiras, comemora com o mercado sua contínua evolução, atendendo cada vez melhor as necessidades, espaço x demanda x produto.

Alta rentabilidade garantida.

Croydon's beverage coolers celebrate their tradition with innovation catered to your needs of space vs. demand vs. product.

Guaranteed profitability.

La tradición Croydon en Refresqueras, celebra con el mercado su continua evolución, atendiendo cada vez mejor las necesidades, espacio x demanda x producto.

Alta rentabilidad garantizada.

Produto Product Producto	Capacidade Nominal Nominal Capacity Capacidad Nominal	Potência Power Source Potencia	Amperagem Amps Amperage	Alto Height Altura	Profundidade Depth Profundidad	Peso Líquido Net weight Peso Neto	Peso Bruto Gross Weight Peso Bruto	Consumo Consumption Consumo
	(gal)	(l)	127v 220v	(in)	(cm)	(lb)	(kg)	(#)
RAÇO	5,3	20	350 350	25,6	65	43,1	19,6 49,7	0,35
RDÇO	2x 5,3	2x 20	600 600	25,6	65	75,5	34,3 86,5	0,60
RSDM	2x 4	2x 15	450 450	25,6	65	53	24,1 64	0,45
RSDJ	2x 4	2x 15	450 450	25,6	65	53	24,1 64	0,45
RSDP	2x 4	2x 15	450 450	25,6	65	53	24,1 64	0,45
RSSJ	4	15	300 300	25,6	65	38	17,2 46,3	0,30
RSSP	4	15	200 200	25,6	65	38	17,2 46,3	0,20

Possuem misturadores Pá e/ou Jato, gabinetes em Aço Inox e Cubas em Acrílico.

Equipped with jet and/or blade mixers, stainless steel bodies and acrylic bowls.

Poseen mezcladores Pala y/o Jet, gabinetes en acero inoxidable y contenedores en acrílico.



CROYDON

Trituradores • Food Blender • Trituradoras de Alimentos

□ Variável
Variable
Variable
(#) Médio
Average
Mediano



SLA2

Copos resistentes e de fácil higienização, com lâminas eficazes conduzidas por motores de excelente desempenho.



LR02



LR04

Easy to clean jars with highly efficient blades powered by excellent performance motors.



LC06



LC08

Vasos resistentes y de fácil higienización, con láminas eficaces conducidas por motores de excelente desempeño.

Modelos SLA2 / LR / LC - Possuem bases e copos em aço inox.

SLA2 / LR / LC Models – Base and jar are made of stainless steel.

Modelos SLA2 / LR / LC - Poseen bases y vasos en acero inoxidable.

Produto	Capacidade Nominal	Produção Média	Potência	Amperagem	Altura	Largura	Profundidade	Peso Líquido	Peso Bruto	Consumo	RPM							
Product	Nominal Capacity	Average Productivity	Power Source	Amperage	Height	Width	Depth	Net weight	Gross Weight	Consumption								
Producto	Capacidad Nominal	Producción Mediana	Potencia	Amperes	Alto	Anchura	Profundidad	Peso Neto	Peso Bruto	Consumo								
	(gal)	(l)	W	(A)	(in)	(cm)	(in)	(lb)	(kg)	(kg)	(#)							
				127v	220v					(kw/h)								
SLA2	0,5	2	☐	1200	9,4	5,6	21,2	54	9,1	23	7,9	20	9,9	4,5	11,9	5,4	0,7	22000
LR02	0,5	2	☐	700	8,8	4,4	22,5	57	9,5	24	8,3	21	19,8	9,0	22,9	10,4	0,7	3500
LR04	1,1	4	☐	700	8,8	4,4	25,6	65	9,9	25	8,3	21	21,3	9,7	24,2	11,0	0,7	3500
LC06	1,6	6	☐	700	8,8	4,4	28,8	73	9,9	25	8,3	21	22,9	10,4	25,5	11,6	0,7	3500
LC08	2,1	8	☐	700	8,8	4,4	29,6	75	10,3	26	8,3	21	24,2	11,0	27,1	12,3	0,7	3500



Trituradores • Food Blender • Trituradoras de Alimentos



TAL4



TAL6



TAL8



TC15



TC25



TI15



TI25

Copos resistentes e de fácil higienização, com lâminas eficazes conduzidas por motores de excelente desempenho.

Easy to clean jars with highly efficient blades powered by excellent performance motors.

Vasos resistentes y de fácil higienización, con láminas eficaces conducidas por motores de excelente desempeño.

Produto	Product	Producto	Capacidade Nominal	Nominal Capacity	Produção Média	Average Productivity	Potência	Power Source	Amperagem	Amps	Alto	Height	Profundidade	Depth	Peso Líquido	Net weight	Peso Bruto	Gross Weight	Consumo	Consumption	RPM
			(gal)	(l)	(kg/h)	HP	(A)				(in)	(cm)	(in)	(cm)	(lb)	(kg)	(lb)	(kg)	(#)	(kw/h)	
TAL4			1,1	4	□	½	8,8	4,4	24,5		62	8,7	22	9,5	24	35,2	16,0	38,1	17,3	1,0	3500
TAL6			1,6	6	□	½	8,8	4,4	26,4		67	11,5	29	9,5	24	36,3	16,5	39,2	17,8	1,0	3500
TAL8			2,1	8	□	½	8,8	4,4	28,8		73	12,6	32	9,5	24	37,4	17,0	40,5	18,4	1,0	3500
TC15			4,0	15	□	1 ½	18,0	9,0	46		117	15,7	40	22	56	52,8	24,0	61,2	27,8	2,0	3500
TC25			6,6	25	□	1 ½	18,0	9,0	51,5		131	15,7	40	22	56	55,2	25,1	63,8	29,0	2,0	3500
TI15			4,0	15	□	1 ½	18,0	9,0	46,9		119	18,2	46	22,5	57	52,8	24,0	61,2	27,8	2,0	3500
TI25			6,6	25	□	1 ½	18,0	9,0	52,4		133	18,2	46	22,5	57	55,2	25,1	63,8	29,0	2,0	3500

Modelos TAL4/ TAL6/ TAL8 - Possuem copos em aço Inox e bases em Alumínio fundido.
Modelos TC15/ TC25 - Possuem copos em aço Inox e bases em tubos de aço carbono.
Modelos TI15/TI25 - Possuem copos e bases em aço inox.

TAL4 / TAL6 / TAL8 Models – Stainless steel jars and cast aluminum motor bases.
TC15/TC25 Models – Free-standing stainless steel jars with carbon steel bases.
TI15/TI25 - Thick wall stainless steel jars and bases.

Modelos TAL4 / TAL6 / TAL8 - Poseen vasos en acero inoxidable y bases en aluminio fundido.
Modelos TC15 / TC25 - Poseen vasos en acero inoxidable y bases en tubos de acero al carbono.
Modelos TI15 / TI25 - Poseen vasos y bases en acero inoxidable.



CROYDON

(#) Médio
Average
Mediano

Processadores de Alimentos • Food Processor • Multiprocesadora de Alimentos

Processador de Alimentos
Food Processor
Multiprocesadora de Alimentos



PAC6

Ralador de Coco e Queijo
Chesse and Coconut Grater
Rallador de Coco y Queso



RDCQ

Processador de Alimentos (Cutter)
Food Processor (Cutter)
Multiprocesadora de Alimentos (Cutter)



CTR4

Triturador de Gelo
Ice Crusher
Trituradora de Hielo



TGCR

Os modelos PAC6 / RDCQ possuem gabinetes em aço carbono e câmara de processamento em alumínio fundido. O modelo CTR4 possui gabinete em alumínio fundido e copo em aço inox. TGCR - Possui gabinete em aço inox e câmara de processamento em alumínio fundido.

PAC6 / RDCQ – Carbon steel bodies and cast aluminum processing chamber.
CTR4 Model – Cast aluminum body and stainless steel container.
TGCR - Stainless steel body and cast aluminum processing chamber.

Los modelos PAC6 / RDCQ tienen gabinetes en acero al carbono y cámara de procesamiento en aluminio fundido. El modelo CTR4 tiene gabinete en aluminio fundido y vaso en acero inoxidable. TGCR - Tiene gabinete en acero inoxidable y cámara de procesamiento en aluminio fundido.

Produto	Capacidade Nominal	Capacidade Nominal	Produção Média	Potência	Potência	Amperagem	Amperagem	Alto	Altura	Width	Largura	Profundidade	Profundidade	Peso Líquido	Peso Líquido	Peso Bruto	Peso Bruto	Consumo	Consumo	RPM
Product	Capacity	Capacity	Productivity	Power Source	Power Source	Amperage	Amperage	Height	Height	Width	Width	Depth	Depth	Net weight	Net weight	Gross Weight	Gross Weight	Consumption	Consumption	
Producto	(gal)	(l)	(lb/h)	(kg/h)	(hp)	(A)	(A)	(in)	(cm)	(in)	(cm)	(in)	(cm)	(lb)	(kg)	(lb)	(kg)	(kw/h)	(#)	
TGCR	—	—	—	150	1/4	1/4	3,2	1,6	14,2	36	7,9	20	20,9	53	21,4	9,7	23,2	10,5	0,5	1750
RDCQ	—	—	44-55	20-25	1/3	1/3	7,0	3,5	14,8	37,5	22,1	56	8,1	20,5	38,5	17,5	42,2	19,2	0,245	540
PAC6	—	—	550	250	1/2	1/2	8,4	4,2	19,3	49	18,2	46	11,9	30	37,4	17	53,9	24,5	0,36	475
CTR4	1,1	4,0	—	—	1/2	1/2	3,6	1,8	15,7	39,7	10,5	26,5	13,4	34	31,9	14,5	34,3	15,6	0,18	1750

(*) Tempo estimado para fritar a capacidade de uma cesta de fritura com batatas palito.
Estimated time to fry one full basket of French fries.
Tiempo estimado para freir la cantidad de papas conveniente para una cesta.

(#) Média
Average
Mediano

CROYDON



Fritadeiras Elétricas • Electric Fryer • Freidoras Eléctricas



FH1A



FH2A



FH1B



FH2B

Garantem a fritura na temperatura ideal,
consagrando o sabor do seu produto.

The ideal frying temperature,
ensuring the best for your needs.

Garantizan la fritura en la temperatura ideal,
consagrando el sabor de su producto.

Produto Product Producto	Capacidade Nominal Aceite Nominal Capacity Oil Producto	Capacida. Nominal Óleo Nominal Capacity Oil Producto	Average Productivity Produção Média Producción Mediana	Potência Power Source potencia	Potência		Amperagem		Height Altura Alto	Width Anchura	Length Largura Profundidad	Depth Profundidade	Net weight Peso Neto	Peso Líquido		Gross Weight Peso Bruto	Peso Bruto		Consumption Consumo	Consumo	Consumo	As fritadeiras da linha FH são fornecidas com tampas e cestos de fritura com alça removível.				
					(W)	(A)	(lb)	(kg)						(lb)	(kg)		(#)	(kw/h)								
					127v	220v	127v	220v						(in)	(cm)		(in)	(cm)					(lb)	(kg)	127v	220v
					(kg/h)	(lb/h)	(l)	(lb)						(in)	(cm)		(in)	(cm)					(lb)	(kg)	(#)	(kw/h)
FH1A	6,1	3,0	26,4	12	1600	2000	12,6	9,1	12,8	32,5	7,7	19,5	18,9	48	9,9	4,5	12,1	5,5	0,8	1,0	Las freidoras de la línea FH son suministradas con cubierta y cestos de fritura con alza amovible.					
FH2A	2x6,1	2x3,0	52,9	24	2x1600	2x2000	2x12,6	2x9,1	12,8	32,5	15,5	39,5	18,9	48	17,6	8	20,9	9,5	1,6	2,0						
FH1B	9,2	4,5	39,6	18	1600	3000	12,6	13,6	12,9	33	11,4	29	18,7	47,5	12,1	5,5	14,3	6,5	0,8	1,5						
FH2B	2x9,2	2x4,5	79,3	36	2x1600	2x3000	2x12,6	2x13,6	13,4	34	23,4	59,5	18,7	47,5	22	10	26,5	12	1,6	3,0						

As fritadeiras da linha FH são fornecidas com tampas e cestos de fritura com alça removível.

FH fryers line have container cover and frying basket with removable handle.

Las freidoras de la línea FH son suministradas con cubierta y cestos de fritura con alça amovible.



CROYDON

Fritadeiras Elétricas • Electric Fryer • Freidoras Eléctricas

(*) Tempo estimado para fritar a capacidade de uma cesta de fritura com batatas palito.
Estimated time to fry one full basket of French fries.
Tiempo estimado para freir la cantidad de papas conveniente para una cesta.

(#) Médio
Average
Mediano



FC1A

FC2A

FC3A

FC1B

FC2B

F1AB

Garantem a fritura na temperatura ideal,
consagrando o sabor do seu produto.

The ideal frying temperature,
ensuring the best for your needs.

Garantizan la fritura en la temperatura ideal,
consagrando el sabor de su producto.

Os fritadores possuem gabinetes e cubas em Aço Inox,
e as cestas são estanhadas.

Stainless steel body and oil container,
tin plated baskets.

Las freidoras poseen gabinetes y cubas en acero
inoxidable y cestas estañadas.

Produto Product Producto	Capacidade Nominal Nominal Capacity Acetite	Capacidade Nominal Óleo Nominal Capacity Oil	Produção Média Average Productivity Produccion Mediana		Potência Power Source		Amperagem Amper's Amperage		Altura Height Alto	Largura Width Anchura			Profundidade Depth Profundidad	Peso Líquido Net weight Peso Neto			Peso Bruto Gross Weight		Consumo Consumption	
			(lb/h)	(*) (kg/h)	(W)	(A)	(in)	(cm)		(in)	(cm)	(in)		(cm)	(lb)	(kg)	(lb)	(kg)	(#)(kw/h)	127v
FC1A	6,1	3	26,4	12	1600	2000	12,6	9,1	13,4	34	7,5	19	17,8	45	8,1	3,7	10,3	4,7	0,8	1,0
FC2A	2x6,1	2x3	52,8	24	2x1600	2x2000	2x12,6	2x9,1	13,4	34	14,2	36	17,8	45	14,5	6,6	17,8	8,1	1,6	2,0
FC3A	3x6,1	3x3	79,2	36	3x1600	3x2000	3x12,6	3x9,1	13,4	34	21,7	55	17,8	45	20,9	9,5	25,3	11,5	2,4	3,0
FC1B	9,2	4,5	39,6	18	1600	3000	12,6	13,6	13,4	34	10,7	27	17,8	45	9,9	4,5	13,0	5,9	0,8	1,5
FC2B	2x9,2	2x4,5	79,2	36	2x1600	2x3000	2x12,6	2x13,6	13,4	34	21,7	55	17,8	45	17,6	8,0	22,4	10,2	1,6	3,0
F1AB	6,1+9,2	3+4,5	66,0	30	2x1600	2000+3000	2x12,6	9,1+13,6	13,4	34	18,1	46	17,8	45	15,6	7,1	20,0	9,1	1,6	2,5

Δ Óleo ○ Água (*) Tempo estimado para fritar a capacidade de uma cesta de fritura com batatas palito. (#) Médio
 Oil Water Estimated time to fry one full basket of French fries. Average
 Aceite Agua Tiempo estimado para freír la cantidad de papas conveniente para una cesta. Mediano

CROYDON



Fritadeiras Elétricas • Electric Fryer • Freidoras Eléctricas



TFSL



FO25



FO28



FAM3 (água e óleo)
cold zone / zona fría



FAM5 (água e óleo)
cold zone / zona fría



FA25 (água e óleo)
cold zone / zona fría



FA28 (água e óleo)
cold zone / zona fría

Garantem a fritura na temperatura ideal, consagrando o sabor do seu produto.

The ideal frying temperature, ensuring the best for your needs.

Garantizan la fritura en la temperatura ideal, consagrando el sabor de su producto.

Produto Product Producto	Capacidade Nominal Nominal Capacity	Capacidade Nominal Nominal Capacity	Capacidade Nominal Nominal Capacity	Produção Média Average Productivity	Potência Power Source	Potência Power Source	Amperagem Amperage	Amperagem Amperage	Alto Height	Altura Anchura	Largura Width	Profundidade Depth	Peso Líquido Net weight	Peso Líquido Net weight	Peso Bruto Gross Weight	Consumo Consumption	Consumo Consumption	Consumo Consumption																			
																			Δ (lb)	Δ (l)	Δ (gal)	Δ (l)	(lb/h)	(*) (kg/h)	(W)	(A)	(in)	(cm)	(in)	(cm)	(in)	(cm)	(lb)	(kg)	(lb)	(kg)	(kw/h)(#)
																			127v	220v	127v	220v	(in)	(cm)	(in)	(cm)	(in)	(cm)	(lb)	(kg)	(lb)	(kg)	127v	220v			
TFSL	14,3	7	—	—	52,8	24	2100	3000	16,5	13,6	7,9	20	18,9	48	21,7	55	11,4	5,2	11,4	7,0	1,3	1,5															
FO25	24,5	12	—	—	64	28	—	5000	—	22,7	14,6	37	16,2	41	19,7	50	16,5	7,5	21,3	9,7	—	2,5															
FO28	24,5	12	—	—	102	46	—	8000	—	36,4	14,6	37	16,2	41	19,7	50	16,5	7,5	21,3	9,7	—	4,0															
FAM3	47	23	0,5	2	62	28	—	3000	—	13,6	18,9	48	16,2	41	19,7	50	27,1	12,3	27,1	15,0	—	1,5															
FAM5	47	23	0,5	2	106	48	—	5000	—	22,7	18,9	48	16,2	41	19,7	50	27,1	12,3	27,1	15,0	—	2,5															
FA25	47	23	0,5	2	128	58	—	5000	—	22,7	38,2	97	16,2	41	19,7	50	41,8	19,0	41,8	22,0	—	2,5															
FA28	55,1	27	1,1	4	202	92	—	8000	—	36,4	38,2	97	16,2	41	19,7	50	41,8	19,0	41,8	22,0	—	4,0															

Os fritadores possuem gabinetes e cubas em Aço Inox, e as cestas são estanhadas. Modelo TFSL - possui corpo em aço inoxidável e bacia em Alumínio.

Stainless steel body and oil container, tin plated baskets. TFSL Model - possui corpo em aço inoxidável e alumínio oil container.

Las freidoras poseen gabinetes y cubas en acero inoxidable y cestas estañadas. Modelo TFSL tiene la bacia del perol en aluminio.



CROYDON

(#) Médio
Average
Mediano

Churrasqueiras Elétricas • Electric Griddle • Churrasqueras Eléctricas



CE10

Temos sempre o modelo ideal para você, em diversos tamanhos. As espessuras de nossas chapas, garantem durabilidade, produtividade e economia de energia.



CE08

We carry the ideal model to meet your needs. Our plates' thickness ensures durability, productivity and energy saving.



CE06



CE04



CE03

Tenemos el modelo ideal para ti, en diversos tamaños. Los espesores de nuestras chapas, garantizan durabilidad, productividad y economía de energía.

As churrasqueiras possuem gabinetes em Aço Inox e chapas em Aço Carbono.

Stainless steel body and carbon steel plate.

Las churrasqueras poseen gabinetes en acero inoxidable y chapas en acero al carbono.

Produto Product Producto	Área Útil de Trabalho Working Space in x in	Área Útil de Trabalho Working Space cm x cm	Potência Power Source		Amperagem Amperage		Altura Height Alto		Largura Width Anchura	Profundidade Depth Profundidad			Peso Líquido Net weight Peso Neto	Peso Bruto Gross Weight Peso Bruto		Consumo Consumption		
			(W)	(A)	(in)	(cm)	(in)	(cm)		(in)	(cm)	(lb)		(kg)	(kg)	(#)(kw/h)		
																127v	220v	127v
CE10	39,4 x 18,9	100 x 48	—	6000	—	27,3	14,2	36	39,8	101	23,3	59	119,5	54,3	133,1	60,5	—	3,0
CE08	31,5 x 18,9	80 x 48	—	5000	—	22,7	14,2	36	31,5	80	22,1	56	99,0	45	106,9	48,6	—	2,5
CE06	25,2 x 15,8	64 x 40	1600	3800	12,6	17,3	14,2	36	29,2	74	20,5	52	63,1	28,7	77,0	35,0	0,8	1,9
CE04	17,8 x 15,8	45 x 40	1600	2500	12,6	11,4	14,2	36	21,3	54	19,3	49	39,8	18,1	46,2	21,0	0,8	1,3
CE03	11,9 x 15,8	30 x 40	1600	2500	12,6	11,4	14,2	36	15,8	40	18,9	48	29,9	13,6	33,7	15,3	0,8	1,3



Churrasqueiras Elétricas • Electric Griddle • Churrasqueras Eléctricas



CE10-2T

Temos sempre o modelo ideal para você, em diversos tamanhos. As espessuras de nossas chapas, garantem durabilidade, produtividade e economia de energia.



CE04-2T

We carry the ideal model to meet your needs. Our plates' thickness ensures durability, productivity and energy saving.



SFSE E / SFSL L

Tenemos el modelo ideal para ti, en diversos tamaños. Los espesores de nuestras chapas, garantizan durabilidad, productividad y economía de energía.

Produto Product Producto	Working Space Área Útil de Trabalho Area Útil de Trabajo	Potência Power Source potencia	Potência		Amperagem		Altura Height Alto	Largura Width Anchura	Profundidade Depth Profundidad	Peso Líquido		Peso Bruto		Consumo				
			(W)	(A)	(lb)	(kg)				(lb)	(kg)	(kw/h)						
												127v	220v	127v	220v			
CE10-2T	39,4 x 18,9	100 x 48	—	6900	—	31,4	16,4	41,6	39,4	100	26,2	66,6	165	75	178,6	81,2	—	3,2
CE04-2T	17,7 x 15,7	45 x 40	2150	3700	16,9	16,1	16,4	41,6	21,3	54	24	60,9	77	35	86	39,1	1,1	1,5
SFSE/SFSL	12,9 x 12,2	33 x 31	2200	3200	17,3	14,5	14,3	36,3	17,8	45	19,5	43	55	25	57,9	26,3	1,0	1,6
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

As churrasqueiras possuem gabinetes em Aço Inox, chapas em Aço Carbono e prensa em alumínio fundido com aquecimento.
O modelo SFSE possui gabinete em Aço Inox e placas em Ferro Fundido.

CE10-2T / CE04-2T Models – Stainless steel body with carbon steel plate and cast aluminum press.
SFSE Model- Stainless steel body with cast iron plates.

Las churrasqueras poseen gabinetes en acero inoxidable, chapas en acero al carbono y prensa en aluminio fundido con calentamiento.
El modelo SFSE posee gabinete en acero inoxidable y placas en hierro fundido.



CROYDON

Sanduicheiras Elébricas • Electric Sandwich Grill • Sandwicheras Elébricas

(*) Sandwiches
Sandwich
Bocadillo

□ Variável
Variable
Variable

(#) Médio
Average
Mediano



SASL



SASE



SASQ



SSGL



SSGE

Temos sempre o modelo ideal para você.
Diversos tamanhos, simples, duplas ou
conjugadas, lisas, estriadas ou quadriculadas.

As chapas estriadas e quadriculadas dão
um toque final ao sabor do alimento.

We carry the ideal model to meet your needs:
different sizes (single, doubled or combined) with either
flat, ribbed or checkered surface.

Ribbed and checkered plates give a special
touch and flavor to the food.

Tenemos siempre el modelo ideal para ti.
Diversos tamaños, simple, dobles o conjugadas,
lisas, estriadas o quadriculadas.

Las chapas estriadas y quadriculadas dan
un toque final al sabor del alimento.

As sanduicheiras possuem gabinetes em Aço Inox e placas em
Alumínio Fundido.

Sandwich grills with stainless steel body and cast aluminum plates.

Las sandwicheras poseen gabinetes en acero inoxidable
y placas en aluminio fundido.

Produto Product Producto	Capacidade Nominal Nominal Capacity	Produção Média Average Productivity Producción Mediana	Potência Power Source		Amperagem Amperage		Altura Height Alto	Largura Width Anchura	Profundidade Depth Profundidad	Peso Líquido Net weight Peso Neto		Peso Bruto Gross Weight		Consumo Consumption				
			(W)	(A)	(lb)	(kg)				(lb)	(kg)	#)(kw/h)						
												127v	220v	127v	220v			
SASL	9	☐	1550	2500	12,2	11,4	14,3	36,3	17	43	19,5	49,5	29,7	13,5	32,6	14,8	0,8	1,3
SASE	9	☐	1550	2500	12,2	11,4	14,3	36,3	17	43	19,5	49,5	31,9	14,5	34,8	15,8	0,8	1,3
SASQ	9	☐	1550	2500	12,2	11,4	14,3	36,3	17,8	45	19,5	49,5	30,8	14,0	33,7	15,3	0,8	1,3
SSGL	12	☐	1550	3200	12,2	14,5	15,0	38,0	20,9	53	24,3	61,5	46,2	21,0	49,1	22,3	0,8	1,6
SSGE	12	☐	1550	3200	12,2	14,5	15,0	38,0	20,9	53	24,3	61,5	55,0	25,0	57,9	26,3	0,8	1,6

(*) Sanduiches
Sandwich
Bocadillo

□ Variável
Variable
Variable

(#) Médio
Average
Mediano



Textura da Chapa
Texture of the Plates
Texture de la Plancha

CROYDON



Sanduicheiras Elétricas • Electric Sandwich Grill • Sandwicheras Eléctricas



SCGL **L** / SCGE **E**

Temos sempre o modelo ideal para você.
Diversos tamanhos, simples, duplas ou conjugadas, lisas, estriadas ou quadriculadas.

As chapas estriadas e quadriculadas dão um toque final ao sabor do alimento.



SACL **L** / SACE **E** / SACQ **Q**

We carry the ideal model to meet your needs:
different sizes (single, doubled or combined) with either flat, ribbed or checkered surface.

Ribbed and checkered plates give a special touch and flavor to the food.



SADL **L** / SADE **E** / SADQ **Q**

Tenemos siempre el modelo ideal para ti.
Diversos tamaños, simple, dobles o conjugadas, lisas, estriadas o quadriculadas.

Las chapas estriadas y quadriculadas dan un toque final al sabor del alimento.

Produto Product Producto	Capacidade Nominal Nominal Capacity Capacidad Nominal	Produção Média Average Productivity Producción Mediana	Potência Power Source		Amperagem Amperage		Altura Height	Largura Width	Profundidade Depth	Peso Líquido Net weight			Peso Bruto Gross Weight		Consumo Consumption			
			(W)		(A)													
			127v	220v	127v	220v				(in)	(cm)	(in)	(cm)	(in)	(cm)	(lb)	(kg)	(lb)
SCGL/SCGE	24	☐	3250	5500	25,6	25,0	15,4	39	38,2	97	23,6	60	81,4	37	87,8	39,9	1,6	2,8
SACL/SACE/SACQ	18	☐	2550	4100	20,1	18,6	14,3	36,2	30,8	78	19,5	49,5	43,8	19,9	48	21,8	1,3	2,1
SADL/SADE/SADQ	18	☐	3300	5000	25,9	22,7	14,3	36,2	31,2	79	19,5	49,5	51,5	23,4	55,4	25,2	1,6	2,5
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

As sanduicheiras possuem gabinetes em Aço Inox e placas em Alumínio Fundido.

Sandwich grills with stainless steel body and cast aluminum plates.

Las sandwicheras poseen gabinetes en acero inoxidable y placas en aluminio fundido.



CROYDON

(#) Médio
Average
Mediano

Panquequeiras Elétricas • Electric Pancake Griddle • Panquequeras Eléctricas



MPES

A novidade que pegou.
Mercado aberto para a criatividade
na grande variedade de sabores.



MPED

The novelty that stayed in the market:
allowing creativity in a wide variety of flavors.

La novedad que cogió.
Mercado abierto para la creatividad
en la gran variedad de sabores.

As panquequeiras possuem gabinetes em Aço Inox
e disco em Aço Carbono.

Stainless steel body with carbon steel heating plate.

Las panquequeras poseen gabinetes en acero inoxidable
y disco en acero al carbono.

Produto Product Producto	Área Útil de Trabalho Working Space Area Util de Trabajo	Produção Média Average Productivity Producción Mediana	Potência Power Source potencia	Amperagem Amper's Amperage	Altura Height Alto	Largura Width Anchura	Profundidade Depth Profundidad	Peso Líquido Net weight Peso Neto	Peso Bruto Gross Weight Peso Bruto	Consumo Consumo
	(Ø) (in)	(cm)	(W) 127v 220v	(A) 127v 220v	(in)	(cm)	(in)	(cm)	(lb) (kg)	(#) (kw/h)
MPES	14,6	37	24/h 1600	12,6 7,3	7,9	20 20,4	52 19,7	31,9 14,5	35,4 16,1	0,8
MPED	2x14,6	2x37	48/h 3600	28,3 14,5	7,9	20 36,7	93 19,7	60,1 27,3	70,4 32,0	1,6
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Modelos Especias • Special Equipment • Modelos Especiales

Misteira.
Sliced Bread and "Paninis"
Sandwich Grill.
Sandwichera para Pan de
Molde y "Paninis".

Casquinha p/sorvete
Ice Cream Cone Baker
Modeladora de Conos

Crepito
Waffle Dog Baker
Crepe en el Palito

Crepito
Waffle Dog Baker
Crepe en el Palito

Sanduicheira Mirim
Mini Sandwich Grill
Sandwichera Mirim

Sanduicheira Mirim
Mini Sandwich Grill
Sandwichera Mirim



SAFF



MCSS



CRPP



CRPG



SPSL



SPSE

Cada um destes modelos pode ser seu
próprio negócio ou ser o diferencial que
faltava no seu cardápio.

Each one of these can build up
your business and bring that
missing specialty to your menu.

Cada uno de estos modelos puede ser suyo
propio negocio o ser lo diferencial que
faltaba en su menú.

Os modelos especiais possuem gabinetes em Aço Inox e placas em
Alumínio Fundido.

All in stainless steel body and cast aluminum plates.

Los modelos especiales poseen gabinetes en acero inoxidable y
placas en aluminio fundido.

Produto Product Producto	Capacidade Nominal Nominal Capacity Capacidad Nominal	Produção Média Average Productivity Producción Mediana	Potência Power Source	Potência		Amperagem		Altura Height Alto	Largura Width Anchura	Profundidade Depth Profundidad	Peso Líquido		Peso Bruto Gross Weight	Consumo Consumption Consumo	Consumo							
				127v	220v	127v	220v				(in)	(cm)			(in)	(cm)	(lb)	(kg)	(lb)	(kg)	127v	220v
SAFF	4	80/h	1850	2000	14,6	9,1	7,9	20	14,2	36	20,9	53	15,8	7,2	17,5	8,0	0,9	0,9				
MCSS	1	60/h	1550	1200	12,2	5,5	7,9	20	14,2	36	20,9	53	21,6	9,8	23,3	10,6	0,6	0,6				
CRPP	10	60/h	1800	1800	14,2	8,2	7,9	20	13,8	35	20,9	53	22,0	10,0	24,9	11,3	0,9	0,9				
CRPG	6	60/h	—	3500	—	15,9	8,9	23	16,6	42	17,0	43	30,1	13,7	31,9	14,5	—	1,6				
SPSL	4	□	1800	1800	14,2	8,2	7,9	20	14,2	36	20,9	53	15,8	7,2	18,2	8,3	0,6	0,9				
SPSE	4	□	1800	1800	14,2	8,2	7,9	20	14,2	36	20,9	53	18,0	8,2	20,4	9,3	0,6	0,9				



Modelos Especias • Special Equipment • Modelos Especiales

Waffleira
Waffle Baker
Wafflera



MWRS

Cada um destes modelos pode ser seu próprio negócio ou ser o diferencial que faltava no seu cardápio.

Waffleira
Waffle Baker
Wafflera



MWRD

Waffleira - Belgian
Belgium Waffle Baker
Wafflera - Belgian



MWQS

Each one of these can build up your business and bring that missing specialty to your menu.

Waffleira - Belgian
Belgium Waffle Baker
Wafflera - Belgian



MWQD

Maq. de algodão doce
Cotton candy machine
Máq. de algodón de azúcar



MDAC

Cada uno de estos modelos puede ser suyo propio negocio o ser lo diferencial que faltaba en su menú.

Produto	Product	Capacidade Nominal Nominal Capacity	Produção Média Average Productivity	Potência Power Source	Amperagem Amperage	Altura Height	Largura Width	Profundidade Depth	Peso Líquido Net weight	Peso Bruto Gross Weight	Consumo Consumption
				(W)	(A)	(in)	(cm)	(in)	(cm)	(lb)	(kg)
MWRS	1	30/h	1800	1800	14,2	8,2	7,9	20	13,8	35	20,9
MWRD	2	60/h	3600	3600	28,3	16,4	7,9	20	26,0	66	20,9
MWQS	4	80/h	1950	2000	15,3	9,1	7,9	20	13,8	35	20,9
MWQD	8	160/h	4500	4000	35,4	18,2	7,9	20	26,0	66	20,9
MDAC	—	150/h	1600	3000	12,6	13,5	15,8	40	19,7	50	19,7

Os modelos especiais possuem gabinetes em Aço Inox e placas em Alumínio Fundido.
O modelo MDAC possui bacia em Alumínio

Stainless steel body and cast aluminum plates.
MDAC Model – Stainless steel body and aluminum bowl.

Los modelos especiales poseen gabinetes en acero inoxidable y placas en aluminio fundido.
La cuenca del modelo MDAC en aluminio.



CROYDON

(*) Estimada para frango com peso em torno de 1,5 kg. (•) Frango/h (#) Médio
Estimated on approximately 3,3 lb chicken. Chicken/h Average
Estimado para pollos que pesan alrededor 1,5kg. Pollo/h Mediano

Frangueiras Elétricas • Electric Chicken Rotisserie • Asadores de Pollos Eléctricos



FRE2



FRE3



FR4M



FRE4



FRE6

Uma bela vitrine para seu estabelecimento.
Com o interior em Aço Inox Espelhado,
valoriza seu produto e atrai a clientela.

An attractive glass-paneled show case, with a
mirrored stainless steel interior, it increasing the value
of your product and attracting costumers.

Un bello escaparate para su establecimiento.
Con el interior en acero inoxidable espejado,
valoriza su producto y atrae la clientela.

As fragueiras possuem gabinetes em Aço Inox (interior e exterior).

Stainless stell exterior and interior.

Los asadores de pollo tienen gabinetes en acero inoxidable
(interior y exterior).

Produto Product Producto	Capacidade Nominal Nominal Capacity Capacidad Nominal	Produção Média Average Productivity Produccion Mediana	Potência Power Source		Amperagem Ampers Amperage		Altura Height	Alto	Largura Width Anchura		Profundidade Depth Profundidad	Peso Líquido Net weight Peso Neto		Peso Bruto Gross Weight Peso Bruto		Consumo Consumption Consumo	
			(kW)	(A)	(in)	(cm)			(in)	(cm)		(lb)	(kg)	(lb)	(kg)	(#)	
			(*)	(•)	127v	220v			127v	220v		33,1	84	44,9	114	18,2	46
FRE2	10	7	—	3	—	13,6	33,1	84	44,9	114	18,2	46	97,0	44,1	130,0	59,0	1,5
FRE3	15	10	—	5,8	—	13,6	38,2	97	44,9	114	18,2	46	106,0	48,0	143,0	65,0	2,8
FRE4	30	14	—	5,8	—	26,4	63,4	161	44,9	114	18,2	46	149,0	68,0	180,0	82,0	2,8
FR4M	20	14	—	5,8	—	26,4	43,4	110	44,9	114	18,2	46	134,0	61,0	161,0	73,0	2,8
FRE6	30	20	—	8,6	—	39,1	63,4	161	44,9	114	18,2	46	174,0	79,0	220,0	100,0	4,2

(#) Médio (GLP)
Average (PLG)
Mediano (GLP)

Opcional: Piloto.
Optional: Pilot.
Opcional: Piloto.

Fornecidos sob encomenda para gas natural.
Available in natural gas upon request
Proporcionado a través de encomienda para gas natural.

CROYDON



Char Broilers a Gás • Gas Char Broilers • Char Broilers a Gas



CCR1 / CCP1



CCR2 / CCP2



CCR3 / CCP3



CCR4 / CCP4

Um sabor marcante para seus grelhados.
Os Char Broilers deixam a carne selada
por fora e suculenta por dentro.

The Char Broiler gives a remarkable flavor to your
grilled food, well cooked and juicy meat.

Un sabor destacable para sus parrillas.
Los Char Broilers dejan la carne sellada
por fuera y suculenta por dentro.

Produto Product Producto	Working Space Área Útil de Trabajo	Potência (GLP) Power Source (LPG) Potencia (GLP)	Pressão de Trabalho (GLP) Work Pressure (LPG) Presión del Trabajo (GLP)	Altura Height Alto		Largura Width Anchura		Profundidade Depth Profundidad		Peso Líquido Net weight Peso Neto		Peso Bruto Gross Weight Peso Bruto		Consumo (GLP) Consumption (LPG) Consumo (GLP)	
				in x in	cm x cm	(BTU/h)									(#) (g/h)
CCR1/CCP1	9,9 x 18,6	25 X 47	11000	280 mm. ca	16,2	41	10,2	26	29,1	74	37,4	17	40,7	18,5	275
CCR2/CCP2	19,7 x 18,6	50 X 47	2x 11000	280 mm. ca	16,2	41	19,7	50	29,1	74	62,8	31	72,6	33,0	2x 275
CCR3/CCP3	29,2 x 18,6	74 X 47	3x 11000	280 mm. ca	16,2	41	29,5	75	29,1	74	99,0	45,0	106,3	48,3	3x 275
CCR4/CCP4	38,6 x 18,6	98 X 47	4x 11000	280 mm. ca	16,2	41	39,0	99	29,1	74	129,8	59,0	137,5	62,5	4x 275

Os Char Broilers possuem gabinetes em Aço Inox e grelhas em Ferro Fundido. São fornecidos com um kit completo de grelhas e mais uma chapa lisa extra, também em Ferro Fundido, para ser utilizada de acordo com as necessidades do cliente. Modelos CCP possuem pedras cerâmicas.

Body in stainless steel with cast iron grates. All Char Broilers are supplied with complete set of grates and an extra cast iron plate to be used by the customer's choice. CCP Models supplied with ceramic rocks.

Los Char Broilers poseen gabinetes en acero inoxidable y parrillas en hierro fundido. Son Suministrados con el conjunto completo de parrillas y más una plancha lisa en hierro fundido para ser utilizada conforme las necesidades del cliente. Modelos CCP poseen piedras cerámicas.

(#) Médio (GLP)
Average (PLG)
Mediano (GLP)

Opcional: Piloto.
Optional: Pilot.
Opcional: Piloto.

Fornecidos sob encomenda para gas natural.
Available in natural gas upon request.
Proporcionado a través de encomienda para gas natural.

CROYDON



Churrasqueiras a Gás • Gas Griddles • Churrasqueras a Gas



CGR1



CGR2



CGR3



CGR4

Temos sempre o modelo ideal para você, em diversos tamanhos. As espessuras de nossas chapas, garantem durabilidade, produtividade e economia de energia.

We always carry the ideal model to meet your needs. Our plates' thickness ensures durability, productivity and energy saving.

Tenemos siempre el modelo ideal para ti, en diversos tamaños. Los espesores de nuestras chapas, garantizan durabilidad, productividad y economía de energía.

Produto Product Producto	Working Space Area Util de Trabajo	Área Útil de Trabalho	Potência (GLP) Power Source (PLG) Potencia (GLP)	Pressão de Trabalho (GLP) Work Pressure (PLG) Presión del Trabajo (GLP)	Altura Height Alto	Largura Width Anchura	Profundidade Depth Profundidad	Peso Líquido Net weight Peso Neto	Peso Bruto Gross Weight Peso Bruto	Consumo (GLP) Consumption (PLG) Consumo (GLP)					
											(#) (g/h)				
	in x in	cm x cm	(BTU/h)		(in)	(cm)	(in)	(cm)	(in)	(cm)	(lb)	(kg)	(lb)	(kg)	
CGR1	9,9 x 18,6	25 X 47	11000	280 mm. ca	16,2	41	10,2	26	29,1	74	40,7	18,5	44	20	275
CGR2	19,7 x 18,6	50 X 47	2x 11000	280 mm. ca	16,2	41	19,7	50	29,1	74	65,6	29,8	72,6	33	2x 275
CGR3	29,2 x 18,6	74 X 47	3x 11000	280 mm. ca	16,2	41	29,5	75	29,1	74	103,8	47,2	112,2	51	3x 275
CGR4	38,6 x 18,6	98 X 47	4x 11000	280 mm. ca	16,2	41	39,0	99	29,1	74	135,3	61,5	145,2	66	4x 275

As churrasqueiras possuem gabinetes em Aço Inox e chapas em Aço Carbono.

Stainless steel body and carbon steel plate.

Las churrasqueras poseen gabinetes en acero inoxidable y chapas en acero al carbono.



CROYDON

Churrasqueiras a Gás • Gas Griddles • Churrasqueras a Gas

Opcional: Válvula de segurança e piloto.
Optional: Pilot and safety valve.
Optional: Válvula de seguridad y ignición de llama.

Fornecidos sob encomenda para gas natural.
Available in natural gas upon request.
Proporcionado a través de encomienda para gas natural.

(#) Médio (GLP)
Average (LPG)
Mediano (GLP)



CG10



CG08



CG06



CG04



CG03

Temos sempre o modelo ideal para você, em diversos tamanhos. As espessuras de nossas chapas, garantem durabilidade, produtividade e economia de energia.

We always carry the ideal model to meet your needs. Our plates' thickness ensures durability, productivity and energy saving.

Tenemos siempre el modelo ideal para ti, en diversos tamaños. Los espesores de nuestras chapas, garantizan durabilidad, productividad y economía de energía.

As churrasqueiras possuem gabinetes em Aço Inox e chapas em Aço Carbono.

Stainless steel body and carbon steel plate.

Las churrasqueras poseen gabinetes en acero inoxidable y chapas en acero al carbono.

Produto Product Producto	Área Útil de Trabalho Working Space Area Útil de Trabajo	Potência (GLP) Power Source (LPG) Potencia (GLP)	Pressão de Trabalho (GLP) Work Pressure (LPG) Presión del Trabajo (GLP)	Altura Height Alto		Largura Width Anchura		Profundidade Depth Profundidad	Peso Líquido Net weight Peso Neto		Peso Bruto Gross Weight Peso Bruto		Consumo (GLP) Consumption (LPG) Consumo (GLP)		
				(in)	(cm)	(in)	(cm)		(lb)	(kg)	(lb)	(kg)	(#) (g/h)		
CG10	39,4 x 18,9	100 x 48	45000	280 mm. ca	14,2	36	39,8	101	23,3	59	112,2	51	119,9	54,5	1100
CG08	31,5 x 18,9	80 x 48	30000	280 mm. ca	14,2	36	31,5	81	23,3	59	90,6	41,2	101,2	46,0	730
CG06	25,2 x 15,8	64 x 40	30000	280 mm. ca	14,2	36	25,2	65	20,1	51	55,2	25,1	63,8	29,0	730
CG04	17,8 x 15,8	45 x 40	15000	280 mm. ca	14,2	36	18,2	46	20,1	51	36,1	16,4	43,1	19,6	370
CG03	11,9 x 15,8	30 x 40	15000	280 mm. ca	14,2	36	12,3	31	20,1	51	24,6	11,2	29,5	13,4	370

(#)Médio (GLP)
Average (LPG)
Mediano (GLP)

Fornecidos sob encomenda para gas natural.
Available in natural gas upon request.
Proporcionado a través de encomienda para gas natural.

CROYDON



Churrasqueiras a Gás • Gas Griddles • Churrasqueras a Gas



FG04



FG06



FG08



FG10

Temos sempre o modelo ideal para você, em diversos tamanhos. As espessuras de nossas chapas, garantem durabilidade, produtividade e economia de energia.

We always carry the ideal model to meet your needs. Our plates' thickness ensures durability, productivity and energy saving.

Tenemos siempre el modelo ideal para ti, en diversos tamaños. Los espesores de nuestras chapas, garantizan durabilidad, productividad y economía de energía.

Produto Product Producto	Área Útil de Trabajo Working Space Area Util de Trabajo	Potência (GLP) Power Source (LPG) Potencia (GLP)	Pressão de Trabalho (GLP) Work Pressure (LPG) Presión del Trabajo (GLP)	Altura Height Alto	Largura Width Anchura	Profundidade Depth Profundidad	Peso Líquido Net weight Peso Neto		Peso Bruto Gross Weight Peso Bruto		Consumo (GLP) Consumption (LPG) Consumo (GLP)				
							(lb)	(kg)	(lb)	(kg)	(#) (g/h)				
	in x in	cm x cm	(BTU/h)	(in)	(cm)	(in)	(cm)	(in)	(cm)	(lb)	(kg)	(lb)	(kg)		
FG04	19,7 x 15,8	45 x 40	15000	280 mm. ca	9,4	24	19,4	49,2	19,7	50	33	15	36,3	16,5	370
FG06	25,2 x 15,8	64 x 40	30000	280 mm. ca	9,4	24	26,8	68	19,7	50	53,9	24,5	58,1	26,4	750
FG08	31,5 x 15,8	80 x 40	30000	280 mm. ca	9,4	24	33,1	84,2	19,7	50	62,7	28,5	67,3	30,6	750
FG10	39,4 x 15,8	100 x 40	45000	280 mm. ca	9,4	24	41,1	104,5	19,7	50	79,2	36	84	38,2	1100

As churrasqueiras possuem gabinetes em Aço Inox e chapas em Aço Carbono. A linha FG utiliza gaveta de queimadores que facilita o acendimento e a manutenção.

Stainless steel body and carbon steel plate. The FG line uses drawer of burners to facilitate the ignition and maintenance.

Las churrasqueras poseen gabinetes en acero inoxidable y chapas en acero al carbono. La línea FG utiliza gaveta de quemadores que facilita la ignición y el mantenimiento.



CROYDON

Churrasqueiras a Gás • Gas Griddles • Churrasqueras a Gas

Fornecidos sob encomenda para gas natural.
Available in natural gas upon request.
Proporcionado a través de encomienda para gas natural.

(#) Médio (GLP)
Average (LPG)
Mediano (GLP)



FG13



FG15



PFGG

Temos sempre o modelo ideal para você, em diversos tamanhos. As espessuras de nossas chapas, garantem durabilidade, produtividade e economia de energia.

We always carry the ideal model to meet your needs.
Our plates' thickness ensures durability, productivity and energy saving.

Tenemos siempre el modelo ideal para ti, en diversos tamaños. Los espesores de nuestras chapas, garantizan durabilidad, productividad y economía de energía.

As churrasqueiras possuem gabinetes em Aço Inox e chapas em Aço Carbono.
A linha FG utiliza gaveta de queimadores que facilita o acendimento e a manutenção.

Stainless steel body and carbon steel plate.
The FG line uses drawer of burners to facilitate the ignition and maintenance.

Las churrasqueras poseen gabinetes en acero inoxidable y chapas en acero al carbono. La línea FG utiliza gaveta de quemadores que facilita la ignición y el mantenimiento.

Produto Product Producto	Área Útil de Trabajo Working Space Area Util de Trabajo	Potência (GLP) Power Source (LPG) Potencia (GLP)	Pressão de Trabalho (GLP) Work Pressure (LPG) Presión del Trabajo (GLP)	Altura Height Alto	Largura Width Anchura	Profundidade Depth Profundidad	Peso Líquido Net weight Peso Neto	Peso Bruto Gross Weight Peso Bruto	Consumo (GLP) Consumption (LPG) Consumo (GLP)						
									(#) (g/h)						
	(in)	(cm)	(BTU/h)	(in)	(cm)	(in)	(cm)	(lb)	(kg)	(lb)	(kg)				
FG13	51 x 19	130 x 48	60000	280 m.m. c.a	9,4	24	52,8	134,2	23,2	59	124,3	56,5	129,8	59	1470
FG15	59 x 19	150 x 48	60000	280 m.m. c.a	9,4	24	60,6	154	23,2	59	156,2	71	181,5	82,5	1470
PFGG	15,4 x 15	39 x 38	—	—	2,7	7	15,2	38,5	20,6	52,2	9,7	4,4	10,8	4,9	—

Fornecidos sob encomenda para gas natural.
Available in natural gas upon request
Proporcionado a través de encomienda para gas natural.

(#) Médio (GLP)
Average (LPG)
Mediano (GLP)

CROYDON



Panquequeiras a Gás • Gas Pancake Griddles • Panquequeras a Gas



MPGS

A novidade que pegou.
Mercado aberto para a criatividade
na grande variedade de sabores.



MPGD

The novelty that stayed in the market:
allowing creativity in a wide variety of flavors.

La novedad que cogió.
Mercado abierto para la creatividad
en la gran variedad de sabores.

Produto Product Producto	Área Útil de Trabalho Working Space Area Util de Trabajo	Produção Média Average Productivity Producción Mediana	Potência (GLP) Power Source (LPG) Potencia (GLP)	Pressão de Trabalho (GLP) Work Pressure (LPG) Presión del Trabajo (GLP)	Altura Height Alto	Largura Width Anchura	Profundidade Depth Profundidad	Peso Líquido Net weight Peso Neto	Peso Bruto Gross Weight Peso Bruto	Consumo (GLP) Consumption (LPG) Consumo (GLP)						
										(#) (g/h)						
MPGS	14,6	37	24/h	9000	280 mm. ca	7,9	20	17,8	45	17,4	44	33,2	15,1	37,4	17,0	225
MPGD	2x14,6	2x37	48/h	18000	280 mm. ca	7,9	20	34,3	87	17,4	44	72,6	33,0	79,2	36,0	450

As panquequeiras possuem gabinetes em Aço Inox e disco em Aço Carbono.

Stainless steel body with carbon steel heating plate.

Las panquequeras poseen gabinetes en acero inoxidable y disco en acero al carbono.



CROYDON

Fornecidos sob encomenda para gas natural.
Available in natural gas upon request.
Proporcionado a través de encomienda para gas natural.

(*) Sanduiches
Sandwich
Bocadillo

□ Variável
Variable
Variable

(#) Médio (GLP)
Average (LPG)
Mediano (GLP)

Sanduicheiras a Gás • Gas Sandwich Grills • Sandwicheras a Gas



SASL-G



SASE-G



SASQ-G



SSGL-G



SSGE-G

Temos sempre o modelo ideal para você.
Diversos tamanhos, simples, duplas ou
conjugadas, lisas, estriadas ou quadriculadas.

As chapas estriadas e quadriculadas dão
um toque final ao sabor do alimento.

We carry the ideal model to meet your needs:
different sizes (single, doubled or combined) with either
flat, ribbed or checkered surface.

Ribbed and checkered plates give a special
touch and flavor to the food.

Tenemos siempre el modelo ideal para ti.
Diversos tamaños, simple, dobles o conjugadas,
lisas, estriadas o quadriculadas.

Las chapas estriadas y quadriculadas dan
un toque final al sabor del alimento.

As sanduicheiras possuem gabinetes em Aço Inox e placas em Alumínio Fundido.

Sandwich grills with stainless steel body and cast aluminum plates.

Las sandwicheras posen gabinetes en acero inoxidable
y placas en aluminio fundido.

Produto Product Producto	Capacidade Nominal Nominal Capacity Capacidad Nominal	Produção Média Average Productivity Producción Mediana	Potência (GLP) Power Source (LPG) potencia (GLP)	Pressão de Trabalho (GLP) Work Pressure (LPG) Presión del Trabajo (GLP)	Altura Height Alto	Largura Width Anchura			Profundidade Depth Profundidad	Peso Líquido Net weight Peso Neto			Peso Bruto Gross Weight Peso Bruto	Consumo (GLP) Consumption (LPG) Consumo (GLP)	
						(in)	(cm)	(cm)		(lb)	(kg)	(#)			
(*)	(*)		(BTU/h)		(in)	(cm)	(in)	(cm)	(in)	(cm)	(lb)	(kg)	(lb)	(kg)	(g/h)
SASL-G	9	☐	9000	280 mm. ca	11,9	30	15,4	39	19,3	49	25,7	11,7	29,9	13,6	225
SASE-G	9	☐	9000	280 mm. ca	11,9	30	15,4	39	19,3	49	30,1	13,7	34,3	15,6	225
SASQ-G	9	☐	9000	280 mm. ca	11,9	30	15,4	39	19,3	49	30,1	13,7	34,3	15,6	225
SSGL-G	12	☐	15000	280 mm. ca	11,9	30	17,8	45	24,5	62	53	24	57	26	370
SSGE-G	12	☐	15000	280 mm. ca	11,9	30	17,8	45	24,5	62	60	27,3	64,5	29,3	370

Fornecidos sob encomenda para gas natural.
Available in natural gas upon request.
Proporcionado a través de encomienda para gas natural.

(*) Sanduiches
Sandwich
Bocadillo

□ Variável
Variable
Variable

(#) Médio (GLP)
Average (LPG)
Mediano (GLP)



Textura da Chapa
Texture of the Plates
Textura de la Plancha

CROYDON



Sanduicheiras a Gás • Gas Sandwich Grills • Sandwicheras a Gas



SCGLG L / SCGEG E



SACLQ L / SACEG E / SACQG Q



SADLG L / SADEG E / SADQG Q

Temos sempre o modelo ideal para você.
Diversos tamanhos, simples, duplas ou
conjugadas, lisas, estriadas ou quadriculadas.

As chapas estriadas e quadriculadas dão
um toque final ao sabor do alimento.

We carry the ideal model to meet your needs:
different sizes (single, doubled or combined) with either
flat, ribbed or checkered surface.

Ribbed and checkered plates give a special
touch and flavor to the food.

Tenemos siempre el modelo ideal para ti.
Diversos tamaños, simple, dobles o conjugadas,
lisas, estriadas o quadriculadas.

Las chapas estriadas y quadriculadas dan
un toque final al sabor del alimento.

Produto	Capacidade Nominal	Produção Média	Potência (GLP)	Pressão de Trabalho (GLP)	Altura	Largura	Profundidade	Peso Líquido	Peso Bruto	Consumo (GLP)					
Product	Nominal Capacity	Average Productivity	Power Source (LPG)	Work Pressure (LPG)	Height	Width	Depth	Net weight	Gross Weight	Consumption (LPG)					
Producto	Capacidad Nominal	Producción Mediana	Potencia (GLP)	Presión del Trabajo (GLP)	Alto	Anchura	Profundidad	Peso Neto	Peso Bruto	Consumo (GLP)					
	(*)		(BTU/h)		(in)	(cm)	(in)	(cm)	(lb)	(kg)	(#) (g/h)				
SCGLG/SCGEG	24	☐	30000	280 mm. ca	15,4	39	35,5	90	23,6	60	78,5	35,7	85,8	39	750
SACLQ/SACEG/SACQG	18	☐	18000	280 mm. ca	14,3	36,2	28,9	73,4	19,5	49,5	40,7	18,5	46,2	21	450
SADLG/SADEG/SADQG	18	☐	18000	280 mm. ca	14,3	36,2	28,9	73,4	19,5	49,5	52,8	24	59,2	26,5	450
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

As sanduicheiras possuem gabinetes em Aço Inox e placas em Alumínio Fundido.

Sandwich grills with stainless steel body and cast aluminum plates.

Las sandwicheras poseen gabinetes en acero inoxidable
y placas en aluminio fundido.



CROYDON

(#) Médio (GLP)
Average (LPG)
Mediano (GLP)

(*) Tempo estimado para fritar a capacidade de uma cesta de fritura com batatas palito.
Estimated time to fry one full basket of French fries.
Tiempo estimado para freír la cantidad de papas conveniente para una cesta.

Opcional: Válvula de segurança e piloto.
Optional: Pilot and safety valve.
Opcional: Piloto y válvula de seguridad.

Fornecidos sob encomenda para gas natural.
Available in natural gas upon request.
Proporcionado a través de encomienda para gas natural.

Fritadeiras a Gás • Gas Fryers • Freidoras a Gas



F1AG



F2AG



F3AG

Equipamentos com Alta potência,
garantem a qualidade da fritura.

With a high output and low cost,
it ensures the best frying ever.

Equipos con Alta potencia,
garantizan la calidad de la fritura.

Possuem gabinetes e cubas em Aço Inox, as bacias dos tachos são em Alumínio e as cestas estanhadas.

Stainless steel body and oil container, tin plated baskets.

Poseen gabinetes y cubas en Acero Inoxidable, las báscas de los peroles son en Aluminio y las cestas son estañadas.

Produto Product Producto	Capacidade Nominal Óleo Nominal Capacity Oil Capacidad Nominal Aceite		Produção Média Average Productivity Producción Mediana		Potência (GLP) Power Source (LPG) Potencia (GLP)	Pressão de Trabalho (GLP) Work Pressure (LPG) Presión del Trabajo (GLP)	Altura Height Alto	Largura Width Anchura	Profundidade Depth Profundidad	Peso Líquido Net weight Peso Neto	Peso Bruto Gross Weight Peso Bruto	Consumo (GLP) Consumption (LPG) Consumo (GLP)			
	(lb)	(l)	(#) (lb/h)	(kg/h)	(BTU/h)		(in)	(in) (cm)	(in) (cm)	(lb) (kg)	(lb) (kg)	(#) (g/h)			
F1AG	6,1	3	26,4	12	9000	280 mm. ca	16,2	41 9,1	23	15,4	39 6,6	3,0	10,6	4,8	225
F2AG	2x6,1	2x3	52,8	24	18000	280 mm. ca	16,2	41 16,2	41	15,4	39 11,9	5,4	16,3	7,4	450
F3AG	3x6,1	3x3	79,2	36	27000	280 mm. ca	16,2	41 23,3	59	15,4	39 16,5	7,5	21,1	9,6	675

(#) Médio (GLP)
Average (LPG)
Mediano (GLP)

(*) Tempo estimado para fritar a capacidade de uma cesta de fritura com batatas palito.
Estimated time to fry one full basket of French fries.
Tiempo estimado para freír la cantidad de papas conveniente para una cesta.

Opcional: Válvula de segurança e piloto.
Optional: Pilot and safety valve.
Opcional: Piloto y valvula de seguridad.

Fornecidos sob encomenda para gas natural.
Available in natural gas upon request.
Proporcionado a través de encomienda para gas natural.

CROYDON



Fritadeiras a Gás • Gas Fryers • Freidoras a Gas



F1BG



F2BG



TFGC

Equipamentos com Alta potência,
garantem a qualidade da fritura.

With a high output and low cost,
it ensures the best frying ever.

Equipos con Alta potencia,
garantizan la calidad de la fritura.

Produto Product Producto	Capacidade Nominal Aceite Nominal Capacity Oil Producto	Capacida. Nominal Óleo Nominal Capacity Oil Producto	Produção Média Average Productivity* Producción Mediana	Potência (GLP) Power Source (LPG) Potencia (GLP)	Pressão de Trabalho (GLP) Work Pressure (LPG) Presión del Trabajo (GLP)	Altura Height Alto	Largura Width Anchura	Profundidade Depth Profundidad	Peso Líquido Net weight Peso Neto	Peso Bruto Gross Weight Peso Bruto	Consumo (GLP) Consumption (LPG) Consumo (GLP)	Possuem gabinetes e cubas em Aço Inox, as bacias dos tachos são em Alumínio, e as cestas são estanhadas.						
	(lb)	(l)	(lb/h) (kg/h)			(in)	(cm)	(in)	(cm)	(lb)	(kg)	(#) (g/h)	Stainless steel body and oil container, tin plated baskets.					
F1BG	9,2	4,5	39,6	18	9000	280 mm. ca	16,2	41	12,6	32	15,4	39	8,4	3,8	12,3	5,6	225	
F2BG	2x9,2	2x4,5	79,2	36	18000	280 mm. ca	16,2	41	23,3	59	15,4	39	14,5	6,6	18,9	8,6	450	
TFGC	14,3	7	52,8	24	45000	280 mm. ca	11,5	29	19,0	48	23,0	58	11,0	5,0	15,0	7,0	1100	
																		Poseen gabinetes y cubas en Acero Inoxidable, las bacías de los peroles son en Aluminio y las cestas son estañadas.



CROYDON

Movimentação dos espetos: Motor Elétrico 110/220V (50/60Hz)
Skewers movement: Electric Motor 110/220V (50/60Hz)
Movimentación de las espadas: Motor Eléctrico 110/220V (50/60Hz)

Fornecidos sob encomenda para gas natural.
Available in natural gas upon request
Proporcionado a través de encomienda para gas natural.

(*) Estimada para frango com peso em torno de 1,5 kg. (•) Frango/h (#) Médio (GLP)
Estimated on approximately 3.3 lb chicken. Chicken/h Average (LPG)
Estimado para pollos que pesan alrededor 1,5kg. Pollo/h Mediano (GLP)

Frangueiras a Gás • Gas Chicken Rotisseries • Asadores de Pollos a Gas



FRG2

Uma bela vitrine para seu estabelecimento.
Com o interior em Aço Inox Espelhado,
valoriza seu produto e atrai a clientela.



FRG3



FR4M-G

An attractive glass-paneled show case, with a
mirrored stainless steel interior, it increasing the value
of your product and attracting costumers.



FRG4



FRG6

Un bello escaparate para su establecimiento.
Con el interior en acero inoxidable espejado,
valoriza su producto y atrae la clientela

As frangueiras possuem gabinetes em Aço Inox (interior e exterior).

Stainless stell exterior and interior.

Los asadores de pollo posson gabinetes en acero inoxidable (interior y exterior).

Produto Product Producto	Capacidade Nominal Nominal Capacity Capacidad Nominal	Média Productivity Producción Mediana	Potência (GLP) Power Source (LPG) Potencia (GLP)	Pressão de Trabalho (GLP) Work Pressure (LPG) Presión del Trabajo (GLP)	Altura Height Altura	Largura Width Anchura	Profundidade Depth Profundidad	Peso Líquido Net weight Peso Neto	Peso Bruto Gross Weight Peso Bruto	Consumo (GLP) Consumption (LPG) Consumo (GLP)														
											(*)	(°)	(BTU/h)	(in)	(cm)	(in)	(cm)	(in)	(cm)	(lb)	(kg)	(lb)	(kg)	(#) (g/h)
FRG2	10	7	18000	280m.m. c.a	33,1	84	44,9	114	18,2	46	97,0	44,1	119,0	54,1	450									
FRG3	15	10	18000	280m.m. c.a	38,2	97	44,9	114	18,2	46	109,1	49,6	135,5	61,6	450									
FR4M-G	20	14	36000	280m.m. c.a	43,4	110	44,9	114	18,2	46	134,1	61,0	160,6	73,0	900									
FRG4	20	14	36000	280m.m. c.a	63,4	161	44,9	114	18,2	46	143,1	65,1	171,8	78,1	900									
FRG6	30	20	54000	280m.m. c.a	63,4	161	44,9	114	18,2	46	187,9	85,4	216,5	98,4	1350									
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—									
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—									



Trituradores • Food Blender • Trituradoras de Alimentos



LD02



LD04



LD06



LD08



LD10



TD15



TD25

Copos resistentes, com lâminas eficazes conduzidas por motores de ótimo desempenho.

Jars with highly efficient blades powered by high performance motors.

Vasos resistentes, com lâminas eficazes conduzidas por motores de alto desempenho.

RPM	Consumo Consumption Consumo	Peso Bruto Gross Weight	Peso Líquido Net weight Peso Neto	Profundidade Depth Profundidad	Largura Width Anchura	Altura Height Alto	Amperagem Amperage Amperes	Potência Power Source Potencia	Produção Média Average Productivity Produccion Mediana	Capacidade Nominal Nominal Capacity	Produto Product Producto
	(#) (kw/h)	(kg)	(kg)	(in)	(cm)	(in)	(A)	HP/w		(l)	(gal)
3500	0,7	9,1	8,5	19	21	24,5	220v	7,6	700w	2	LD02
3500	0,7	9,1	8,7	22,5	25	24,5	220v	7,6	700w	4	LD04
3500	0,7	9,6	8,9	22,5	27	26,8	220v	7,6	700w	6	LD06
3500	0,7	9,8	9,1	22,5	27	28,8	220v	7,6	700w	8	LD08
3500	0,7	10,2	9,3	22,5	28	31,5	220v	7,6	700w	10	LD10
3500	0,73	19,7	17,5	56,5	30	42,6	7,0	14,0	1	15	TD15
3500	0,73	21,5	19,3	56,5	34,4	47,3	7,0	14,0	1	25	TD25

Modelos LD02/04/06/08/10 - Possuem copos em aço inox e bases em alumínio polido.
Modelos TD15/TD25 - Possuem copos em aço inox e bases em tubos de aço carbono.

LD02/04/06/08/10 Models - Stainless steel jars with aluminum motor base.
TD15/25 Models - Free-standing Stainless steel jar with carbon steel base.

Modelos LD02/04/08/10 - Poseen vasos en acero inoxidable y bases en aluminio pulido.
Modelos TD15/25 - Posseen vasos en acero inoxidable y bases en tubos de acero al carbono.



Fritadeiras & Modelo Especial • Fryers and Special Equipment • Freidoras y Modelo Especial



TF17



TF13



MDAI

Máq. de algodão doce
Cotton candy machine
Máq. de algodón de azúcar

Garantem a fritura na temperatura ideal,
consagrando o sabor do seu produto.

The ideal frying temperature,
ensuring the best for your needs.

Garantizan la fritura en la temperatura ideal,
consagrando el sabor de su producto.

TF17/TF13 - Possuem corpo em
aço inoxidável, reservatório de óleo em alumínio
e caixa da instalação elétrica em polietileno.
O modelo MDAI possui bacia em Alumínio.

TF17/TF13 - Stainless steel body, aluminum oil
container and electric box in polyethylene.
MDAI Models - Stainless steel body and aluminum bowl.

TF17/TF13 - poseen cuerpo en
acero inoxidable, depósito de aceite en aluminio y caja
dela instalación eléctrica en polietileno.
La cuenca del moelo MDAI en aluminio.

Produto Product Producto	Capacidade Nominal	Nominal Capacity			Capacidade Nominal O		Produção Média Average Productivity Production Mediana		Potência Power Source Potencia		Amperagem Amps Amperage		Altura Height Alto	Largura Width Anchura		Profundidade Depth Profundidad		Peso Líquido Net weight Peso Neto		Peso Bruto Gross Weight Peso Bruto		Consumo Consumption Consumo		RPM
	Δ (lb)	Δ (l)	○ (gal)	○ (l)	(lb/h)	(*) (kg/h)	127v	220v	127v	220v	(in)	(cm)	(in)	(cm)	(in)	(cm)	(lb)	(kg)	(lb)	(kg)	127v	220v	(#)(kw/h)	
TFI7	14,3	7,0	—	—	52,8	24	2500	3000	19,7	11,3	8,3	21	24,9	63	22,5	57	8,6	3,9	11,9	5,4	1,25	1,5	—	
TFI3	6,1	3,0	—	—	22	10	2000	2500	15,7	11,3	7,9	20	19,3	49	12,3	31	5,7	2,6	7,0	3,2	1,0	1,25	—	
MDAI	—	—	—	—	—	100/h	1600	1600	12,6	7,3	14,4	36,5	18,5	47	18,5	47	21,3	9,7	24,6	11,2	1,6	1,6	3500	



Extratores & Descascadores • Juice Extractors and Peelers • Extractores y Peladoras



ELID



ELII



DI10



DI06

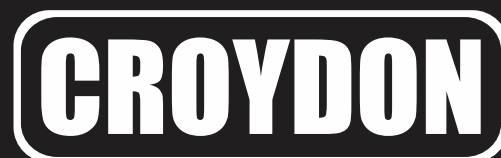
Eficiência na extração de sucos.
Highly efficient on extracting fresh juices.
Eficiencia en la extracción de jugos.

Produto	Capacidade Nominal	Produção Média		Potência		Amperagem		Altura	Largura		Profundidade	Peso Líquido		Peso Bruto		Consumo		RPM			
Product	Nominal Capacity	Average Productivity		Power Source		Amperage		Height	Width		Depth	Net weight		Gross Weight		Consumption					
Producto	Nominal Capacidad	Produccion Mediana		Potencia		Amperage		Alto	Anchura		Profundidad	Peso Neto		Peso Bruto		Consumo					
	(lbs)	(kg)	(gal/h)	(l/h)	(W)		(A)	(in)	(cm)	(in)	(cm)	(in)	(cm)	(lb)	(kg)	(lb)	(kg)	(#)(kw/h)			
					127v	220v	127v	220v										127v	220v		
ELID			13,2	50	260	260	2,0	0,8	13,8	35	9,5	24	7,9	20	7,0	3,2	7,9	3,6	0,26	0,26	1750
ELII			13,2	50	260	260	2,0	0,8	13,8	35	9,5	24	7,9	20	8,1	3,7	9,7	4,4	0,26	0,26	1750
			(lb/h)	(kg/h)	(HP)																
DI10	22,0	10	440,0	200	½	½	8,4	4,2	30,7	78	17,7	45	22	56	49,5	22,5	57	25,9	0,9	0,9	1750
DI06	13,2	6	264,0	120	½	½	8,4	4,2	22,8	58	13,7	35	16,1	41	31,5	14,3	36,3	16,5	0,4	0,4	1750

ELID - Possui base e cúpula em alumínio polido.
ELII - Possui base e cúpula em aço inoxidável.
DI10/DI06 - Gabinete em aço inox.

ELID - Body and bowl in aluminum.
ELII - Body and bowl in stainless steel.
DI10/DI06 - Stainless steel body.

ELID - Posee base y cúpula en aluminio pulido.
ELII - Posee base y cúpula en acero inoxidable.
DI10/DI06 - Gabinete en acero inoxidable.



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

Phone: (55 21) 2777-8100

Fax: (55 21) 2777-8106