



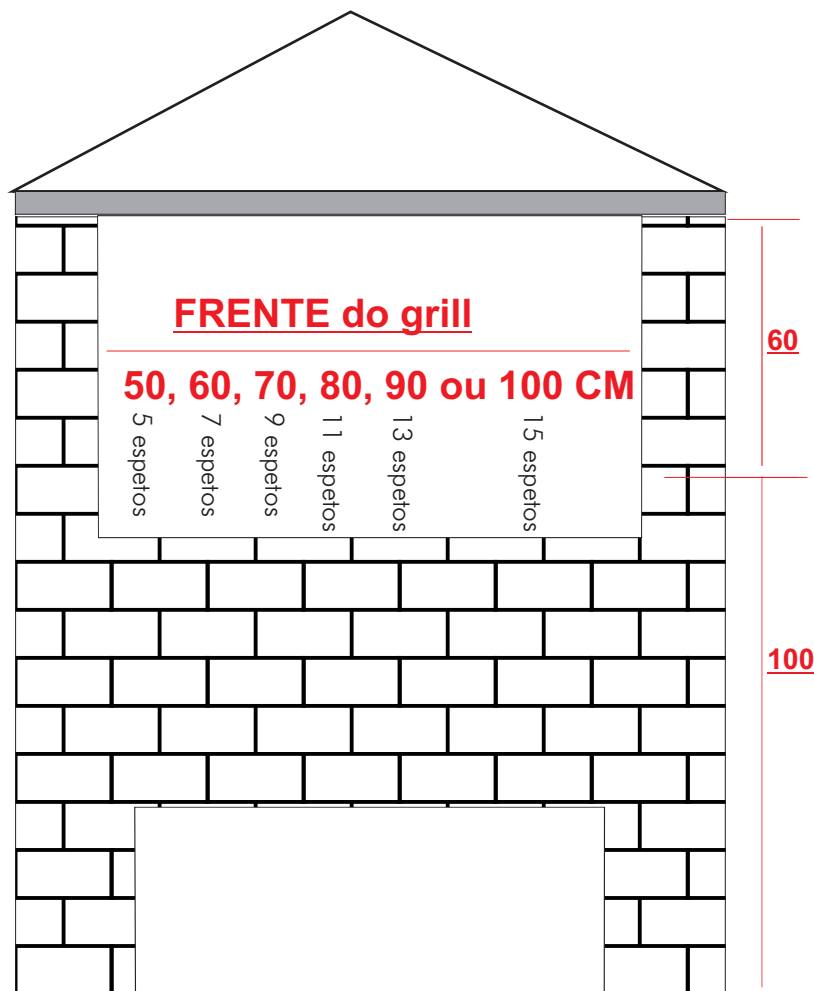
CHURRASQUEIRAS E FORNOS

Loja Virtual
 **Catira®**



Projeto de instalação para churrasqueiras residenciais

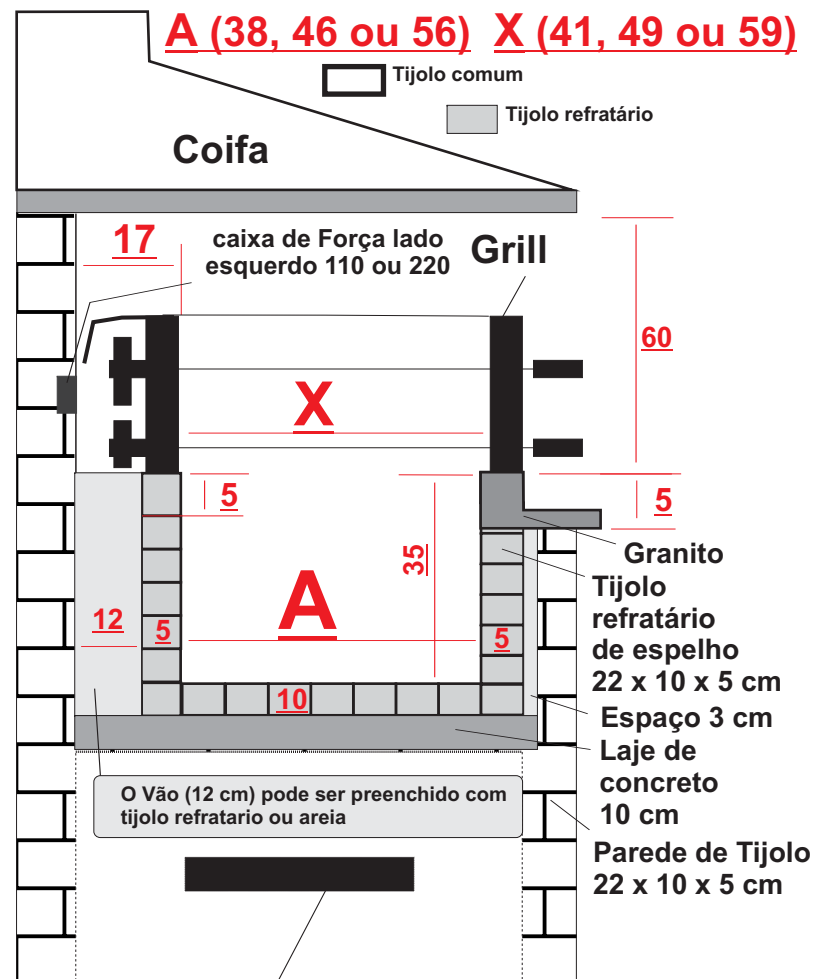
FRENTE



LATERAL

Medidas em cm Críticas (ATENÇÃO)

A (38, 46 ou 56) X (41, 49 ou 59)



NÃO colocar gaveta. Ela só serve para trincar a churrasqueira. A grade da 1ª galeria do grill sai e fica fácil retirar a cinza com uma pá e fazer a limpeza do interior do grill.

CHURRASQUEIRA A CARVÃO + CHOPEIRA + FORNO PARA PIZZA



Loja Virtual



Catira

<http://www.catira.com.br/lojavirtual/chopeiras.html>



Loja Virtual



<http://www.catira.com.br/lojavirtual/grill-alto-padrao-residencial.html>





Catira®

<http://www.catira.com.br/lojavirtual/grill-alto-padrao-residencial.html>

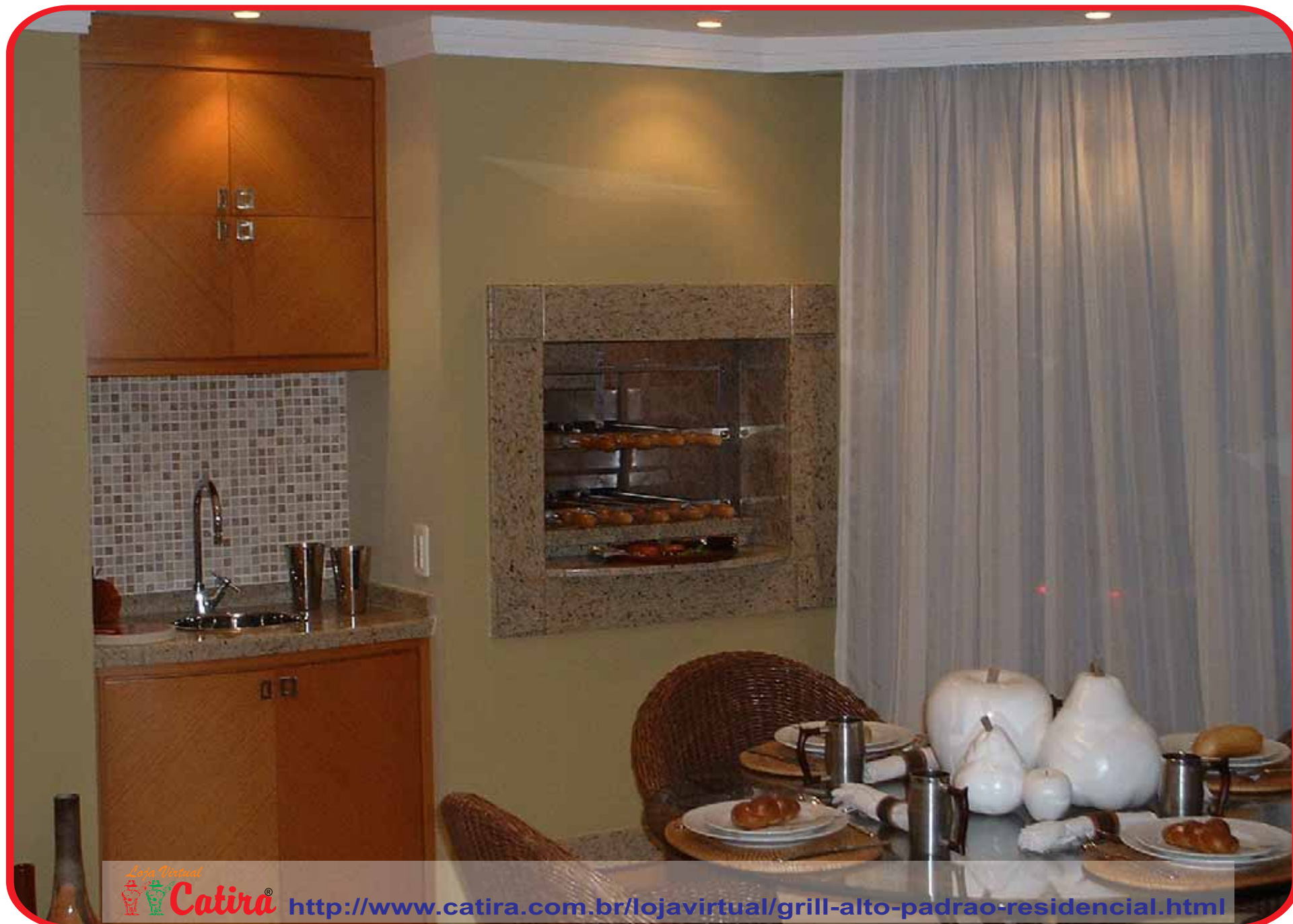


<http://www.catira.com.br/lojavirtual/grill-alto-padrazo-residencial.html>



Catira

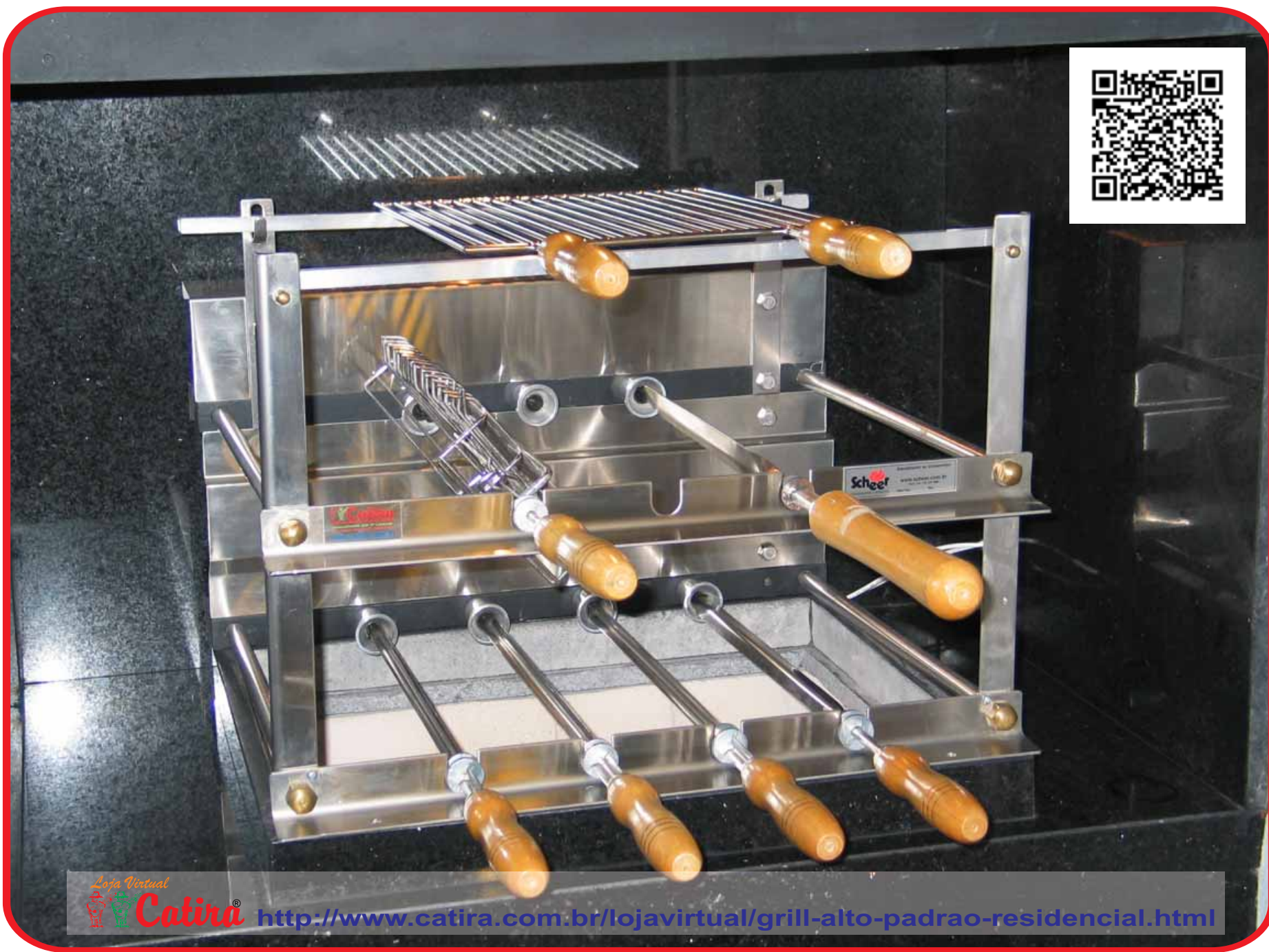
<http://www.catira.com.br/lojavirtual/grill-alto-padiao-residencial.html>





Catira®

<http://www.catira.com.br/lojavirtual/grill-alto-padrazo-residencial.html>









<http://www.catira.com.br/lojavirtual/grill-alto-padiao-residencial.html>

CHURRASQUEIRA A GÁS LINHA RESIDENCIAL





Catira

<http://www.catira.com.br/lojavirtual/grill-alto-padiao-residencial.html>

CHURRASQUEIRA A CARVÃO OU GÁS LINHA COMERCIAL



<http://www.catira.com.br/lojavirtual/churrasqueira-comercial.html>

CHURRASQUEIRAS E GRELHAS COOKTOP



GRELHAS LEVADIÇAS AUTOMÁTICA E CHURRASQUEIRAS COM ESPETOS ROTATIVOS COOKTOP

O mais novo ELETRODOMÉSTICO



- Dispensa construção de alvenaria
- Flexibilidade de instalação
- Instalação igual a de um fogão cooktop
- Totalmente integrada ao ambiente
- Grelhas e Churrasqueiras rotativas
Cooktop a carvão

- Grelhas Argentinas com 58,5 e 78,5 cm comprimento.
- Churrasqueiras com 7 ou 11 espetos rotativos em 2 galerias + grelha automática embutida (opcional).



SAC 24 horas (11) 9626-2331 / Secretária eletrônica (11) 3042-6790

www.catira.com.br borges@catira.com.br catirachu@gmail.com Skype: catirachu

CHURRASQUEIRA A GÁS LINHA COMERCIAL

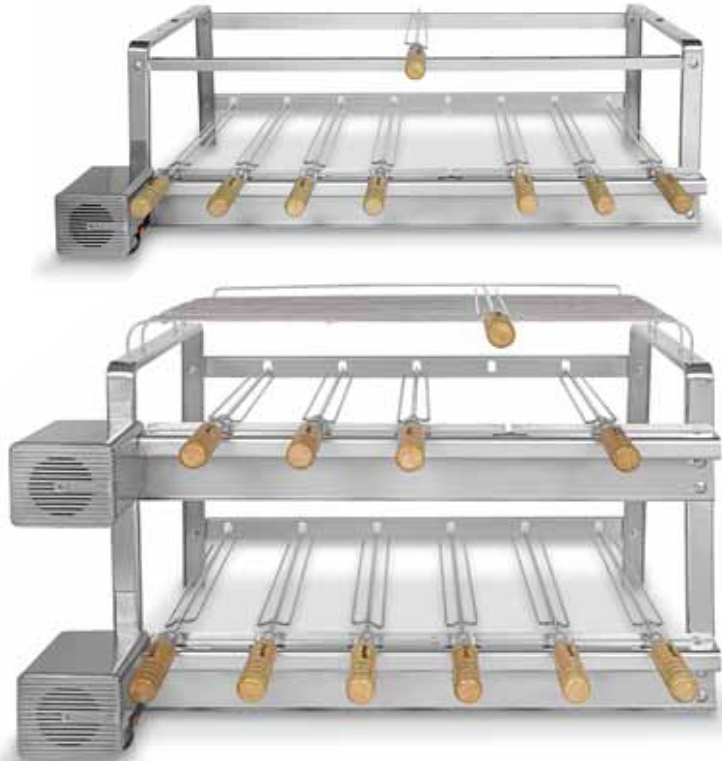


Catira

<http://www.catira.com.br/lojavirtual/churrasqueira-comercial.html>

GIRAGRILL EM INOX

Giragrill **em aço inoxidável**, com espetos em inox e **cabos de madeira marfim**, acionados por 1 ou 2 motores elétricos bivolt. De 3 até 8 espetos rotativos ou duplo 11 espetos rotativos



Profundidade 44 cm - Altura 32,5 cm

Giragrill Kit 2003-**3** espetos rotativos **comprimento 46,2 cm**

Giragrill Kit 2004-**4** espetos rotativos **comprimento 58,2 cm**

Giragrill Kit 2005-**5** espetos rotativos **comprimento 70,2 cm**

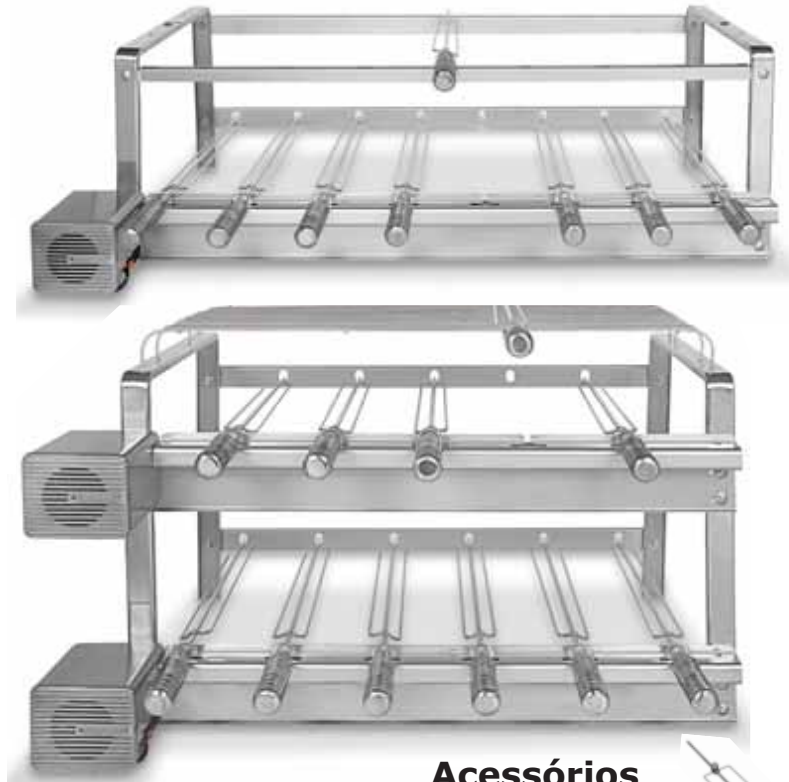
Giragrill Kit 2006-**6** espetos rotativos **comprimento 82,2 cm**

Giragrill Kit 2008-**8** espetos rotativos **comprimento 106,2 cm**

Profundidade 44 cm - Altura 45,5 cm

Giragrill Kit 2011-**11** espetos rotativos **comprimento 82,6 cm**

Giragrill **Premium em aço inoxidável**, com espetos em inox e **cabos de madeira revestido em alumínio**, acionados por 1 ou 2 motores elétricos bivolt. De 3 até 8 espetos rotativos ou duplo 11 espetos rotativos.



Acessórios



<http://www.catira.com.br/lojavirtual/carrinho-churrasqueiras.html>

CHURRASQUEIRAS ROTATIVAS PARA ESPETINHOS (A GÁS OU CARVÃO)



A Carvão para 10 espetinhos rotativos



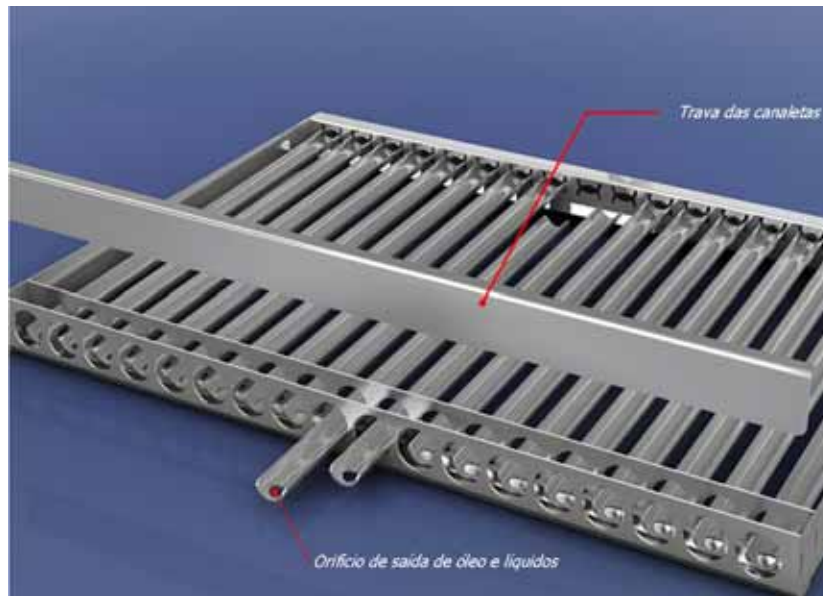
A Carvão ou a Gás para 30 ou 60 espetinhos rotativos



ELEVEGRIL PRIME INOX 2 MODELOS

EM INOX 304 COM GRELHA LEVADIÇA

71 CM COMPRIMENTO X 49 CM PROFUNDIDADE



EM INOX 304 COM GRELHA LEVADIÇA + 4 ESPETOS ROTATIVOS

71 CM COMPRIMENTO X 49 CM PROFUNDIDADE



CHURRASQUEIRAS A BAFO

**Apolo 11, 10 e 9..
esfaltadas a fogo ou inox**



Apolo: Industrial, Industrial espeto, Porco, Mini Industrial, etc.



<http://www.catira.com.br/lojavirtual/churrasqueiras/apolo-bafo.html>

FORNO PARA PIZZA A GÁS



<http://www.catira.com.br/lojavirtual/forno-para-pizza/forno-a-gas-para-assar-pizza.html>



SelfCookingCenter whiteefficiency

Centro de cocção comercial inteligente



SelfCookingCenter (Único Centro de cocção comercial inteligente)



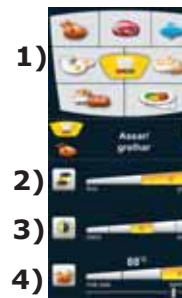
FORNO COMBINADO - COCÇÃO INTELIGENTE:
Não importa se é CARNE, PEIXE, AVES,
COMPLEMENTOS, OVOS, PRODUTOS DE BATATA,
PANIFICAÇÃO, ETC.

Você não precisa saber assar nada o equipamento - SelfCookingCenter assa para você. É só informar:

- 1) O produto (carne, peixe, ave, complemento, etc.);
- 2) A grossura (se é fino ou grosso);
- 3) O padrão de cor desejado da superfície externa (de claro até escuro);
- 4) O ponto desejado da suculência interna (de mal passado a bem passado);
- 5) Fechar a porta e pronto.

O equipamento informa:

- 6) Quando deve colocar o produto;
- 7) Faz a cocção (ele controla, automaticamente a energia, tempo, calor e umidade ideais para a cocção do produto selecionado fazendo 60 medições por minuto);
- 8) Quando o produto ficar pronto ele informa. (crocante e dourado externamente e suculento internamente.)



Veja o funcionamento nestes links

- 1) Filme de 3 minutos para vc conhecer um pouco do equipamento SelfCookingCenter.
<https://docs.google.com/file/d/0B41d67G5lgfPWIBHcWZqQmQ4R0U/edit?usp=sharin>
- 2) Uns filmes com mais de 20 preparações (receitas) diferentes feitas no equipamento SelfCookingCenter .
<https://docs.google.com/folder/d/0B41d67G5lgfPR2NqZW5ONktMbkk/edit?usp=sharing>
- 3) link do catálogo em pdf dos acessórios e modelos do equipamento SelfCookingCenter .
<https://docs.google.com/file/d/0B41d67G5lgfPYzlk0hod0Fscckk/edit?usp=sharing>
- 4) Simule a economia que o SelfCookingCenter pode gerar em seu estabelecimento.
http://www.rational-online.com/pt/customer_groups/fast_food/ff_costeff_ectiveness/index.html
- 5) Algumas fotos.
<https://drive.google.com/folderview?id=0B41d67G5lgfPWDBYbU5TVzFuc0k&usp=sharing>



Catira®

<http://www.catira.com.br/lojavirtual/rational.html>

SelfCookingCenter (Único Centro de cocção comercial inteligente)

LUCROS CLAROS

- Redução de 20% na aquisição de matéria prima carnes, frangos e aves. (controles precisos e automáticos de energia, tempo, calor e umidade);
- Redução do uso de gordura em 95% de frituras: batatas, frangos, empanados e etc. (somente com uma pulverização na superfície com óleo ou azeite);
- Redução do consumo de energia elétrica em 70% em relação a uma cozinha tradicional, ou, 30% em relação a uma cozinha que já possua um forno combinado;
- Redução de 30% no tempo de preparo. (devido a eliminação de atividades rotineiras, controles, limpezas e etc. A limpeza do equipamento ou cocção, podem ser feitas a noite automaticamente com economia de água, energia elétrica, produtos químicos e sem nenhuma mão de obra, tudo é automatizado);
- Elimina controles, mão de obra e tempo, além de propiciar uma padronização dos produtos, pois, sai tudo sempre igual em todas as bandejas.



Comprove na prática o desempenho dos nossos equipamentos, sem compromisso.

Venha participar gratuitamente dos nossos seminários, onde desmastramos ao vivo tudo que o equipamento pode fazer para agilizar e reduzir custos no seu restaurante, churrascaria, cozinha industrial, rotisserie, food service, choperia, boteco, residência, etc.



<http://www.catira.com.br/lojavirtual/rational.html>



SelfCookingControl® - 7 modos de funcionamento



Função - Modo automático

Nos 7 tipos de funcionamento o modo automático identifica automaticamente as exigências específicas do produto, assim como, o tamanho do produto a cozer e a quantidade carregada.

Modo de Forno Combinado



Vapor entre 30° C e 130° C



Ar quente de 30° C a 300° C



Combinação de vapor e calor 30 °C-300 °C

HiDensityControl®



distribuição patenteada de energia na câmara de cocção

Efficient LevelControl® ELC®



Cargas mistas com monitorização individual dos tabuleiros inseridos e com programação do tempo em função da carga de cada tabuleiro

CareControl



Sistema de limpeza e manutenção para a câmara de confecção e o gerador de vapor

Especificações

SelfCookingCenter® whiteefficiency® mod.101-E (10 x 1/1 GN) Elétrico

Caracterização

- Aparelho de cocção para a cocção automática (modo automático) de Carne, Aves, Peixe, Legumes e Guarnições, Pratos à base de ovos/Sobremesas, Produtos de pastelaria/padaria, bem como, para o Finishing automático. Com sistemas inteligentes para a optimização de cargas mistas na produção e na carta, assim como sistemas automáticos de limpeza e conservação.

Segurança de trabalho

- Pastilhas de detergente e de conservação (detergente sólido) para maior segurança e proteção da saúde
- Interface USB para a saída de dados HACCP a um stick USB ou para uma fácil atualização do software
- Limitador térmico de segurança para o gerador de vapor e para o aquecimento a ar quente
- Homologado para um funcionamento sem monitorização humana, segundo VDE
- Altura de inserção máxima de 1,60 m, utilizando um armário original inferior
- Ventilador com rotor de freio integrado
- Puxador da porta com função direita/esquerda e de fecho por empurrão

Operação

- Uso auto-intuitivo, adapta-se à rotina de utilização
- MyDisplay - auto configurável, personalizável (imagens, texto, etc.)
- 8,5" Monitor cores TFT e ecrã tátil com símbolos intuitivos para fácil operação
- Função de ajuda online, manual de instruções de serviço e livro de cozinha

Limpeza, manutenção e segurança operacional

- Sistema de limpeza e de conservação automático, independente da pressão da rede, para forno e gerador de vapor
- 7 níveis de limpeza para a limpeza e conservação autónoma (sem monitorização), também durante a noite
- Limpeza e descalcificação automática de gerador de vapor
- Solicitação automática de limpeza com aviso do nível de limpeza e da quantidade de produto do grau de sujidade
- Visualização do grau de sujidade e estado do manutenção
- Sistema de diagnóstico com indicações automáticas de avisos de serviço
- Função Auto teste para ativar o teste do equipamento.

Equipamento

- Sensor do núcleo térmico com 6 pontos de medição, assim como correção automática em caso de introdução incorreta e posicionador para o sensor de temperatura
- KlimaPlus Control - medição, ajuste e regulação da humidade com exatidão percentual
- Memória de programação para, pelo menos, 350 programas de cozedura com até 12 passos cada
- 3 níveis de vaporização de 30 °C a 300 °C com ar quente ou combinado
- Interface USB
- Gerador de alta potência de vapor fresco com descalcificação automática
- 5 velocidades do ar, programáveis
- Sistema integrado de separação de gordura, sem filtro adicional de gordura, sem necessidade de serviços de manutenção
- Descalcificação automática - não necessita de um sistemas para filtrar água
- Válvulas magnéticas separadas para água normal e água mole
- Função Cool-Down para arrefecimento rápido do forno por meio dum rotor do ventilador
- Adaptação automática às particularidades do lugar de instalação (altitude, clima, etc.)
- Porta do aparelho com vidro duplo retro ventilado e vidro interior orientável
- Bastidores pendentes extraíveis, orientáveis, com guia adicional para o coletor de gordura
- Material interior e exterior em aço inoxidável DIN 1.4301
- Ducha retrátil integrada
- Admite conexão fixa à tubagem de esgoto conforme à SVGW
- Proteção IPX 5 contra salpicados de água
- Alimentação de energia conforme as necessidades
- Tabuleiro longitudinal para 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 acessórios GN
- 5 velocidades programáveis de circulação do ar
- Arranque automático do aparelho com programação de data e hora de arranque

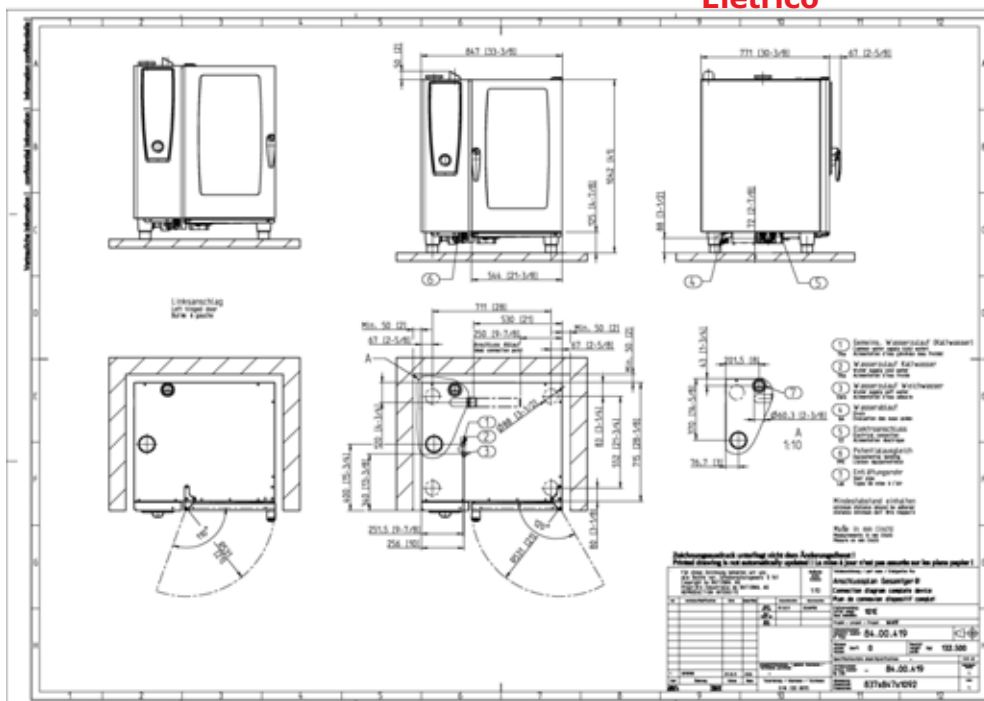
aprovações





Especificações/Folha de dados
SelfCookingCenter® whiteefficiency® mod.101-E (10 x 1/1 GN)

Elétrico



1. Alimentação de água comum (água fria)
2. Alimentação de água fria
3. Alimentação de água mole ou água quente
4. Ligação para descarga de água
5. Ligação elétrica
6. Ligação equipotencial
7. Tubo de evacuação do ar DN 60
8. Distância mínima 50 mm
9. Medidas em mm (polegadas)

Informação técnica

Tabuleiro longitudinal para:	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8
Capacidade:	GN
Nº de refeições por dia:	10 x 1/1 GN
Largura:	847 mm
Profundidade:	771 mm
Altura:	1.042 mm
Ligação de água	3/4" / d 1/2"

Pressão de água:	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar
Ligação para descarga de água:	DN 50 mm
Carga conectada electricidade:	18,6 kW
Potência "Vapor":	18 kW

Potência "Ar quente":	18 kW
Peso (rede):	132,5 kg
Peso (bruta):	151,5 kg
Ligação à rede	Protecção cabo
3 AC 220V	fusível 10
50/60Hz	3x62A
Tensões especiais sob encomenda	

Instalação

- Distância mínima no caso de fontes de calor no lado esquerdo 350 mm
- Em todos os outros países devem ser observadas as respectivas normas e regulamentos, que se apliquem localmente

Opções

- Versão para navios
- Modelo de segurança/de penitenciária
- Batente à esquerda para porta do equipamento
- Sensor Sous-Vide da temperatura do núcleo
- Escoamento integrado de gordura
- Interface Ethernet
- Contato sem potencial para indicador de operação
- Fecho de segurança
- Sensor da temperatura do núcleo conectável externamente
- Pacote armação móvel de carga múltipla
- Visor de funcionamento com trava
- Conexão para otimização de energia "Sicotronic" + Contato sem potencia para indicador de operação
- Voltagens especiais
- external signal unit connection

Acessórios

- Recipientes, chapas, grelhas da norma gastronômica
- Armações inferiores/armários inferiores
- Thermocover
- Carrinho de transporte
- Coifa de exaustão Plus – Coifa de condensação com tecnologia de filtrado especial
- UltraVent exaustor de condensação
- UltraVent
- Conjunto de montagem Combi-Duo para 2 aparelhos sobre posicionados
- KitchenManagement System
- Blindagem térmica para a parede lateral esquerda
- Superspike (grelhas para aves), CombiGrill (grelhas)
- Armação móvel para carga múltipla para padeiros e utilização em grelhados
- Rac móvel medidas padaria
- Armação móvel para carga múltipla para padeiros e utilização em grelhados
- Pastilhas de detergente e de conservação
- Recipiente coletor de gordura
- Armação móvel de carga múltipla para pratos
- Lâmpada de aviso
- Catering kit



SelfCookingControl® - 7 modos de funcionamento



Função - Modo automático

Nos 7 tipos de funcionamento o modo automático identifica automaticamente as exigências específicas do produto, assim como, o tamanho do produto a cozer e a quantidade carregada.

Modo de Forno Combinado



Vapor entre 30° C e 130° C



Ar quente de 30° C a 300° C



Combinação de vapor e calor 30 °C-300 °C

HiDensityControl®



distribuição patenteada de energia na câmara de cocção

Efficient LevelControl® ELC®



Cargas mistas com monitorização individual dos tabuleiros inseridos e com programação do tempo em função da carga de cada tabuleiro

CareControl



Sistema de limpeza e manutenção para a câmara de confecção e o gerador de vapor

Especificações

SelfCookingCenter® whiteefficiency® mod.61-E (6 x 1/1 GN) Elétrico

Caracterização

- Aparelho de cocção para a cocção automática (modo automático) de Carne, Aves, Peixe, Legumes e Guarnições, Pratos à base de ovos/Sobremesas, Produtos de pastelaria/padaria, bem como, para o Finishing automático. Com sistemas inteligentes para a optimização de cargas mistas na produção e na carta, assim como sistemas automáticos de limpeza e conservação.

Segurança de trabalho

- Pastilhas de detergente e de conservação (detergente sólido) para maior segurança e proteção da saúde
- Interface USB para a saída de dados HACCP a um stick USB ou para uma fácil atualização do software
- Limitador térmico de segurança para o gerador de vapor e para o aquecimento a ar quente
- Homologado para um funcionamento sem monitorização humana, segundo VDE
- Altura de inserção máxima de 1,60 m, utilizando um armário original inferior
- Ventilador com rotor de freio integrado
- Puxador da porta com função direita/esquerda e de fecho por empurrão

Operação

- Uso auto-intuitivo, adapta-se à rotina de utilização
- MyDisplay - auto configurável, personalizável (imagens, texto, etc.)
- 8,5" Monitor cores TFT e ecrã tátil com símbolos intuitivos para fácil operação
- Função de ajuda online, manual de instruções de serviço e livro de cozinha

Limpeza, manutenção e segurança operacional

- Sistema de limpeza e de conservação automático, independente da pressão da rede, para forno e gerador de vapor
- 7 níveis de limpeza para a limpeza e conservação autónoma (sem monitorização), também durante a noite
- Limpeza e descalcificação automática de gerador de vapor
- Solicitação automática de limpeza com aviso do nível de limpeza e da quantidade de produto do grau de sujidade
- Visualização do grau de sujidade e estado do manutenção
- Sistema de diagnóstico com indicações automáticas de avisos de serviço
- Função Auto teste para ativar o teste do equipamento.

Equipamento

- Sensor do núcleo térmico com 6 pontos de medição, assim como correção automática em caso de introdução incorreta e posicionador para o sensor de temperatura
- KlimaPlus Control - medição, ajuste e regulação da humidade com exatidão percentual
- Memória de programação para, pelo menos, 350 programas de cozedura com até 12 passos cada
- 3 níveis de vaporização de 30 °C a 300 °C com ar quente ou combinado
- Interface USB
- Gerador de alta potência de vapor fresco com descalcificação automática
- 5 velocidades do ar, programáveis
- Sistema integrado de separação de gordura, sem filtro adicional de gordura, sem necessidade de serviços de manutenção
- Descalcificação automática - não necessita de um sistemas para filtrar água
- Válvulas magnéticas separadas para água normal e água mole
- Função Cool-Down para arrefecimento rápido do forno por meio dum rotor do ventilador
- Adaptação automática às particularidades do lugar de instalação (altitude, clima, etc.)
- Porta do aparelho com vidro duplo retro ventilado e vidro interior orientável
- Bastidores pendentes extraíveis, orientáveis, com guia adicional para o coletor de gordura
- Material interior e exterior em aço inoxidável DIN 1.4301
- Ducha retrátil integrada
- Admite conexão fixa à tubagem de esgoto conforme à SVGW
- Proteção IPX 5 contra salpicados de água
- Alimentação de energia conforme as necessidades
- Tabuleiro longitudinal para 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 acessórios GN
- 5 velocidades programáveis de circulação do ar
- Arranque automático do aparelho com programação de data e hora de arranque

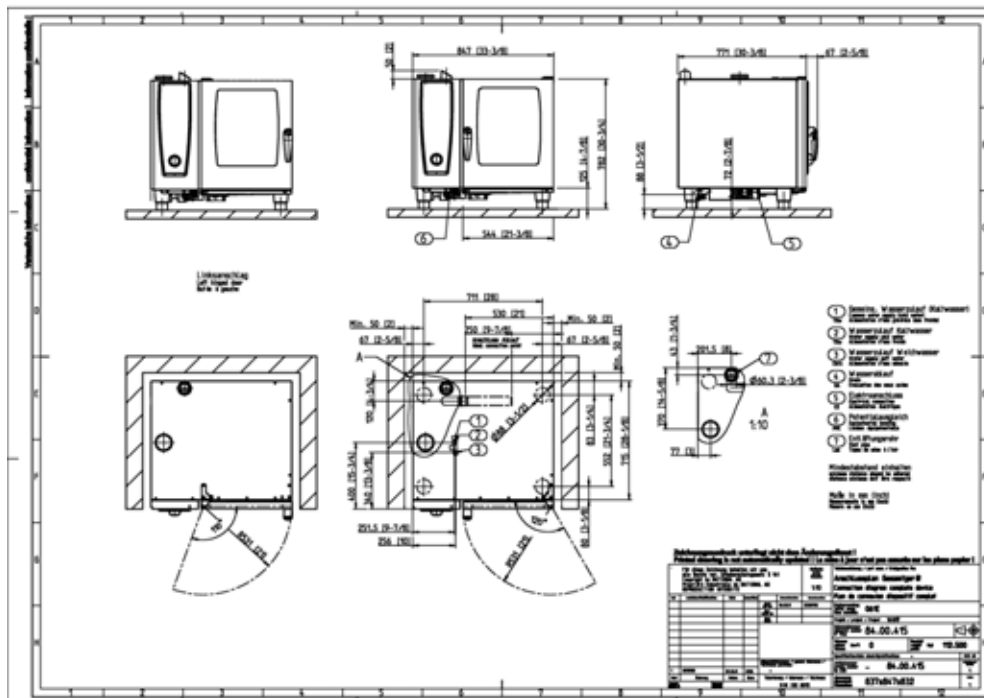
aprovações





Especificações/Folha de dados

SelfCookingCenter® whiteefficiency® mod.61-E (6 x 1/1 GN) - Elétrico



1. Alimentação de água comum (água fria)
2. Alimentação de água fria
3. Alimentação de água mole ou água quente
4. Ligação para descarga de água
5. Ligação elétrica
6. Ligação equipotencial
7. Tubo de evacuação do ar DN 60
8. Distância mínima 50 mm
9. Medidas em mm (polegadas)

Informação técnica

Tabuleiro longitudinal para:	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	Pressão de água:	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar	Potência "Ar quente":	10,3 kW
Capacidade:	6 x 1/1 GN	Ligação para descarga de água:	DN 50 mm	Peso (rede):	112,5 kg
Nº de refeições por dia:	30-80	Carga conectada electricidade:	11 kW	Peso (bruta):	127,5 kg
Largura:	847 mm	Potência "Vapor":	9 kW	Ligação à rede	3 AC 220V 50/60Hz
Profundidade:	771 mm			Protecção	6
Altura:	782 mm			cabos	3x30A
Ligação de água (tubo flexível de ar comprimido):	3/4" / d 1/2"			Tensões especiais sob encomenda	

Instalação

- Distância mínima no caso de fontes de calor no lado esquerdo 350 mm
- Em todos os outros países devem ser observadas as respectivas normas e regulamentos, que se apliquem localmente

Opções

- Versão para navios
- Modelo de segurança/de penitenciária
- Batente à esquerda para porta do equipamento
- Sensor Sous-Vide da temperatura do núcleo
- Escoamento integrado de gordura
- Interface Ethernet
- Contato sem potencial para indicador de operação
- Fecho de segurança
- Sensor da temperatura do núcleo conectável externamente
- Pacote armação móvel de carga múltipla
- Visor de funcionamento com trava
- Conexão para otimização de energia "Sicotronic" + Contato sem potencia para indicador de operação
- Voltagens especiais
- external signal unit connection

Acessórios

- Recipientes, chapas, grelhas da norma gastronômica
- Armações inferiores/armários inferiores
- Thermocover
- Carrinho de transporte
- Coifa de exaustão Plus – Coifa de condensação com tecnologia de filtrado especial
- UltraVent exaustor de condensação
- UltraVent
- Conjunto de montagem Combi-Duo para 2 aparelhos sobre posicionados
- KitchenManagement System
- Blindagem térmica para a parede lateral esquerda
- Superspike (grelhas para aves), CombiGrill (grelhas)
- Armação móvel para carga múltipla para padeiros e utilização em grelhados
- Rac móvel medidas padaria
- Armação móvel para carga múltipla para padeiros e utilização em grelhados
- Pastilhas de detergente e de conservação
- Recipiente coletor de gordura
- Armação móvel de carga múltipla para pratos
- Lâmpada de aviso
- Catering kit



SelfCookingControl® - 7 modos de funcionamento



Função - Modo automático

Nos 7 tipos de funcionamento o modo automático identifica automaticamente as exigências específicas do produto, assim como, o tamanho do produto a cozer e a quantidade carregada.

Modo de Forno Combinado



Vapor entre 30° C e 130° C



Ar quente de 30° C a 300° C



Combinação de vapor e calor 30 °C-300 °C

HiDensityControl®



distribuição patenteada de energia na câmara de cocção

Efficient LevelControl® ELC®



Cargas mistas com monitorização individual dos tabuleiros inseridos e com programação do tempo em função da carga de cada tabuleiro

CareControl



Sistema de limpeza e manutenção para a câmara de confecção e o gerador de vapor

Especificações

SelfCookingCenter® whiteefficiency® mod.101-G (10 x 1/1 GN) Gás

Caracterização

- Aparelho de cocção para a cocção automática (modo automático) de Carne, Aves, Peixe, Legumes e Guarnições, Pratos à base de ovos/Sobremesas, Produtos de pastelaria/padaria, bem como, para o Finishing automático. Com sistemas inteligentes para a optimização de cargas mistas na produção e na carta, assim como sistemas automáticos de limpeza e conservação.

Segurança de trabalho

- Pastilhas de detergente e de conservação (detergente sólido) para maior segurança e proteção da saúde
- Interface USB para a saída de dados HACCP a um stick USB ou para uma fácil atualização do software
- Limitador térmico de segurança para o gerador de vapor e para o aquecimento a ar quente
- Homologado para um funcionamento sem monitorização humana, segundo VDE
- Altura de inserção máxima de 1,60 m, utilizando um armário original inferior
- Ventilador com rotor de freio integrado
- Puxador da porta com função direita/esquerda e de fecho por empurrão

Operação

- Uso auto-intuitivo, adapta-se à rotina de utilização
- MyDisplay - auto configurável, personalizável (imagens, texto, etc.)
- 8,5" Monitor cores TFT e ecrã tátil com símbolos intuitivos para fácil operação
- Função de ajuda online, manual de instruções de serviço e livro de cozinha

Limpeza, manutenção e segurança operacional

- Sistema de limpeza e de conservação automático, independente da pressão da rede, para forno e gerador de vapor
- 7 níveis de limpeza para a limpeza e conservação autónoma (sem monitorização), também durante a noite
- Limpeza e descalcificação automática de gerador de vapor
- Solicitação automática de limpeza com aviso do nível de limpeza e da quantidade de produto do grau de sujidade
- Visualização do grau de sujidade e estado do manutenção
- Sistema de diagnóstico com indicações automáticas de avisos de serviço
- Função Auto teste para ativar o teste do equipamento.

Equipamento

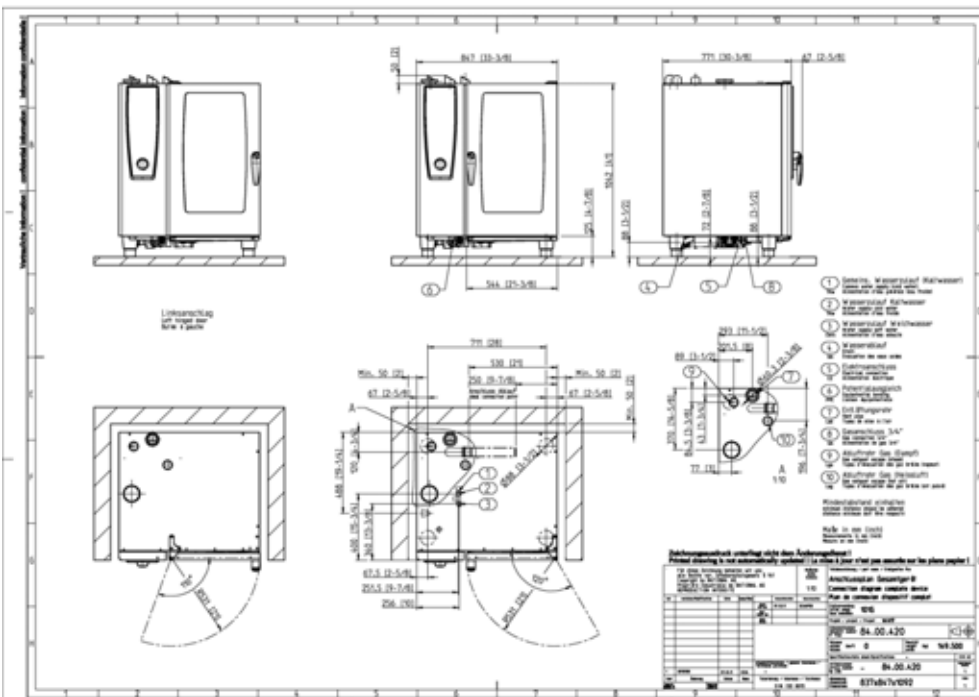
- Sensor do núcleo térmico com 6 pontos de medição, assim como correção automática em caso de introdução incorreta e posicionador para o sensor de temperatura
- KlimaPlus Control - medição, ajuste e regulação da humidade com exatidão percentual
- Memória de programação para, pelo menos, 350 programas de cozedura com até 12 passos cada
- 3 níveis de vaporização de 30 °C a 300 °C com ar quente ou combinado
- Interface USB
- Gerador de alta potência de vapor fresco com descalcificação automática
- 5 velocidades do ar, programáveis
- Sistema integrado de separação de gordura, sem filtro adicional de gordura, sem necessidade de serviços de manutenção
- Descalcificação automática - não necessita de um sistemas para filtrar água
- Válvulas magnéticas separadas para água normal e água mole
- Função Cool-Down para arrefecimento rápido do forno por meio dum rotor do ventilador
- Adaptação automática às particularidades do lugar de instalação (altitude, clima, etc.)
- Porta do aparelho com vidro duplo retro ventilado e vidro interior orientável
- Bastidores pendentes extraíveis, orientáveis, com guia adicional para o coletor de gordura
- Material interior e exterior em aço inoxidável DIN 1.4301
- Ducha retrátil integrada
- Admite conexão fixa à tubagem de esgoto conforme à SVGW
- Proteção IPX 5 contra salpicados de água
- Alimentação de energia conforme as necessidades
- Tabuleiro longitudinal para 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 acessórios GN
- 5 velocidades programáveis de circulação do ar
- Arranque automático do aparelho com programação de data e hora de arranque

aprovações





Especificações/Folha de dados
SelfCookingCenter® whiteefficiency® mod.101-G (10 x 1/1 GN)
Gás



1. Alimentação de água comum (água fria)
2. Alimentação de água fria
3. Alimentação de água mole ou água quente
4. Ligação para descarga de água
5. Ligação elétrica
6. Ligação equipotencial
7. Tubo de evacuação do ar DN 60
8. Ligação de gás 3/4"
9. Tubo de escape - gás (vapor)
10. Tubo de escape - gás (ar quente)
11. Distância mínima 50 mm
12. Medidas em mm (polegadas)

Informação técnica

Tabuleiro longitudinal para: 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
 Capacidade: 10 x 1/1 GN
 Nº de refeições por dia: 80-150
 Largura: 847 mm
 Profundidade: 771 mm
 Altura: 1.042 mm
 Ligação de água (tubo flexível de ar comprimido): 3/4" / d 1/2"
 Pressão de água: 150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar

Ligação para descarga de água: DN 50 mm
 Carga conectada electricidade: 0,5 kW
 Peso (rede): 149,5 kg
 Peso (bruta): 168 kg
 Transporte / Ligação de gás: 3/4"NPT
 Carga nominal térmica gás líquido LPG: 22 kW
 Potência "Vapor": 20 kW
 Potência "Ar quente": 22 kW

Carga nominal térmica gás natural: 22 kW
 Carga nominal térmica gás natural "Vapor": 20 kW
 Carga nominal térmica gás natural "Ar quente": 22 kW

Ligação à rede Protecção cabo fusível 4
 1 NAC 127V 1x15A
 50/60Hz
 Tensões especiais sob encomenda

Instalação

- Distância mínima no caso de fontes de calor no lado esquerdo 350 mm
- Em todos os outros países devem ser observadas as respectivas normas e regulamentos, que se apliquem localmente

Opções

- Versão para navios
- Modelo de segurança/de penitenciária
- Batente à esquerda para porta do equipamento
- Sensor Sous-Vide da temperatura do núcleo
- Escoamento integrado de gordura
- Interface Ethernet
- Contato sem potencial para indicador de operação
- Fecho de segurança
- Sensor da temperatura do núcleo conectável externamente
- Pacote armação móvel de carga múltipla
- Visor de funcionamento com trava
- Conexão para otimização de energia "Sicotronic" + Contato sem potencia para indicador de operação
- Voltagens especiais
- external signal unit connection

Acessórios

- Recipientes, chapas, grelhas da norma gastronômica
- Armações inferiores/armários inferiores
- Thermocover
- Carrinho de transporte
- Coifa de exaustão Plus - Coifa de condensação com tecnologia de filtrado especial
- UltraVent exaustor de condensação
- UltraVent
- Conjunto de montagem Combi-Duo para 2 aparelhos sobre posicionados
- KitchenManagement System
- Blindagem térmica para a parede lateral esquerda
- Superspike (grelhas para aves), CombiGrill (grelhas)
- Armação móvel para carga múltipla para padeiros e utilização em grelhados
- Rac móvel medidas padaria
- Armação móvel para carga múltipla para padeiros e utilização em grelhados
- Pastilhas de detergente e de conservação
- Recipiente coletor de gordura
- Armação móvel de carga múltipla para pratos
- Lâmpada de aviso
- Catering kit



SelfCookingControl® - 7 modos de funcionamento



Função - Modo automático

Nos 7 tipos de funcionamento o modo automático identifica automaticamente as exigências específicas do produto, assim como, o tamanho do produto a cozer e a quantidade carregada.

Modo de Forno Combinado



Vapor entre 30° C e 130° C



Ar quente de 30° C a 300° C



Combinação de vapor e calor 30 °C-300 °C

HiDensityControl®



distribuição patenteada de energia na câmara de cocção

Efficient LevelControl® ELC®



Cargas mistas com monitorização individual dos tabuleiros inseridos e com programação do tempo em função da carga de cada tabuleiro

CareControl



Sistema de limpeza e manutenção para a câmara de confecção e o gerador de vapor

Especificações

SelfCookingCenter® whiteefficiency® mod.61-G (6 x 1/1 GN) GÁS

Caracterização

- Aparelho de cocção para a cocção automática (modo automático) de Carne, Aves, Peixe, Legumes e Guarnições, Pratos à base de ovos/Sobremesas, Produtos de pastelaria/padaria, bem como, para o Finishing automático. Com sistemas inteligentes para a optimização de cargas mistas na produção e na carta, assim como sistemas automáticos de limpeza e conservação.

Segurança de trabalho

- Pastilhas de detergente e de conservação (detergente sólido) para maior segurança e proteção da saúde
- Interface USB para a saída de dados HACCP a um stick USB ou para uma fácil atualização do software
- Limitador térmico de segurança para o gerador de vapor e para o aquecimento a ar quente
- Homologado para um funcionamento sem monitorização humana, segundo VDE
- Altura de inserção máxima de 1,60 m, utilizando um armário original inferior
- Ventilador com rotor de freio integrado
- Puxador da porta com função direita/esquerda e de fecho por empurrão

Operação

- Uso auto-intuitivo, adapta-se à rotina de utilização
- MyDisplay - auto configurável, personalizável (imagens, texto, etc.)
- 8,5" Monitor cores TFT e ecrã tátil com símbolos intuitivos para fácil operação
- Função de ajuda online, manual de instruções de serviço e livro de cozinha

Limpeza, manutenção e segurança operacional

- Sistema de limpeza e de conservação automático, independente da pressão da rede, para forno e gerador de vapor
- 7 níveis de limpeza para a limpeza e conservação autónoma (sem monitorização), também durante a noite
- Limpeza e descalcificação automática de gerador de vapor
- Solicitação automática de limpeza com aviso do nível de limpeza e da quantidade de produto do grau de sujidade
- Visualização do grau de sujidade e estado do manutenção
- Sistema de diagnóstico com indicações automáticas de avisos de serviço
- Função Auto teste para ativar o teste do equipamento.

Equipamento

- Sensor do núcleo térmico com 6 pontos de medição, assim como correção automática em caso de introdução incorreta e posicionador para o sensor de temperatura
- KlimaPlus Control – medição, ajuste e regulação da humidade com exatidão percentual
- Memória de programação para, pelo menos, 350 programas de cozedura com até 12 passos cada
- 3 níveis de vaporização de 30 °C a 300 °C com ar quente ou combinado
- Interface USB
- Gerador de alta potência de vapor fresco com descalcificação automática
- 5 velocidades do ar, programáveis
- Sistema integrado de separação de gordura, sem filtro adicional de gordura, sem necessidade de serviços de manutenção
- Descalcificação automática – não necessita de um sistemas para filtrar água
- Válvulas magnéticas separadas para água normal e água mole
- Função Cool-Down para arrefecimento rápido do forno por meio dum rotor do ventilador
- Adaptação automática às particularidades do lugar de instalação (altitude, clima, etc.)
- Porta do aparelho com vidro duplo retro ventilado e vidro interior orientável
- Bastidores pendentes extraíveis, orientáveis, com guia adicional para o coletor de gordura
- Material interior e exterior em aço inoxidável DIN 1.4301
- Ducha retrátil integrada
- Admite conexão fixa à tubagem de esgoto conforme à SVGW
- Proteção IPX 5 contra salpicados de água
- Alimentação de energia conforme as necessidades
- Tabuleiro longitudinal para 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 acessórios GN
- 5 velocidades programáveis de circulação do ar
- Arranque automático do aparelho com programação de data e hora de arranque

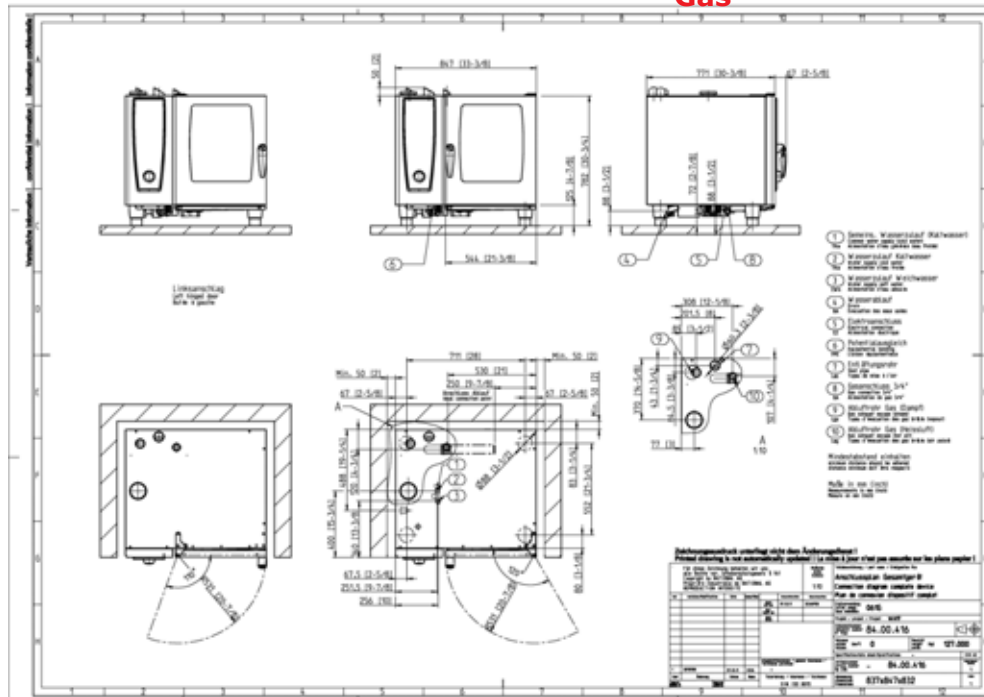
aprovações





Especificações/Folha de dados
SelfCookingCenter® whiteefficiency® mod.61-G (6 x 1/1 GN)

Gás



1. Alimentação de água comum (água fria)
2. Alimentação de água fria
3. Alimentação de água mole ou água quente
4. Ligação para descarga de água
5. Ligação elétrica
6. Ligação equipotencial
7. Tubo de evacuação do ar DN 60
8. Ligação de gás 3/4"
9. Tubo de escape - gás (vapor)
10. Tubo de escape - gás (ar quente)
11. Distância mínima 50 mm
12. Medidas em mm (polegadas)

Informação técnica

Tabuleiro longitudinal para: 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
 Capacidade: 6 x 1/1 GN
 Nº de refeições por dia: 30-80
 Largura: 847 mm
 Profundidade: 771 mm
 Altura: 782 mm
 Ligação de água (tubo flexível de ar comprimido): 3/4" / d 1/2"
 Pressão de água: 150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar

Ligação para descarga de água: DN 50 mm
 Carga conectada electricidade: 0,4 kW
 Peso (rede): 127 kg
 Peso (bruta): 142 kg
 Transporte / Ligação de gás: 3/4"NPT
 Carga nominal térmica gás líquido LPG: 13 kW
 Potência "Vapor": 12 kW
 Potência "Ar quente": 13 kW

Carga nominal térmica gás natural: 13 kW
 Carga nominal térmica gás natural "Vapor": 12 kW
 Carga nominal térmica gás natural "Ar quente": 13 kW

Ligação à rede Protecção cabo fusível 4
 1 NAC 127V 1x15A
 50/60Hz
 Tensões especiais sob encomenda

Instalação

- Distância mínima no caso de fontes de calor no lado esquerdo 350 mm
- Em todos os outros países devem ser observadas as respectivas normas e regulamentos, que se apliquem localmente

Opções

- Versão para navios
- Modelo de segurança/de penitenciária
- Batente à esquerda para porta do equipamento
- Sensor Sous-Vide da temperatura do núcleo
- Escoamento integrado de gordura
- Interface Ethernet
- Contato sem potencial para indicador de operação
- Fecho de segurança
- Sensor da temperatura do núcleo conectável externamente
- Pacote armação móvel de carga múltipla
- Visor de funcionamento com trava
- Conexão para otimização de energia "Sicotronic" + Contato sem potencia para indicador de operação
- Voltagens especiais
- external signal unit connection

Acessórios

- Recipientes, chapas, grelhas da norma gastronômica
- Armações inferiores/armários inferiores
- Thermocover
- Carrinho de transporte
- Coifa de exaustão Plus – Coifa de condensação com tecnologia de filtrado especial
- UltraVent exaustor de condensação
- UltraVent
- Conjunto de montagem Combi-Duo para 2 aparelhos sobre posicionados
- KitchenManagement System
- Blindagem térmica para a parede lateral esquerda
- Superspike (grelhas para aves), CombiGrill (grelhas)
- Armação móvel para carga múltipla para padeiros e utilização em grelhados
- Rac móvel medidas padaria
- Armação móvel para carga múltipla para padeiros e utilização em grelhados
- Pastilhas de detergente e de conservação
- Recipiente coletor de gordura
- Armação móvel de carga múltipla para pratos
- Lâmpada de aviso
- Catering kit

SelfCookingCenter (Único Centro de cocção comercial inteligente)



<http://www.catira.com.br/lojavirtual/rational.html>



Catira®
CHURRASCOS
QUALIDADE EM 1º LUGAR

Borges

SAC 11 99626-2331 (24 horas)

Sitel/Loja Virtual

www.catira.com.br

catirachu@gmail.com
borges@catira.com.br

Escritório - Rua José Justino Pereira, nº 330
Mandaqui - SP - CEP 02407-140 - Tel.: 11 3042-6790 (secretária eletrônica)



QR codes
Cartão Catira