



**INVISTA NO
SEGMENTO QUE
MAIS CRESCE
NO MERCADO
BRASILEIRO**



**CATÁLOGO
DE PRODUTOS**

NOVA
EQUIPAMENTOS PARA GASTRONOMIA

**FRITADEIRA
A PRESSÃO**



BCK

4000W - 1 BOCA

A tecnologia usada nas fritadeiras a pressão **NOVAIND** faz com que as cubas atinjam temperaturas superiores, concentrando todo o calor no alimento, que é a mesma utilizada nas panelas de pressão, fazendo com que o seu alimento também cozinhe além de ser frito. O resultado é impressionante! Seu frango sai crocante, suculento, e tudo isso sem encharcá-lo, num tempo surpreendente.



**POTÊNCIA
DO PRODUTO**
4000w/h

**VOLTAGEM
ELÉTRICA**
220v - 18, 5A
380v - 11A

**PRODUÇÃO
EQUIPAMENTO**
1 quilo

**LITROS
DE ÓLEO**
5 litros

**TAMANHO
ABERTO**
A86 x L30 x P54

**PESO
TOTAL**
21 quilos

**CAVALETE
INCLUSO**
SIM

**QUANTIDADE
DE CESTOS**
1 cesto

**FRITADEIRA
A PRESSÃO**



BCK SUPER

6000W - 1 BOCA



A tecnologia usada nas fritadeiras a pressão **NOVAIND** faz com que as cubas atinjam temperaturas superiores, concentrando todo o calor no alimento, que é a mesma utilizada nas panelas de pressão, fazendo com que o seu alimento também cozinhe além de ser frito.

O resultado é impressionante!

Seu frango sai crocante, suculento, e tudo isso sem encharcá-lo, num tempo surpreendente.

**POTÊNCIA
DO PRODUTO**

6000w/h

**VOLTAGEM
ELÉTRICA**

220v - 27A
380v - 16A

**PRODUÇÃO
EQUIPAMENTO**

2 quilos

**LITROS
DE ÓLEO**

10 litros

**TAMANHO
ABERTO**

A104 x L35 x P64

**PESO
TOTAL**

25 quilos

**CAVALETE
INCLUSO**

SIM

**QUANTIDADE
DE CESTOS**

1 cesto



FRITADEIRA A PRESSÃO



BCK

8000W – 2 BOCAS

A tecnologia usada nas fritadeiras a pressão **NOVAIND** faz com que as cubas atinjam temperaturas superiores, concentrando todo o calor no alimento, que é a mesma utilizada nas panelas de pressão, fazendo com que o seu alimento também cozinhe além de ser frito. O resultado é impressionante! Seu frango sai crocante, suculento, e tudo isso sem encharcá-lo, num tempo surpreendente.



POTÊNCIA DO PRODUTO 4000w/h X 2	VOLTAGEM ELÉTRICA 220v – 37A 380v – 22A	PRODUÇÃO EQUIPAMENTO 1 quilo X 2	LITROS DE ÓLEO 5 litros X 2
TAMANHO ABERTO A86 x L66 x P54	PESO TOTAL 33 quilos	CAVALETE INCLUSO SIM	QUANTIDADE DE CESTOS 2 cestos

**FRITADEIRA
A PRESSÃO**



BCK SUPER

12000W - 2 BOCAS



A tecnologia usada nas fritadeiras a pressão **NOVAIND** faz com que as cubas atinjam temperaturas superiores, concentrando todo o calor no alimento, que é a mesma utilizada nas panelas de pressão, fazendo com que o seu alimento também cozinhe além de ser frito.

O resultado é impressionante!

Seu frango sai crocante, suculento, e tudo isso sem encharcá-lo, num tempo surpreendente.

**POTÊNCIA
DO PRODUTO**

6000w/h X 2

**VOLTAGEM
ELÉTRICA**

220v - 54A
380v - 32A

**PRODUÇÃO
EQUIPAMENTO**

2 quilos X 2

**LITROS
DE ÓLEO**

10 litros X 2

**TAMANHO
ABERTO**

A104xL75xP64

**PESO
TOTAL**

46 quilos

**CAVALETE
INCLUSO**

SIM

**QUANTIDADE
DE CESTOS**

2 cestos



FRITADEIRA A PRESSÃO



4K

A tecnologia usada nas fritadeiras a pressão **NOVAIND** faz com que as cubas atinjam temperaturas superiores, concentrando todo o calor no alimento, que é a mesma utilizada nas panelas de pressão, fazendo com que o seu alimento também cozinhe além de ser frito. O resultado é impressionante! Seu frango sai crocante, suculento, e tudo isso sem encharcá-lo, num tempo surpreendente.



POTÊNCIA DO PRODUTO

12000w/h

VOLTAGEM ELÉTRICA

220v - 54A
380v - 32A

PRODUÇÃO EQUIPAMENTO

4 quilos

LITROS DE ÓLEO

20 litros

TAMANHO ABERTO

A144 x L139 x P56

PESO TOTAL

43 quilos

CAVALETE INCLUSO

NÃO

QUANTIDADE DE CESTOS

4 cestos

**FRITADEIRA
A PRESSÃO**



BCK SUPER

GÁS - 1 BOCA



A tecnologia usada nas fritadeiras a pressão **NOVAIND** faz com que as cubas atinjam temperaturas superiores, concentrando todo o calor no alimento, que é a mesma utilizada nas panelas de pressão, fazendo com que o seu alimento também cozinhe além de ser frito.

O resultado é impressionante!

Seu frango sai crocante, suculento, e tudo isso sem encharcá-lo, num tempo surpreendente.

**TIPO
DE GÁS**

GN ou GLP

**CONSUMO
DE GÁS**

0,450g/h

**VOLTAGEM
DO PRODUTO**

110v ou 220v

**PRODUÇÃO
EQUIPAMENTO**

1,5 quilo

**LITROS
DE ÓLEO**

11 litros

**TAMANHO
ABERTO**

A110xL135xP64

**PESO
TOTAL**

25 quilos

**CAVALETE
INCLUSO**

SIM

**QUANTIDADE
DE CESTOS**

1 cesto



**FRITADEIRA
A PRESSÃO**



BCK SUPER

GÁS - 2 BOCAS

A tecnologia usada nas fritadeiras a pressão **NOVAIND** faz com que as cubas atinjam temperaturas superiores, concentrando todo o calor no alimento, que é a mesma utilizada nas panelas de pressão, fazendo com que o seu alimento também cozinhe além de ser frito. O resultado é impressionante! Seu frango sai crocante, suculento, e tudo isso sem encharcá-lo, num tempo surpreendente.



**TIPO
DE GÁS**

GN ou GLP

**CONSUMO
DE GÁS**

0,450g/h X 2

**VOLTAGEM
DO PRODUTO**

110v ou 220v

**PRODUÇÃO
DO EQUIPAMENTO**

1,5 quilo X 2

**LITROS
DE ÓLEO**

11 X 2 litros

**TAMANHO
ABERTO**

AT10 x L75 x P64

**PESO
TOTAL**

55 quilos

**CAVALETE
INCLUSO**

SIM

**QUANTIDADE
DE CESTOS**

2 cesto



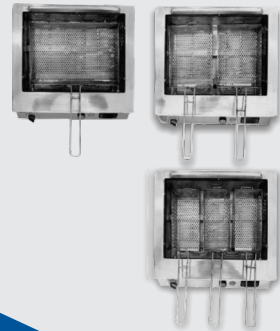
**FRITADEIRA
DE PORÇÕES**



FRITADEIRA

6000W

Ideal para fritar alimentos como batata, mandioca, polenta, peixe, pastel, coxinha e muito mais, garantindo total qualidade e rapidez no resultado final. A Fritadeira de porções pode ser usada com 3 tipos de cestos com tamanhos diferentes para melhor atender o fluxo do seu negócio.



**POTÊNCIA
DO PRODUTO**

6000w/h

**VOLTAGEM
ELÉTRICA**

220v - 27A
380v - 16A

**PRODUÇÃO
EQUIPAMENTO**

2 quilos

**LITROS
DE ÓLEO**

15 litros

**TAMANHO
DO PRODUTO**

A35xL49xP47

**PESO
TOTAL**

12 quilos

**CAVALETE
INCLUSO**

NÃO

**QUANTIDADE
DE CESTOS**

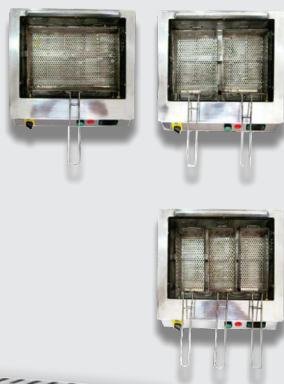
1, 2 ou 3



**FRITADEIRA
DE PORÇÕES**



FRITADEIRA GÁS



Ideal para fritar alimentos como batata, mandioca, polenta, peixe, pastel, coxinha e muito mais, garantindo total qualidade e rapidez no resultado final.

A Fritadeira de porções pode ser usada com 3 tipos de cestos com tamanhos diferentes para melhor atender o fluxo do seu negócio.



**TIPO
DE GÁS**

GN ou GLP

**CONSUMO
DE GÁS**

0,700g/h

**VOLTAGEM
DO PRODUTO**

110v ou 220v

**PRODUÇÃO
EQUIPAMENTO**

2 quilos

**LITROS
DE ÓLEO**

18 litros

**TAMANHO
ABERTO**

A46x131xP54

**PESO
TOTAL**

15 quilos

**CAVALETE
INCLUSO**

NÃO

**QUANTIDADE
DE CESTOS**

1, 2 ou 3



**FRITADEIRA
DE PORÇÕES**



TIMER 1

5000W - 1 CUBA



Ideal para fritar alimentos como batata, mandioca, polenta, peixe, pastel, coxinha e muito mais, garantindo qualidade total e rapidez no processo final. A Fritadeira TIMER tem configuração de até 20 tipos de receita podendo salvar tempo e temperaturas diferente para cada alimento, com alarme sonoro proporcionando um padronização na fritura garantindo um resultado espetacular.

**POTÊNCIA
DO PRODUTO**

5000w/h

**VOLTAGEM
ELÉTRICA**

220v - 23A
380v - 13A

**PRODUÇÃO
EQUIPAMENTO**

2 quilos

**LITROS
DE ÓLEO**

10 litros

**TAMANHO
ABERTO**

A40 x L27 x P55

**PESO
TOTAL**

10 quilos

**CAVALETE
INCLUSO**

NÃO

**QUANTIDADE
DE CESTOS**

1 cesto



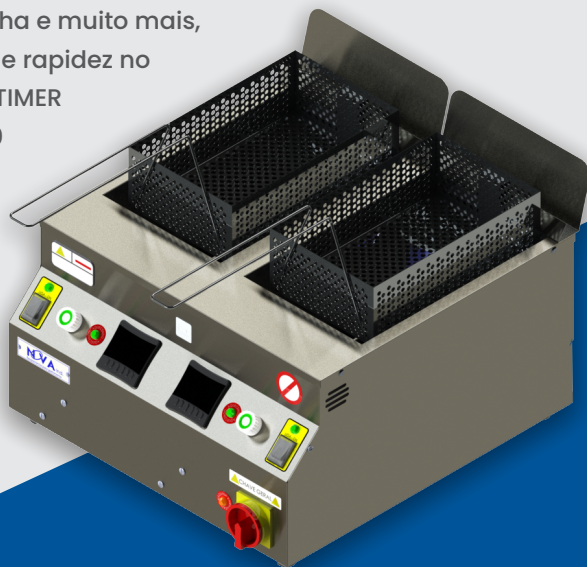
**FRITADEIRA
DE PORÇÕES**



TIMER 2

10000W - 2 CUBA

Ideal para fritar alimentos como batata, mandioca, polenta, peixe, pastel, coxinha e muito mais, garantindo qualidade total e rapidez no processo final. A Fritadeira TIMER tem configuração de até 20 tipos de receita podendo salvar tempo e temperaturas diferente para cada alimento, com alarme sonoro proporcionando um padronização na fritura garantindo um resultado espetacular.



POTÊNCIA DO PRODUTO 5000w/h X 2	VOLTAGEM ELÉTRICA 220v - 45A 380v - 26A	PRODUÇÃO EQUIPAMENTO 4 quilos	LITROS DE ÓLEO 10 litros X 2
TAMANHO ABERTO A40 x L54 x P55	PESO TOTAL 20 quilos	CAVALETE INCLUSO NÃO	QUANTIDADE DE CESTOS 2 cestos

**CONSERVADOR
DE FRITURAS**



BATATAS

500W



O Conservador de Fritura é ideal para fast foods e locais com alto giro de frituras, diminuindo o prazo de entrega. O resultado são maiores lucros! Seu sistema possui regulagem de temperatura permitindo o operador adapte a temperatura ideal para cada alimento. Além disso, o equipamento permite melhor absorção da caloria e escorre o excesso de gordura dos alimentos.

**POTÊNCIA
DO PRODUTO**

500w/h

**VOLTAGEM
ELÉTRICA**

110v / 220v

**DIVISÃO
INTERNA**

NÃO

**CAPACIDADE
DA CUBA**

10 quilos

**TAMANHO
DO PRODUTO**

A75 x L46 x P60

**PESO
TOTAL**

13 quilos

**CAVALETE
INCLUSO**

NÃO

**TEMPO
DE ESPERA**

40 minutos

**REGULAGEM
TEMPERATURA**

por altura



**CONSERVADOR
DE FRITURAS**



FRANGO

500W

O Conservador de Fritura é ideal para fast foods e locais com alto giro de frituras, diminuindo o prazo de entrega. O resultado são maiores lucros! Seu sistema possui regulagem de temperatura permitindo o operador adapte a temperatura ideal para cada alimento. Além disso, o equipamento permite melhor absorção da caloria e escorre o excesso de gordura dos alimentos.



**POTÊNCIA
DO PRODUTO**

500w/h

**VOLTAGEM
ELÉTRICA**

110v ou 220v

**DIVISÃO
INTERNA**

3 divisões

**CAPACIDADE
DA CUBA**

10 quilos

**TAMANHO
DO PRODUTO**

A75 x L46 x P60

**PESO
TOTAL**

15 quilos

**CAVALETE
INCLUSO**

NÃO

**TEMPO
DE ESPERA**

1 a 2 horas

**REGULAGEM
TEMPERATURA**

por altura



**CONSERVADOR
DE FRITURAS**



ESTUFA

2000W - 1 PORTA



O Conservador de Fritura é ideal para fast foods e locais com alto giro de frituras diminuindo o prazo de entrega. O resultado são maiores lucros! Seu sistema possui regulagem de temperatura permitindo o operador adapte a temperatura ideal para cada alimento. Além disso, o equipamento permite melhor absorção da caloria, escorre o excesso de gordura dos alimentos.

**POTÊNCIA
DO PRODUTO**

2000w/h

**VOLTAGEM
ELÉTRICA**

220v - 9A

**DIVISÃO
INTERNA**

6 divisões

**CAPACIDADE
DO PRODUTO**

24 quilos

**TAMANHO
DO PRODUTO**

A80xL77 xP66

**PESO
TOTAL**

50 quilos

**CAVALETE
INCLUSO**

NÃO

**TEMPO
DE ESPERA**

2 a 4 horas

**REGULAGEM
TEMPERATURA**

termostato



**CONSERVADOR
DE FRITURAS**



ESTUFA

2000W – 2 PORTAS PASS THROUGH

Ideal para fast food e locais com alto giro de frituras diminuindo o prazo de entrega. Seu sistema possui regulagem permitindo o operador adapte a temperatura ideal para cada alimento. Além disso, o equipamento permite melhor absorção da caloria, escorre o excesso de gordura dos alimentos. Possui duas portinholas de acesso para evitar escape de calor e grande capacidade de armazenamento. Possui portas que passa de um lado para o outro podendo ser usado em balcões.



**VOLTAGEM
ELÉTRICA**

220v – 9A

**DIVISÃO
INTERNA**

6 divisões

**CAPACIDADE
DO PRODUTO**

24 quilos

**TAMANHO
ABERTO**

A80 x L77 x P66

**PESO
TOTAL**

50 quilos

**CAVALETE
INCLUSO**

NÃO

**TEMPO
DE ESPERA**

2 a 4 horas

**REGULAGEM
TEMPERATURA**

termostato

**MESA PARA
EMPANAR FRANGO**



MESA

120CM – SEM FILTRO



Facilite a mão de obra no processo de empano! acompanha todos os acessórios para facilitar e agilizar sua produção. Seu processo é prático e fácil para ajudar a empanar o alimento. Tudo para obter uma textura única.

**VOLTAGEM
ELÉTRICA**

NÃO

**CAIXA PARA
FRANGO**

SIM

**ACOMPANHA
ACESSÓRIOS**

SIM

**LARGURA
DO PRODUTO**

120 cm

**PROFUNDIDADE
DO PRODUTO**

60 cm

**ALTURA DO
PRODUTO**

90 cm

**PESO DO
PRODUTO**

30 quilos

**FILTRO PARA
FARINHA**

NÃO



**MESA PARA
EMPANAR FRANGO**



MESA

90CM - SEM FILTRO

Facilite a mão de obra no processo de empano! acompanha todos os acessórios para facilitar e agilizar sua produção. Seu processo é prático e fácil para ajudar a empanar o alimento. Tudo para obter uma textura única.



**VOLTAGEM
ELÉTRICA**

NÃO

**CAIXA PARA
FRANGO**

NÃO

**ACOMPANHA
ACESSÓRIOS**

SIM

**LARGURA
DO PRODUTO**

90 cm

**PROFUNDIDADE
DO PRODUTO**

60 cm

**ALTURA DO
PRODUTO**

90 cm

**PESO DO
PRODUTO**

25 quilos

**FILTRO PARA
FARINHA**

NÃO

**MESA PARA
EMPANAR FRANGO**



MESA 120CM - COM FILTRO

Facilite a mão de obra no processo de empano! acompanha todos os acessórios para facilitar e agilizar sua produção. Seu processo é prático e fácil para ajudar a empanar o alimento. Tudo para obter uma textura única.



**VOLTAGEM
ELÉTRICA**

220v

**CAIXA PARA
FRANGO**

SIM

**ACOMPANHA
ACESSÓRIOS**

SIM

**LARGURA
DO PRODUTO**

120 cm

**PROFUNDIDADE
DO PRODUTO**

60 cm

**ALTURA DO
PRODUTO**

90 cm

**PESO DO
PRODUTO**

50 quilos

**FILTRO PARA
FARINHA**

SIM



**MESA PARA
EMPANAR FRANGO**



MESA

90CM - COM FILTRO

Facilite a mão de obra no processo de empano! acompanha todos os acessórios para facilitar e agilizar sua produção. Seu processo é prático e fácil para ajudar a empanar o alimento.



**VOLTAGEM
ELÉTRICA**

220v

**CAIXA PARA
FRANGO**

NÃO

**ACOMPANHA
ACESSÓRIOS**

SIM

**LARGURA
DO PRODUTO**

90 cm

**PROFUNDIDADE
DO PRODUTO**

60 cm

**ALTURA DO
PRODUTO**

90 cm

**PESO DO
PRODUTO**

45 quilos

**FILTRO PARA
FARINHA**

SIM

**FILTRO
DE FARINHA**



FILTRO



**VOLTAGEM
ELÉTRICA**

220v

**LARGURA
DO PRODUTO**

77 cm

**PROFUNDIDADE
DO PRODUTO**

20 cm

**ALTURA
DO PRODUTO**

36 cm

**PESO DO
PRODUTO**

20 quilos



CHAPA ELÉTRICA



CHAPA DUPLA

SEM PRENSA TEFLON

75CM - 4000W

Nossa chapa para lanche foi elaborada com tecnologia de controle de tempo e temperatura facilitando para o operador na hora de processar os alimentos como hambúrguer, carne, peixe, lingüiça e muito mais.



POTÊNCIA CHAPA

2000w/h x 2

VOLTAGEM ELÉTRICA

220v - 18A
380v - 11A

ÁREA DE FRITURA

75 cm X 50 cm

TAMANHO PRODUTO

A35 x L75 x P60

PESO DO PRODUTO

50 quilos

CAVALETE INCLUSO

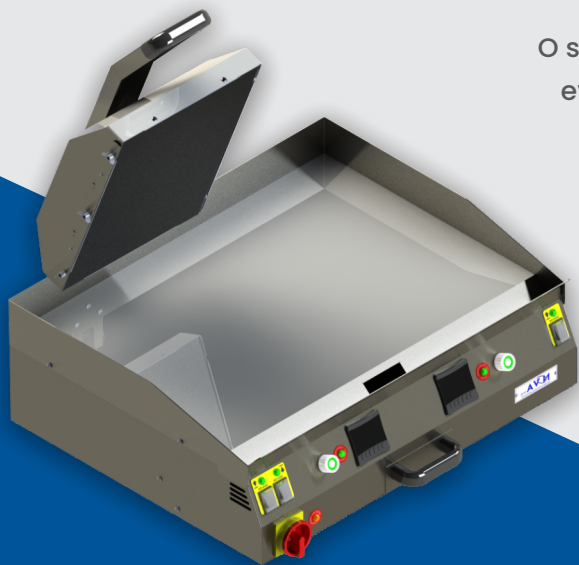
NÃO

CHAPA ELÉTRICA



CHAPA DUPLA

COM 1 PRENSA TEFLON 75CM - 5500W



O sistema de prensa com teflon evita que o alimento grude na parte de cima e acelera sua fritura em 3 vezes isso significa maior produção maiores lucros se surpreenda com a velocidade e padronização de seus alimentos.

POTÊNCIA CHAPA

2000w/h x 2

POTÊNCIA PRENSA

1500w/h

VOLTAGEM ELÉTRICA

220v - 25A
380v - 15A

ÁREA DE FRITURA

75 cm x 50 cm

PRENSA TEFLON

1 prensa

TAMANHO PRODUTO

A35 x L75 x P60

PESO DO PRODUTO

57 quilos

CAVALETE INCLUSO

NÃO



CHAPA ELÉTRICA



CHAPA DUPLA

COM 2 PRENSAS TEFLON

75CM – 7000W

O sistema de prensa com teflon evita que o alimento grude na parte de cima e acelera sua fritura em 3 vezes isso significa maior produção maiores lucros se surpreenda com a velocidade e padronização de seus alimentos.



POTÊNCIA CHAPA	POTÊNCIA PRENSA	VOLTAGEM ELÉTRICA	ÁREA DE FRITURA
2000w/h x 2	1500w/h x 2	220v - 32A 380v - 19A	75 cm X 50 cm
PRENSA DE TEFLON	TAMANHO PRODUTO	PESO DO PRODUTO	CAVALETE INCLUSO
2 prensas	A35 x L75 x P60	64 quilos	NÃO

CHAPA ELÉTRICA

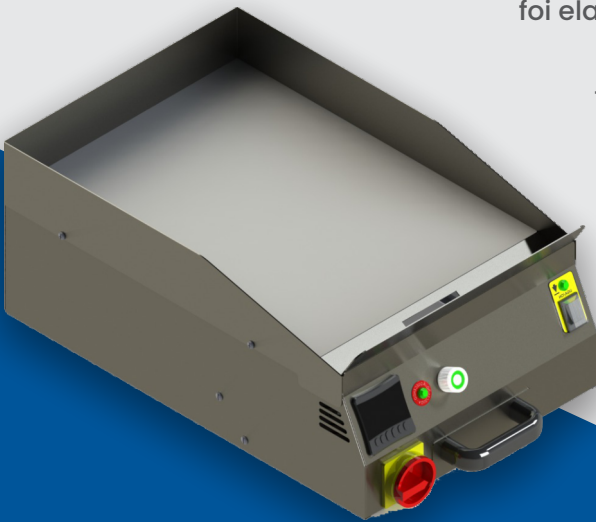


CHAPA

SEM PRENSA TEFLON

38CM - 2000W

Nossa chapa para lanche foi elaborada com tecnologia de controle de tempo e temperatura facilitando para o operador na hora de processar os alimentos como hambúrguer, carne, peixe, lingüiça e muito mais.



**POTÊNCIA
CHAPA**

2000w/h

**VOLTAGEM
ELÉTRICA**

220v - 9A
380v - 5A

**ÁREA DE
FRITURA**

38cm X 50cm

**TAMANHO
PRODUTO**

A27xL40xP60

**PESO DO
PRODUTO**

20 quilos

**CAVALETE
INCLUSO**

NÃO



CHAPA ELÉTRICA

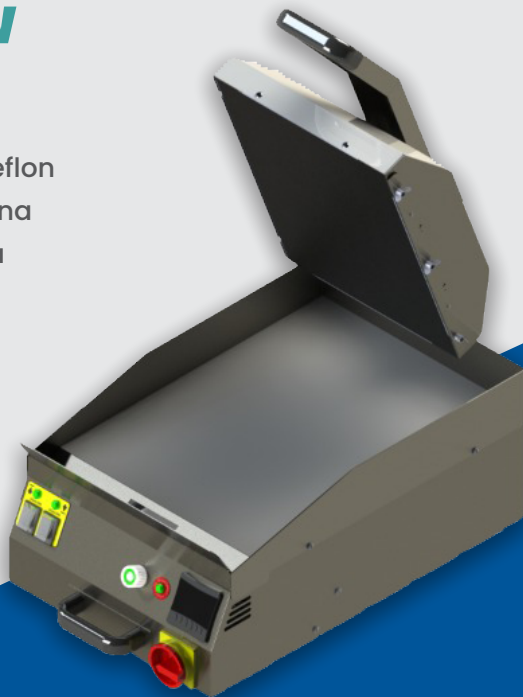


CHAPA

COM PRENSA TEFLON

38CM - 3500W

O sistema de prensa com teflon evita que o alimento grude na parte de cima e acelera sua fritura em 3 vezes isso significa maior produção maiores lucros se surpreenda com a velocidade e padronização de seus alimentos.



LÍDER NACIONAL EM EQUIPAMENTOS
INDUSTRIAIS PARA ALIMENTOS

**POTÊNCIA
CHAPA**

2000w/h

**POTÊNCIA
PRENSA**

15000w/h

**VOLTAGEM
ELÉTRICA**

220v - 16A
380v - 10A

**ÁREA DE
FRITURA**

38cm X 50cm

**PRENSA
TEFLON**

1 prensa

**TAMANHO
PRODUTO**

A35 x L38 x P60

**PESO DO
PRODUTO**

25 quilos

**CAVALETE
INCLUSO**

NÃO

**PROCESSADOR
DE ALIMENTOS**



PROCESSADOR

RALADOR DE COCO E QUEIJO MULTIUSO



Para quem precisa de agilidade na hora de ralar alimentos, o ralador de queijo e coco é fundamental para aumentar o volume de produção em pouco tempo de trabalho. A alta produção do ralador elétrico garante uma grande quantidade. Você pode ralar queijos e coco entres outros alimentos para fazer deliciosos pratos, sejam doces ou salgados!

**POTÊNCIA
PRODUTO**

1/4 HP

**VOLTAGEM
ELÉTRICA**

110v OU 220v

**APLICAÇÃO
PRODUTO**

MULTIUSO

**DISCO
DE CORTE**

3 discos

**LARGURA
DO PRODUTO**

28 cm

**ALTURA
DO PRODUTO**

42 cm

**PROFUNDIDADE
PRODUTO**

52 cm

NR-12

SIM



**PROCESSADOR
DE ALIMENTOS**



PROCESSADOR SUPER CUTTER – 3 LITROS

Nosso super processador tritura qualquer tipo de alimentos como castanhas, carnes, legumes e vegetais entres outros. O processo acontece em segundos, podendo fazer almondegas, purês, triturar temperos em velocidades incríveis. Equipamento indispensável para seu restaurante.



**POTÊNCIA
PRODUTO**

1/2 HP

**VOLTAGEM
ELÉTRICA**

110v ou 220v

**APLICAÇÃO
DO PRODUTO**

MULTIUSO

**FACA NO
PRODUTO**

1 faca

**LARGURA DO
PRODUTO**

26 cm

**ALTURA DO
PRODUTO**

51 cm

**PROFUNDIDADE
DO PRODUTO**

30 cm

NR-12

SIM

**LITROS
PANELA**

3 litros

**ROTAÇÃO
DO PRODUTO**

1750 RPM



FILTRO



FILTRO DE ÓLEO

25 LITROS

O filtro de óleo NOVAIND é indispensável para fazer a remoção de resíduos e limpeza das suas fritadeiras, tanto durante o período de fritura quanto no final de suas operações. De fácil operação, você consegue remover todo resíduo do óleo evitando sua queima precoce. Com este equipamento você limpa suas fritadeiras em questão de minutos.



POTÊNCIA
PRODUTO

1/3 HP

VOLTAGEM
ELÉTRICA

220v

APLICAÇÃO
PRODUTO

limpeza

LARGURA
DO PRODUTO

34 cm

ALTURA
DO PRODUTO

90 cm

PROFUNDIDADE
PRODUTO

71 cm

LITROS
CUBA

25 litros

PESO DO
PRODUTO

25 quilos



**ESTAÇÃO
DE MASSAS** >>

ESTAÇÃO

6 MÓDULOS

Um equipamento totalmente modular para você separar da maneira que desejar atendendo sua necessidade e ampliando seu negócio conforme o crescimento de suas vendas. Você consegue montar uma operação de macarrão ao vivo com o cozedor, fogão e as GN frias comece a lucrar imediatamente.



**POTÊNCIA
REFRIGERADOR**
1/6 HP

**FOGÃO
A GÁS**
1 fogão

**MÓD. EXTRA
REFRIGERADO**
3 módulos

**POTÊNCIA
COZEDOR**
2000W

**LARGURA DO
PRODUTO**
113 cm

**ALTURA DO
PRODUTO**
85 cm

**PROFUNDIDADE
DO PRODUTO**
85 cm

**ESTAÇÃO
DE MASSAS** >>

ESTAÇÃO

8 MÓDULOS



Um equipamento totalmente modular para você separar da maneira que desejar atendendo sua necessidade e ampliando seu negócio conforme o crescimento de suas vendas. Você consegue montar uma operação de macarrão ao vivo com o cozedor, fogão e as GN frias comece a lucrar imediatamente.

**POTÊNCIA
REFRIGERADOR**

1/6 HP

**FOGÃO
A GÁS**

2 fogões

**MÓD. EXTRA
REFRIGERADO**

3 módulos

**MÓD. EXTRA
NEUTRO**

1 módulo

**POTÊNCIA
COZEDOR**

2000W

**LARGURA DO
PRODUTO**

150 cm

**ALTURA DO
PRODUTO**

85 cm

**PROFUNDIDADE
DO PRODUTO**

85 cm



**AGILIDADE E
PRATICIDADE EXCLUSIVA
PARA SEU NEGÓCIO**



NOVA[®]
IND.
EQUIPAMENTOS PARA GASTRONOMIA

O TRIO PARA TER O FRANGO PERFEITO



**ESTUFA
CONSERVADORA
UMA PORTA**



**MESA PARA EMPANAR
FRANGO COM FILTRO
DE FARINHA**



**FRITADEIRA ELÉTRICA,
INDUSTRIAL, A PRESSÃO,
MODELO 4K 12000.**



WWW.NOVAIND.COM.BR

WHATSAPP
19 9.9633.1150

WHATSAPP
19 9.9574.7818

TELEFONE
19 3573.2179



EQUIPAMENTOS PARA GASTRONOMIA

Somos uma empresa fabricante de equipamentos de uso profissional para utilização em hotéis, restaurantes, bares, padarias, fast foods, franquias, cozinhas industriais e lojas de conveniência. Estamos no mercado desde 2007, situada na cidade de Leme a 180 km na capital de São Paulo.

FÁBRICA

Av. 7 de Setembro nº 1116

Bairro Jardim Santana

CEP 13616-443

Leme | SP

CONTATO

Fixo: (19) 3573.2179

Fixo: (19) 3573.2186

WhatsApp: (19) 9.9633.1150

WhatsApp: (19) 9.9574.7818

www.novaind.com.br

contato@novaind.com.br