

ÍNDICE

Como definir o fogão que você precisa?	04
Ferro, Aço Inoxidável 304 ou 430?	05
Nova Linha Metalmaq Stori	07
Metalmaq Stori Premium	08
Metalmaq Stori Max	12
Metalmaq Stori Top em Aço	14
Metalmaq Stori Top em Ferro com pintura eletroestática	16
Dual Chef	18
Fornos para Fogão	19
Linhas Stori – Premium, Max e Top	20
Fritadeira Premium Stori	22
Estufa Aquecedora para Alimentos	23
Série Super Luxo 50x50	24
Home Chef	26
Crepeira e Panquequeira	27
Fornos Industrias Elétricos e a Gás	28
Forno Guilhotina Elétrico e a Gás	29
Forno Guilhotina a Gás com Infravermelho	34
Salamandra e Banho Maria	35
Conservador de Frituras	36
Tabela de Medidas	38

COMO DEFINIR O FOGÃO QUE VOCÊ PRECISA?

PRIMEIRA PREOCUPAÇÃO:
escolha produtos de empresas
que ofereçam assistência
técnica de qualidade e que
sejam reconhecida no
mercado por sua qualidade e
respeito ao consumidor.



ALTA OU BAIXA PRESSÃO



**BAIXA
PRESSÃO**

é um modelo que utiliza
válvula de gás semelhantes
aos fogões domésticos, o gás
sai do botijão, passa por um
regulador e então é
liberado para o fogão.



**ALTA
PRESSÃO**

é um modelo cuja válvula
permite que o gás do botijão
saia diretamente para
o fogão, sendo assim, mais
eficiente para cozimentos
rápidos e frituras,
como pastéis.

FERRO, AÇO INOXIDÁVEL 304 OU 430?

FERRO

Os mais vendidos são os de aço carbono por conta do seu valor.

INOX 430

Os aços inoxidáveis da série 430 (ferríticos) que contêm apenas Cromo em sua composição química, sim, **são magnéticos**. Contêm um maior índice de carbono podendo com o tempo aparecer pequenos pontos de corrosão. Recomendamos utilizar em locais que não estão expostos à umidade e maresia.

INOX 304

Os aços inoxidáveis 304 (austeníticos), que contêm Cromo e Níquel na sua composição química, **não são magnéticos**. O conteúdo de carbono na liga está restrito ao máximo de 0,03%, o menor teor de carbono ajuda a prevenir a precipitação de cromo; proporcionando assim, a resistência à corrosão.



**DE UM LADO
A DELICADEZA.
DO OUTRO,
A VERSATILIDADE.**

Nova linha de fogões
Metalmaq Stori.

- | | |
|-------------------|----------------------------|
| 1 Banho-maria | 6 Tubo Distribuidor de Gás |
| 2 Grelha | 7 Quadro |
| 3 Queimador | 8 Paneleiro |
| 4 Chapa Bifeteira | 9 Forno |
| 5 Adaptador | 10 Registro |

 **INDISPENSÁVEL**



Grelha



Perfil



Queimador

metalmag

STORI PREMIUM

UM NOVO MODELO DE FOGÃO. A FORÇA INDISPENSÁVEL DE SEMPRE.

- > Quadro monobloco com as bocas estampadas em uma só chapa, evitando solda e acúmulo de resíduos;
- > Registro regulador de gás, confeccionado em latão duro niquelado e cromado;
- > Tubo distribuidor de gás, confeccionado em liga especial de alumínio, durabilidade polido de 1";
- > Queimadores e grelhas fundidos em alta temperatura, atingindo alto padrão de dureza;
- > Modulável e desmontável;
- > Opções com fornos luxo, 60x40 (usado em fogões em linha), 60x60 ou 60x70 (usado em fogões em paralelo);
- > Fornos com porta e laterais externas em aço inox;
- > Opções em ferro com **pintura eletrostática**, em **aço inox 430** ou em **aço inox 304**;
- > Podem ser **fabricados para centro de cozinha**;
- > **6 meses** de garantia.



**BAIXA
PRESSÃO**

Queimadores simples
com consumo de **300gr/hora**

Queimadores duplos
com consumo de **600gr/hora**

Queimadores super duplos
com consumo de **900gr/hora**



**ALTA
PRESSÃO**

Queimadores alta pressão
com consumo de **700gr/hora**

Acompanha mangueira
e kit para instalação

> 30X30 PERFIL 6,5CM E 40X40 PERFIL 6,5 CM E PERFIL 9 CM

M18

Baixa Pressão fabricado em Ferro com Pintura Eletrostática



M18

Baixa Pressão fabricado em Aço Inox



M18

Alta Pressão fabricado em Aço Inox



Outros modelos em www.metalmaq.com.br

> 40X40 PERFIL 6,5 CM E 9 CM

M18 40x40

Baixa Pressão fabricado em Ferro com Pintura Eletrostática



M18 40x40

Baixa Pressão fabricado em Aço Inox



M18 40x40

Alta Pressão fabricado em Ferro com Pintura Eletrostática



Outros modelos em www.metalmão.com.br



metalmag

STORI MAX

UM NOVO MODELO DE FOGÃO. A RESISTÊNCIA INDISPENSÁVEL DE SEMPRE.

- > Perfil 5 cm ou 6,5cm;
- > Quadro monobloco com as bocas estampadas em uma só chapa, evitando solda e acúmulo de resíduos;
- > Registro regulador de gás, confeccionado em latão duro niquelado e cromado;
- > Tubo distribuidor de gás, confeccionado em liga especial de alumínio, durabilidade polido de 3/4";
- > Queimadores e grelhas fundidos em alta temperatura, atingindo alto padrão de dureza;
- > Modulável e desmontável;
- > Podem ser equipados com fornos, 50x40 (usado em fogões em linha), 50x50 (usado em fogões em paralelo);
- > Fornos com porta em aço inox na área externa;
- > Fabricados em Ferro com Pintura eletrostática e aço inox 430;
- > Podem ser em Baixa ou Alta Pressão;
- > 6 meses de garantia.



**BAIXA
PRESSÃO**

Queimadores simples
com consumo de **300gr/hora**

Queimadores duplos
com consumo de **600gr/hora**



**ALTA
PRESSÃO**

Queimadores alta pressão
com consumo de **700gr/hora**

Acompanha mangueira
e kit para instalação

> **30X30 PINTADO
PERFIL 6,5 CM OU 5 CM**

M18

Baixa Pressão fabricado em
Ferro com Pintura Eletrostática



> **30X30 EM AÇO 430
PERFIL 6,5 CM**

M18

Baixa Pressão fabricado
em Aço Inox



M18

Alta Pressão fabricado em
Ferro com Pintura Eletrostática



M18

Alta Pressão fabricado
em Aço Inox



Outros modelos em www.metalmaq.com.br

metalmaq

STORI TOP

UM NOVO
MODELO DE FOGÃO.
A TRADIÇÃO
INDISPENSÁVEL
DE SEMPRE.

- > Perfil 6,5 cm;
- > Quadro monobloco com as bocas estampadas em uma só chapa, evitando solda e acúmulo de resíduos;
- > Registro regulador de gás;
- > Tubo distribuidor de gás, confeccionado em liga especial de alumínio, durabilidade polido de 3/4";
- > Queimadores em ferro fundido;
- > Modulável e desmontável;
- > Produzidos em Baixa Pressão;
- > Grelhas 30X30 em barra chata reforçada;
- > Fabricados em aço 430;
- > Podem ser equipados com fornos, 50x40 (usado em fogões em linha), 50x50 (usado em fogões em paralelo);
- > Fornos com porta em aço inox na área externa;
- > 6 meses de garantia.



**BAIXA
PRESSÃO**

Queimadores simples
com consumo de **250gr/hora**

Queimadores duplos
com consumo de **450gr/hora**

> 30X30 PERFIL 6,5 CM

M10

Baixa Pressão fabricado em Aço 430



M22

Baixa Pressão fabricado em Aço 430



M19

Baixa Pressão fabricado em Aço 430



Outros modelos em www.metalmag.com.br

metalmag

STORI TOP

Agora
produzido
em ferro
pintado

UM NOVO
MODELO DE FOGÃO.
A TRADIÇÃO
INDISPENSÁVEL
DE SEMPRE.

- > Perfil 5 cm;
- > Quadro monobloco com as bocas estampadas em uma só chapa, evitando solda e acúmulo de resíduos;
- > Registro regulador de gás;
- > Tubo distribuidor de gás, confeccionado em liga especial de alumínio, durabilidade polido de 3/4";
- > Queimadores em ferro fundido;
- > Modulável e desmontável;
- > Produzidos em Baixa Pressão;
- > Grelhas 30X30 em barra chata reforçada;
- > Fabricado também em ferro com pintura eletroestática;
- > Podem ser equipados com fornos, 50x40 (usado em fogões em linha), 50x50 (usado em fogões em paralelo);
- > Fornos com porta em aço inox na área externa;
- > 6 meses de garantia.



**BAIXA
PRESSÃO**

Queimadores simples
com consumo de **250gr/hora**

Queimadores duplos
com consumo de **450gr/hora**

> **30X30 PERFIL 5 CM**

M10

Baixa pressão fabricado com pintura eletroestática



M22

Baixa pressão fabricado com pintura eletroestática



M19

Baixa pressão fabricado com pintura eletroestática



Outros modelos em www.metalmão.com.br

 **INDISPENSÁVEL**

metalmAQ DUAL CHEF



- > Quadro monobloco;
- > Registro regulador de gás cromado;
- > Tubo distribuidor de gás de 1";
- > Queimadores e grelhas em ferro fundido;
- > Queimadores duplos com consumo de 600gr/hora;
- > Queimadores simples com consumo de 300gr/hora;
- > Fabricados em ferro com **pintura eletrostática** ou **aço inox 430** ou em **aço inox 304**;
- > Podem ser em **Baixa** ou **Alta Pressão**;
- > Forno especial com medida aproximada 89x58x27, porta do forno e lateral em **aço inox 430** na área externa.



metalmaq **FORNOS PARA FOGÃO**

O FORNO AVULSO INDISPENSÁVEL METALMAQ

- > Com ou sem cavalete
- > Já inclui registro
- > Podem ser fabricados em aço galvanizado, aço 430 ou aço 304
- > Com ou sem visor



 **INDISPENSÁVEL**

LINHA STORI - PREMIUM

M1



M1 COM PÉ



M2



M3



M4



M6



M7



M8



M10



M11



M12



M14



M15



M16



M18



M19



M20



M21



M22



M23



M24



M26



M27



M30



M31



*Todos os produtos podem sofrer alterações sem aviso prévio.

metalmao

FRITADEIRA

STORI PREMIUM

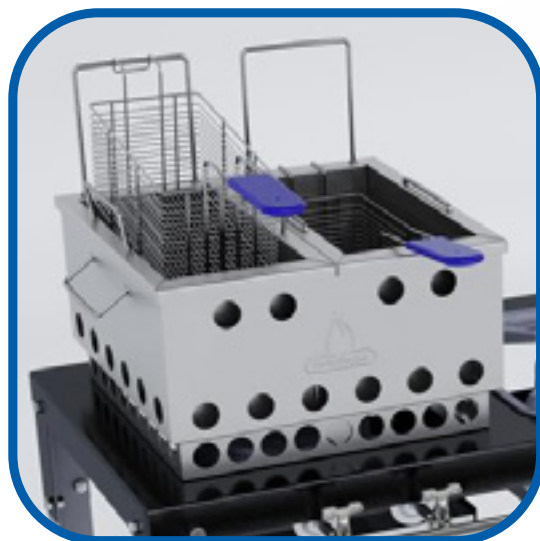
A FRITADEIRA
EXCLUSIVA E
INDISPENSÁVEL
PARA FOGÕES
METALMAO

A LINHA DE FRITADEIRA
METALMAO
STORI PREMIUM
FOI ELABORADA PARA
OTIMIZAR SEU ESPAÇO
E AUMENTAR SUA
PRODUTIVIDADE.

> Super prática e sem
a necessidade de
manutenção.

> Não precisa de instalação
de gás, pois utiliza a chama
do fogão para
seu aquecimento.

> Fabricada em Aço Inox



Fritadeira de Fogão 30x30				
Tipo	Medida Externa	Medida Interna por cuba	Ultragem	Código
1 Cubas	34X34X32	28,5X28,2X15	6L	F31C
2 Cubas	34X34X32	13X28,2X15	3L p/cuba	F32C

Fritadeira de Fogão 40x40				
Tipo	Medida Externa	Medida Interna por cuba	Ultragem	Código
1 Cubas	41,5X41,5X32	28,5X28,2X15	6L	F41C
2 Cubas	41,5X41,5X32	13X28,2X15	3L p/cuba	F42C

ESTUFA AQUECEDORA PARA ALIMENTOS

INOVAÇÃO METALMAQ

- > Aceita potes de plástico, vidro e alumínio;
- > Até 70% mais econômico que similares;
- > Aquece sem ressecar o alimento;
- > Disponível em 110v e 220v;
- > Nossos equipamentos possuem certificação do INMETRO.

MEDIDA : 66X55X64CM
QUANTIDADE DE LÂMPADAS: 2
POTÊNCIA TOTAL: (WATTS) 500
36 MARMITAS DE 500 G



MEDIDA : 66X55X92CM
QUANTIDADE DE LÂMPADAS: 2
POTÊNCIA TOTAL: (WATTS) 500
54 MARMITAS DE 500 G



MEDIDA : 66X55X45CM
QUANTIDADE DE LÂMPADAS: 1
POTÊNCIA TOTAL: (WATTS) 250
18 MARMITAS DE 500 G



MEDIDA : 66X55X55CM
QUANTIDADE DE LÂMPADAS: 2
POTÊNCIA TOTAL: (WATTS) 500
27 MARMITAS DE 500 G



metalmag FOGÃO SÉRIE SUPER LUXO 50X50

PARA QUEM UTILIZA PANEIAS GRANDES E NECESSITA DE ALTA PRODUTIVIDADE.

SE AUMENTAR O TAMANHO DAS PANEIAS, DEVE-SE ESTAR ATENTO À NECESSIDADE DE AUMENTAR O TAMANHO DAS BOCAS DO FOGÃO.

- > Queimadores de alta produtividade;
- > Queimadores e grelhas fundidas em alta temperatura, atingindo alto padrão de dureza;
- > Estrutura totalmente reforçada;
- > Registro regulador de gás, confeccionado em latão duro niquelado e cromado e opção de registro Apis;
- > Tubo distribuidor de gás, confeccionado em liga especial de durabilidade polido de 1";
- > Podem ser fabricados em ferro com pintura eletrostática, em aço inox 430 ou em aço inox 304
- > Podem ser equipados com fornos luxo, 60x40 (usado em fogões em linha), 60x60, 60x70 ou o Super Forno medindo 89x70 (usado em fogões em paralelo);
- > Podem ser fabricados para centro de cozinha;
- > Podem ser em Baixa ou Alta Pressão.

M19



BAIXA
PRESSÃO

Queimadores simples
com consumo de **300gr/hora**

Queimadores duplos
com consumo de **600gr/hora**

Queimadores super duplos
com consumo de **900gr/hora**



ALTA
PRESSÃO

Queimadores alta pressão
com consumo de **700gr/hora**

Queimadores super chama
com consumo de **900gr/hora**

Acompanha mangueira
e kit para instalação

> 50X50 PERFIL 9 CM

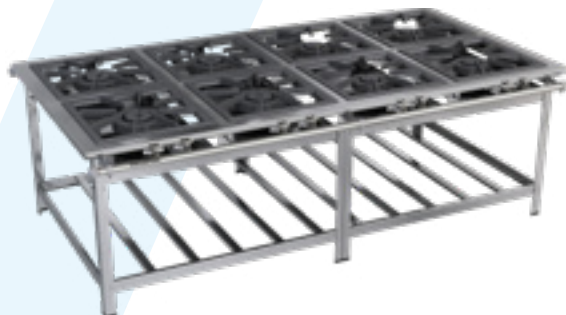
M6

Baixa Pressão fabricado em Ferro com Pintura Eletrostática.



M16 INOX

Baixa Pressão fabricado em Aço Inox.



M23 ALTA PRESSÃO SUPER CHAMA

Alta Pressão fabricado em Ferro com Pintura Eletrostática.



M16 PINTADO

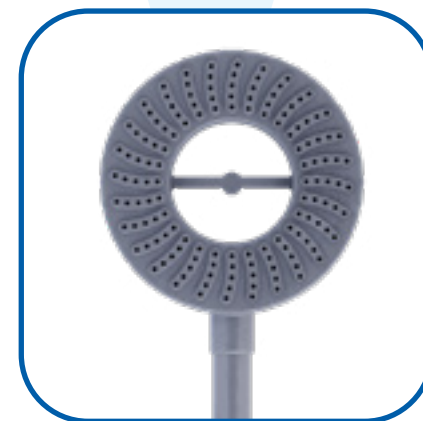
Baixa Pressão fabricado em Ferro com Pintura Eletrostática.



Outros modelos em www.metalmaq.com.br



QUEIMADORES DE ALTA PRODUTIVIDADE



 **INDISPENSÁVEL**

metalmag

HOME CHEF

M18

PARA ATENDER SUA NECESSIDADE

- > Quadro monobloco com perfil de 5 cm;
- > Queimadores e grelhas em ferro fundido;
- > Queimadores duplos com consumo de 600gr/hora;
- > Queimadores simples com consumo de 300gr/hora;
- > Botões e Puxador do forno em Baquelite;
- > Frente e laterais em aço 430;
- > Opcional do Quadro em Aço 430 ou Pintado;
- > Forno com medida aproximada de 60x60 com visor na porta;
- > Baixa Pressão.



metalmaq CREPEIRA E PANQUEQUEIRA

- > A gás;
- > Queimador em ferro fundido com vazão de 250Gr/h;
- > 1 ou 2 Bocas;
- > Chapa redonda;
- > Confeccionada em aço inox 430;
- > 01 boca medida aproximada 45x45x20;
- > 02 bocas medida aproximada 80x45x20.



metalmaq

FORNOS INDUSTRIAIS ELÉTRICOS E A GÁS

> O melhor forno é aquele que se adapta ao seu espaço útil, e que melhor responda à sua logística de implantação e instalação. Quando decidir comprar o seu forno, pergunte-se: Quantas pizzas ou assados pretendo assar simultaneamente? Qual é a economia real que obterei mensalmente com este forno com gás ou com energia elétrica? Se quero um forno a gás, eu tenho espaço para acomodar os devidos cilindros de alimentação? Se quero um forno elétrico, será que ele consome o suficiente para me gerar lucros? Os fornos elétricos possuem 2 resistências por câmara e termostatos individuais para cada uma.

> A pedra refratária ajuda a manter o calor da câmara gerando também economia.

> A Metalmaq tem modelos especialmente para pizza de 400° a gás. Temos os de lastro para pizza, assados e confeitaria que chegam a 300°, elétricos e a gás e os fornos guilhotina que não tem a mesma potência porém alcançam o objetivo final, fazendo pizzas, assados, bolos e outros de confeitaria também elétricos e a gás.

> CERTIFICADO PELO INMETRO

> Fabricamos nossos fornos elétricos de 1 e 2 câmaras com certificação do INMETRO, eles são moduláveis podendo formar 3, 4 e 5 câmaras para quem necessita de mais produtividade.



- 1- Termômetro
- 2- Registro
- 3- Queimadores
- 4- Grade
- 5- Pedra Refratária
- 6- Altura da Câmara



- 1- Termostato
- 2- União
- 3- Grade
- 4- Pedra Refratária
- 5- Altura da Câmara

metalmag

FORNOS INDUSTRIAIS ELÉTRICOS

90X70 3 CÂMARAS



- > Indicado para pizza, bolos, tortas e todos os tipos de assado;
- > De 1 a 5 câmaras modulares;
- > Equipados com resistência superior e inferior em cada câmara;
- > Resistências com controle individual;
- > Equipados com pedra refratária que retém o calor e melhora a uniformidade do assado;
- > Isolamento em lã de vidro;
- > Todos os fornos com lateral, tampo e porta externo em aço inox;
- > Todos os fornos são certificados pelo INMETRO.

FORNOS ELÉTRICOS						
Câmaras de 14cm	Medida Interna da Câmara	Medida Externa	Altura com Cavelete	Consumo kw/h	Potência watts	Graus
1 cam	700x500x140	1015x570x270	1250	4	4000	0-300°C
	900x700x140	1215x770x270	1250	4,4	4400	0-300°C
2 cam	700x500x140	1015x570x490	1270	8	8000	0-300°C
	900x700x140	1215x770x490	1270	8,8	8800	0-300°C
3 cam	700x500x140	1015x570x750	1330	12	12000	0-300°C
	900x700x140	1215x770x750	1330	13,2	13200	0-300°C
4 cam	700x500x140	1015x570x970	1350	16	16000	0-300°C
	900x700x140	1215x770x970	1350	17,6	17600	0-300°C
5 cam	700x500x140	1015x570x1210	1420	20	20000	0-300°C
	900x700x140	1215x770x1210	1420	22	22000	0-300°C
Câmaras de 20cm	Medida Interna da Câmara	Medida Externa	Altura com Cavelete	Consumo kw/h	Potência watts	Graus
1 cam	410x410x200	550x485x285		2,4	2400	0-300°C
	500x500x200	655x560x340		3	3000	0-300°C
	700x500x200	1015x570x340	1320	4	4000	0-300°C
	900x700x200	1215x770x340	1320	4,4	4400	0-300°C
2 cam	410x410x200	550x485x540		4,8	4800	0-300°C
	500x500x200	655x560x610		6	6000	0-300°C
	700x500x200	1015x570x590	1370	8	8000	0-300°C
	900x700x200	1215x770x590	1370	8,8	8800	0-300°C
3 cam	700x500x200	1015x570x900	1480	12	12000	0-300°C
	900x700x200	1215x770x900	1480	13,2	13200	0-300°C
4 cam	700x500x200	1015x570x1150	1530	16	16000	0-300°C
	900x700x200	1215x770x1150	1530	17,6	17600	0-300°C
Câmaras de 25cm	Medida Interna da Câmara	Medida Externa	Altura com Cavelete	Consumo kw/h	Potência watts	Graus
1 cam	700x500x250	1015x570x390	1370	4	4000	0-300°C
	900x700x250	1215x770x390	1370	4,4	4400	0-300°C
2 cam	700x500x250	1015x570x690	1470	8	8000	0-300°C
	900x700x250	1215x770x690	1470	8,8	8800	0-300°C
3 cam	700x500x250	1015x570x1050	1630	12	12000	0-300°C
	900x700x250	1215x770x1050	1630	13,2	13200	0-300°C
4 cam	700x500x250	1015x570x1350	1730	16	16000	0-300°C
	900x700x250	1215x770x1350	1730	17,6	17600	0-300°C

As medidas podem sofrer pequenas variações

metalmaq FORNOS INDUSTRIAIS A GÁS

70X50 2 CÂMARAS



FORNOS A GÁS					
Câmaras de 14cm	Medida Interna da Câmara	Medida Externa	Altura com Cavalete	Consumo Gás g/h	Graus
1 cam	700x500x140	1050x620x350	1310	1400	0-350°C
	900x700x140	1250x830x350	1310	1800	0-350°C
2 cam	700x500x140	1050x620x650	1410	2100	0-350°C
	900x700x140	1250x830x700	1460	2700	0-350°C
3 cam	700x500x140	1050x620x970	1510	2800	0-350°C
	900x700x140	1250x830x1090	1630	3600	0-350°C
4 cam	700x500x140	1050x620x1270	1610	3500	0-350°C
	900x700x140	1250x830x1400	1740	4500	0-350°C
Câmaras de 20cm	Medida Interna da Câmara	Medida Externa	Altura com Cavalete	Consumo Gás g/h	Graus
1 cam	410x410x200	585x500x360		250	0-350°C
	500x500x200	710x620x400		400	0-350°C
	700x500x200	1050x620x400	1360	700	0-350°C
	900x700x200	1250x830x400	1360	900	0-350°C
2 cam	410x410x200	585x500x670		500	0-350°C
	500x500x200	710x620x750		800	0-350°C
	700x500x200	1050x620x750	1510	1400	0-350°C
	900x700x200	1250x830x800	1560	1800	0-350°C
3 cam	700x500x200	1050x620x1120	1660	2100	0-350°C
	900x700x200	1250x830x1220	1760	2700	0-350°C
4 cam	700x500x200	1050x620x1470	1810	2800	0-350°C
	900x700x200	1250x830x1600	1940	3600	0-350°C

- > Indicado para pizza, bolos, tortas e todos os tipos de assado;
- > De 1 a 5 câmaras modulares;
- > Equipados com queimadores tubular;
- > Um termômetro por câmara;
- > Equipados com pedra refratária que retém o calor e melhora a uniformidade do assado;
- > Isolamento em lã de vidro;
- > Todos os fornos com lateral, tampo e porta externo em aço inox.

FORNOS INDUSTRIAIS ELÉTRICOS

41X41 1 CÂMARA



50X50 2 CÂMARAS



70X50 2 CÂMARAS



90X70 2 CÂMARAS



FORNOS INDUSTRIAIS A GÁS

90X70 1 CÂMARA



50X50 2 CÂMARAS



FORNOS INDUSTRIAIS A GÁS 400°

- > Indicado para **alta produtividade** de pizza;
- > 1 e 2 câmaras;
- > Equipados com queimadores tubular;
- > Um Termômetro por câmara;
- > Equipados com pedra **super refratária** que retém o calor e melhora a uniformidade do assado;
- > Isolamento em lâ de vidro;
- > Todos os fornos com lateral, tampo e porta externo em **aço inox**.



FORNO GUILHOTINA ELÉTRICO

UM ÓTIMO CUSTO BENEFÍCIO PARA QUEM ESTÁ COMEÇANDO O NEGÓCIO OU PARA QUEM JÁ CONHECE A PRATICIDADE DO PRODUTO.

- > Pedra refratária que armazena o calor obtendo maior uniformidade no assado;
- > Sistema de abertura total do vidro tipo guilhotina, com contrapeso;
- > Isolamento em lã de vidro;
- > Acompanham grade e cavalete;
- > Câmaras com altura de 25cm;
- > Têrmostatos individuais para cada resistência, indicadores de temperatura.
- > Produto certificado pelo INMETRO

FORNOS GUILHOTINA ELÉTRICOS						
Câmaras de 25 cm	Medida interna da câmara	Medida Externa	Altura com Cavalete	Consumo kw/h	Potência Watts	Graus
1 cam	450x600x250	600X650X480	1460	3	3000	0-300°C
	700x600x250	850X650X480	1460	4	4000	0-300°C
	800x600x250	950X650X480	1460	4,4	4400	0-300°C
	900x900x250	1070X950X480	1460	5,2	5200	0-300°C
2 cam	450x600x250	600X650X480	1800	6	6000	0-300°C
	700x600x250	850X650X480	1800	8	8000	0-300°C
	800x600x250	950X650X480	1800	8,8	8800	0-300°C
	900x900x250	1070X950X480	1800	10,4	10400	0-300°C

45X60 1 CÂMARA



70X60 1 CÂMARA



80X60 1 CÂMARA



90X90 2 CÂMARAS



FORNO GUILHOTINA A GÁS

UM ÓTIMO CUSTO BENEFÍCIO PARA QUEM ESTÁ COMEÇANDO O NEGÓCIO OU PARA QUEM JÁ CONHECE A PRATICIDADE DO PRODUTO.

- > Pedra refratária que armazena o calor obtendo maior uniformidade no assado;
- > Sistema de abertura total do vidro tipo guilhotina, com contrapeso;
- > Isolamento em lã de vidro;
- > Acompanham grade e cavalete;
- > Câmaras com altura de 25cm;
- > Bandeja coletora de resíduos;
- > Queimadores com sistema de gaveta;
- > Termômetro para controle individual por câmara.

FORNOS GUILHOTINA A GÁS					
Câmaras de 25cm	Medida Interna da Câmara	Medida Externa	Altura com Cavalete	Consumo Gás g/h	Graus
1 cam	510x600x250	620x640x380	1400	350	0-300°C
	700x600x250	810x640x380	1400	500	0-300°C
	800x600x250	910x640x380	1400	550	0-300°C
	950x950x250	1075x1000x380	1400	900	0-300°C
2 cam	510x600x250	620x640x920	1740	700	0-300°C
	700x600x250	810x640x920	1740	1000	0-300°C
	800x600x250	910x640x920	1740	1100	0-300°C
	950x950x250	1075x1000x920	1740	1800	0-300°C

51X60 1 CÂMARA



70X60 1 CÂMARA



80X60 1 CÂMARA



95X95 2 CÂMARAS



FORNO GUILHOTINA A GÁS COM INFRAVERMELHO

Possui duas funções. Pode ser utilizado como forno, pois seu infravermelho potencializa e aquece mais rápido e pode ser usado apenas para gratinar e aquecer produtos pré fabricados com agilidade e eficiência.

45X60 1 CÂMARA COM INFRAVERMELHO



FORNOS GUILHOTINA A GÁS COM INFRAVERMELHO					
Câmaras de 25cm	Medida Interna da Câmara	Medida Externa	Altura com Cavalete	Consumo Gás g/h	Graus
1 cam	450x600x250	575x610x430	1450	540	0-300°C
	700x600x250	810x610x430	1450	880	0-300°C
	800x600x250	910x610x430	1450	930	0-300°C
	900x900x250	1040x930x430	1450	1280	0-300°C
2 cam	450x600x250	575x610x1020	1840	1080	0-300°C
	700x600x250	810x610x1020	1840	1760	0-300°C
	800x600x250	910x610x1020	1840	1860	0-300°C
	900x900x250	1040x930x1020	1840	2560	0-300°C

FORNO GRATINADOR A GÁS COM INFRAVERMELHO

50X50 1 CÂMARA GRATINADOR



FORNO GRATINADOR				
	Medida Interna da Câmara	Medida Externa	Consumo Gás g/h	Graus
1 Câmara	500x500x250	710x620x505	590	0-350°C
	700x500x250	1050x620x505	1080	0-350°C
	900x700x250	1250x830x505	1470	0-350°C

SALAMANDRA

Utilizado para "GRATINAR" e aquecer massas, carnes, torradas e pratos quentes em geral.

- > Toda em chapa de aço inox 430 de 0,5mm a 0,95;
- > Pode ser equipada com 1 ou 2 queimadores infravermelho;
- > Produto certificado pelo INMETRO.

60X50 A GÁS

50X50 ELÉTRICA



SALAMANDRA A GÁS			
Modelo	Medida Interna	Medida Externa	Consumo g/h
SL-4	400x500x200	560x550x380	190
SL-5	500x500x200	660x550x380	190
SL-6	600x500x200	760x550x380	190
SL-7	700x500x200	860x550x380	380
SL-8	800x500x200	960x550x380	380

SALAMANDRA ELÉTRICA					
Modelo	Medida Interna	Medida Externa	Consumo kw/h	Potência watts	Graus
SL-4	400x500x200	540x550x380	3,65	3650	0-300°C
SL-5	500x500x200	640x550x380	4	4000	0-300°C
SL-6	600x500x200	740x550x380	4,5	4500	0-300°C
SL-7	700x500x200	840x550x380	5,25	5250	0-300°C
SL-8	800x500x200	940x550x380	6	6000	0-300°C

BANHO-MARIA A GÁS

O banho-maria é à base de calor indireto, utilizado para manter alimentos aquecidos após o preparo como por exemplo: caldos, arroz, molhos, feijão, inclusive marmitas. Uma de suas principais vantagens é a de manter o alimento aquecido sem ressecá-lo.

BANHO-MARIA 60X80



BANHO-MARIA A GÁS			
Modelo	Medida Bacia	Medida Externa	Consumo Gás g/h
BM-4	400x600x150	445x785x810	250
BM-5	500x700x150	545x885x810	250
BM-6	600x800x150	645x985x810	300
BM-7	700x900x150	745x1085x810	600
BM-8	800x1000x150	845x1185x810	800

CONSERVADOR DE FRITURAS

Equipados com lâmpadas infravermelhas de secagem, o produto oferece um sistema para conservação de alimentos, como por exemplo: batata, aipim, polenta e outras frituras, mantendo-os em bom estado e agradáveis à degustação por um período de tempo prolongado. Produto Certificado pelo INMETRO

1 LÂMPADA



2 LÂMPADAS



CONSERVADOR DE BATATAS - FRITURAS EM GERAL			
Quantidade de Lâmpadas	Medida Interna	Medida Externa	Potência Watts
1	335x385x120	430x450x725	250
2	535x385x120	630x450x725	500

fabricados em 127 e 220 v



METALMAQ STORI

TABELA DE MODELOS E MEDIDAS

MODELOS			MEDIDAS				
			30x30 P5	30x30 P6,5	40x40 P6,5	40x40 P9	50x50 P9
1 BOCAL	M1	mesa	389x474x185	413x508x185	519x614x185	565x660x185	675x755x200
	M1	pé	389x474x815	413x508x815	519x614x815	565x660x815	675x755x800
2 BOCAS	M2	(linha) mesa	728x474x185	764x508x185	973x614x185	1042x660x185	1225x755x200
	M6	(linha) p. panela	728x474x815	764x508x815	973x614x815	1042x660x815	1225x755x800
	M10	(linha) forno	728x474x815	764x508x815	973x614x815	1042x660x815	1225x755x800
3 BOCAS	M3	(linha) mesa	1067x474x185	1115x508x185	1427x614x185	1519x660x185	1825x755x200
	M7	(linha) p. panela	1067x474x815	1115x508x815	1427x614x815	1519x660x815	1825x755x800
	M11	(linha) forno	1067x474x815	1115x508x815	1427x614x815	1519x660x815	1825x755x800
4 BOCAS	M4	(linha) mesa	1406x474x185	1466x508x185	1881x614x185	1996x660x185	2375x755x200
	M8	(linha) p. panela	1406x474x815	1466x508x815	1881x614x815	1996x660x815	2375x755x800
	M12	(linha) forno	1406x474x815	1466x508x815	1881x614x815	1996x660x815	2375x755x800
	M14	(paral.) p. panela	728x813x815	764x859x815	973x1068x815	1042x1137x815	1225x1325x800
	M18	(paral.) forno	728x813x815	764x859x815	973x1068x815	1042x1137x815	1225x1325x800
	M22	(paral.) forno CH ou BM	1067x813x815	1115x859x815	1427x1068x815	1519x1137x815	1825x1325x800
6 BOCAS	M26	(paral.) forno CH e BM	1406x813x815	1466x859x815	1881x1068x815	1996x1137x815	2375x1325x800
	M15	(paral.) p. panela	1067x813x815	1115x859x815	1427x1068x815	1519x1137x815	1825x1325x800
	M19	(paral.) forno	1067x813x815	1115x859x815	1427x1068x815	1519x1137x815	1825x1325x800
	M23	(paral.) forno CH ou BM	1406x813x815	1466x859x815	1881x1068x815	1996x1137x815	2375x1325x800
	M27	(paral.) forno CH e BM	x	1817x859x815	2335x1068x815	2473x1137x815	2950x1325x800
8 BOCAS	M30	(paral.) 2 fornos CH ou BM	x	1466x859x815	1881x1068x815	1996x1137x815	2375x1325x800
	M16	(paral.) p. panela	1406x813x815	1466x859x815	1881x1068x815	1996x1137x815	2375x1325x800
	M20	(paral.) forno	1406x813x815	1466x859x815	1881x1068x815	1996x1137x815	2375x1325x800
	M24	(paral.) forno CH ou BM	x	1817x859x815	2335x1068x815	2473x1137x815	2950x1325x800
	M28	(paral.) forno CH e BM	x	2168x859x815	2789x1068x815	2950x1137x815	3540x1325x800
10 BOCAS	M31	(paral.) 2 fornos CH ou BM	x	1817x859x815	2335x1068x815	2473x1137x815	2950x1325x800
	M17	(paral.) p. panela	x	1817x859x815	2335x1068x815	2473x1137x815	2950x1325x800
	M21	(paral.) forno	x	1817x859x815	2335x1068x815	2473x1137x815	2950x1325x800
	M25	(paral.) forno CH ou BM	x	2168x859x815	2789x1068x815	2950x1137x815	3540x1325x800
M32	(paral.) 2 fornos CH ou BM	x	2168x859x815	2789x1068x815	2950x1137x815	3540x1325x800	

* Todas as medidas são aproximadas e sujeitas a alteração sem prévio aviso

Forno Avulso Para Fogões Stori Premium			
	Medida Interna	Medida Externa	Litragem
60x40	58x39x28	67x45x44	64 Litros
60x60	58x58x28	67x65x44	94 Litros
60x70	58x68x28	67x75x44	110 Litros
Super Forno	89x58x28	98x65x44	145 Litros

Forno Avulso Para Fogões Stori Top e Max			
	Medida Interna	Medida Externa	Litragem
50x40	48x38x28	57x40x44	51 Litros
50x50	48x48x28	57x50x44	65 Litros