



INOVAMAQ

Movidos pela Inovação.



INOVAMAQ

Nossas Marcas:

algo doce

PIPOQUEIRA
Pipo Maq

MaqFritas

Waffle

CHOCOMAQ

VIRAGRILL
NO Ponto Certo

Máquinas para Crepes
CREPELITO

Big Crepão

Catálogo de Produtos: 2024

Quem somos

Sobre a INOVAMAQ

A INOVAMAQ é uma empresa desenvolvida com o foco em inovação e qualidade, disponibilizando produtos com a melhor tecnologia e qualidade do mercado. Procuramos desenvolver produtos práticos e fáceis de serem manuseados, os produtos da linha PREMIUM são dotados de alguma novidade tecnológica, o que aumenta a eficiência do processo produtivo ou que implica em um novo conceito de utilização. Estamos em constante desenvolvimento e aprimoramento em nossos produtos. Com uma equipe de profissionais altamente qualificados, em nosso time de Projetos possuímos engenheiros na área da mecânica, elétrica, eletrônica e qualidade, além de equipamentos de última geração para fabricação dos produtos.



NOSSA MISSÃO

É promover aos nossos clientes o bem estar e a praticidade de desenvolver seu próprio trabalho com equipamentos de qualidade, robustos, inovadores e contando com total segurança.

NOSSA VISÃO

Ser empresa de referência, reconhecida como a melhor opção por clientes, comunidade e fornecedores, pela qualidade e inovação de nossos produtos, relacionamento e honestidade.

NOSSOS VALORES

- Integridade
- Comprometimento
- Valorização humana
- Superação dos resultados
- Melhoria contínua
- Inovação
- Sustentabilidade



Índice

ALGODÃO DOCE

- AD-43 Algodoce Profissional05

- AD-43 Algodoce Profissional Premium.....06

- AD-43 Algodoce Profissional Neon.....07

- AD-50 Algodoce Industrial.....08

- AD-50 Algodoce Industrial Premium.....09

- AD-50 Algodoce Industrial Digital Premium.....10

- AS-50 AlgoShow Industrial Digital Premium.....11

CREPE NO PALITO

- AD-6P Crepelito 6 Cavidades.....13

- AD-6P Crepelito 6 Cav. Teflon.....14

- AD-12P Crepelito 12 Cavidades.....15

- AD-12P Crepelito 12 Cav. Teflon.....16

- AD-6G Crepelito Big Crepão 6 Cavidades.....17

- AD-6G Crepelito Big Crepão 6 Cav. Teflon.....18

- KF-380 Crepe Francês.....19

FRITADEIRA ELÉTRICA

- FM-5L Maqfritas Profissional.....22

- FM-5L Maqfritas Profissional Premium.....23

- FM-10L Maqfritas Profissional.....24

- FM-10L Maqfritas Profissional Premium.....25

- FM-7,5L Maqfritas Profissional.....26

- FM-7,5L Maqfritas Profissional Premium.....27

- FM-15L Maqfritas Profissional.....28

- FM-15L Maqfritas Profissional Premium.....29

- FT-10L Maqfritas Tacho.....30

- FT-10L Maqfritas Tacho Premium.....31

MÁQUINA DE WAFFLES

- GWB-4 Waffle Tradicional 4 cavidades.....33

- GWB-4 Waffle Tradicional 4 cav Premium.....34

- WBE-4 Waffle Belga.....35

- WBE-4 Waffle Belga Premium.....36

- WB-1 Waffle Bubble 1 cavidade.....37

- WB-1 Waffle Bubble 1 cavidade Premium.....38

- CS-200 Waffle Cone.....39

DERRETEDEIRA MULTIUSO/CHOCOLATE

- CM-2,5L Chocomaq.....42

- CM-2,5L Chocomaq Premium.....43

- CM-5L Chocomaq.....44

- CM-5L Chocomaq Premium.....45

- CM-5-2L Chocomaq.....46

- CM-5-2L Chocomaq Premium.....47

- CM-10-2L Chocomaq.....48

- CM-10-2L Chocomaq Premium.....49

DERRETEDEIRA CASCATA

- CMD-5L Rodagira-Choco 5 Kilos.....51

- CMD-10L Rodagira-Choco 10 Kilos.....52

GRILL PARA CHURRASQUEIRAS

- VR-04 Viragrill 4 espetos.....54

- VR-05 Viragrill 5 espetos.....55

- VR-06 Viragrill 6 espetos.....56

MISTURADOR DOCES

- DM-30 Docemaq Profissional.....58

- DM-30 Docemaq Profissional Premium.....59

PIPOQUEIRA

- PM-300G Pipoqueira.....61

SELADORA COPOS E POTES

- SP-141 Selapote63

- SP-141 Selapote Premium.....64

ACESSÓRIOS E OPCIONAIS

65

algodão doce

AD-43 Algodoe Profissional

Algodão Doce

Máquinas Elétrica para Algodão Doce, Modelos AD-43



FOTOS ILUSTRATIVAS

127V - 220V
BIVOLT AUTOMÁTICO

*Disponível em 5 cores
*A tonalidade pode variar.

44^{cm}
comprimento

44^{cm}
largura

36^{cm}
altura

1200^{wts}
potência max.

9,3^{Kg}
peso bruto



DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 120 a 180 Unidade/Hora
- Tensão: 127v ou 220v BIVOLT AUTOMÁTICO Frequência 60 Hz
- Potência Máxima: 1200W, Consumo Médio 0,9 kW/Hora
- Dimensão: Altura 360mm, Largura 440mm e Profundidade 440mm
- Peso Líquido: 7,83 Kg, Peso Bruto: 9,27 Kg

QUE HÁ DE NOVO:

- Turbina com capacidade de 400Gr de açúcar.
- Algodão doce mais fino e macio já no primeiro uso.

Painel de controle completo



Turbina com capacidade para 400grs açúcar.



Gabinete com alças laterais



DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Equipamento seguro e inovador sendo o mais completo do mercado, equipamento de alta produção, capaz de produzir 2 a 3 algodões por minuto, equipamento para uso EXCLUSIVO PROFISSIONAL, IDEAL P/: Buffet infantil, Locação, Promoções em portas de Lojas etc...
- Equipada com uma turbina EM METAL de 130mm de diâmetro e capacidade de 400Gr de açúcar por abastecimento (12 Algodões pequenos), possui tampa em alumínio laminado.
- Cuba coletora em polipropileno injetado na cor, não desbota, não amassa, extremamente higiênica, resistente e atóxica com 43 cm de diâmetro Interno 44,5 cm externo, máquina no tamanho ideal para ser facilmente transportada.
- Gabinete em aço carbono com pintura Epóxi com alças laterais grandes de fácil manuseio.
- Painel de controle mais completo do mercado "compare nosso painel com outras marcas", Interruptores motor (Geral Emergência), Luz que indica painel energizado, Interruptor PARTIDA, controlador de temperatura e luz piloto que indica o aquecimento.

AD-43 Algodoce Prof. Premium

Algodão Doce

Máquinas Elétrica para Algodão Doce, Modelos AD-43 Premium

CONFIRA AS EXCLUSIVIDADES LINHA PREMIUM!



* FOTOS ILUSTRATIVAS

127V - 220V
BIVOLT AUTOMÁTICO

44^{cm}
comprimento

44^{cm}
largura

36^{cm}
altura

1200^{wts}
potência max.

9,3^{Kg}
peso bruto



DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 120 a 180 Unidade/Hora
- Tensão: 127v ou 220v BIVOLT AUTOMÁTICO Frequência 60 Hz
- Potência Máxima: 1200W, Consumo Médio 0,9 kW/Hora
- Dimensão: Altura 390mm, Largura 440mm e Profundidade 440mm
- Peso Líquido: 7,83 Kg, Peso Bruto: 9,27 Kg

QUE HÁ DE NOVO:

- Turbina com capacidade de 400GrS de açúcar.
- Algodão doce mais fino e macio já no primeiro uso.

Gabinete em aço INOX



Turbina com capacidade para 400grs açúcar.



Motor bobinamento em Cobre



DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Equipamento seguro e inovador sendo o mais completo do mercado, equipamento de alta produção, capaz de produzir 2 a 3 algodões por minuto, equipamento para uso EXCLUSIVO PROFISSIONAL, IDEAL P/: Buffet infantil, Locação, Promoções em portas de Lojas etc...
- Equipada com uma turbina EM METAL de 130mm de diâmetro e capacidade de 400GrS.
- Equipado com motor HERCULES de 1/10cv de potência, Baixo ruído e máxima eficiência.
- Cuba coletora em alumínio laminado polido, com 43 cm de diâmetro Interno 44,5 cm externo, máquina no tamanho ideal para ser facilmente transportada.
- Gabinete em aço inox 430 brilhante com certificado de qualidade com alças laterais grandes de fácil manuseio.
- Pannel de controle mais completo do mercado "compare nosso pannel com outras marcas", Interruptores motor (Geral Emergência), Luz que indica pannel energizado, Interruptor PARTIDA, controlador de temperatura e luz piloto que indica o aquecimento.

AD-43 Algodoce Prof. Neon

Algodão Doce

Máquinas Elétrica para Algodão Doce, Modelos AD-43 Neon



127V - 220V
BIVOLT AUTOMÁTICO

* FOTOS ILUSTRATIVAS



DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 120 a 180 Unidade/Hora
- Tensão: 127v ou 220v BIVOLT AUTOMÁTICO Frequência 60 Hz
- Potência Máxima: 1200W, Consumo Médio 0,9 kW/Hora
- Dimensão: Altura 360mm, Largura 430mm e Profundidade 430mm
- Peso Líquido: 7,83 Kg, Peso Bruto: 9,27 Kg

QUE HÁ DE NOVO:

- Turbina com capacidade de 400GrS de açúcar.
- Algodão doce mais fino e macio já no primeiro uso.

Painel controle completo



Turbina em Policarbonato com Leds 7 cores.



Gabinete com alças laterais



DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Equipamento seguro e inovador sendo o mais completo do mercado, equipamento de alta produção, capaz de produzir 2 a 3 algodões por minuto, equipamento para uso EXCLUSIVO PROFISSIONAL, excelente para festas, shoppings, buffets, discoteca, bares, lanchonetes, clubes e para você que tem um comércio e quer chamar a atenção dos seus clientes.
- Equipada com uma turbina de 130mm de diâmetro e capacidade de 400GrS de açúcar por abastecimento (12 Algodões pequenos), possui tampa em POLICARBONATO TRANSLÚCIDO COM ILUMINAÇÃO RGB.
- Cuba coletora em polipropileno injetado na cor, não desbota, não amassa, extremamente higiênica, resistente e atóxica com 43 cm de diâmetro Interno 44,5 cm externo, máquina no tamanho ideal para ser facilmente transportada.
- Equipamento BIVOLT AUTOMÁTICO utilize em 127 ou 220 Volts sem a necessidade de ajustes.
- Gabinete em aço carbono com pintura Epóxi com alças laterais grandes de fácil manuseio.
- Painel de controle completo, Interruptores motor (Geral Emergência), resistência (Partida), controlador de temperatura e luz piloto que indica o aquecimento.

AD-50 Algodoe Industrial

Algodão Doce

Máquinas Elétrica para Algodão Doce, Modelos AD-50



* FOTOS ILUSTRATIVAS

51^{cm}
comprimento

51^{cm}
largura

39^{cm}
altura

1400^{wts}
potência max.

10,5^{Kg}
peso bruto

127V - 220V
BIVOLT AUTOMÁTICO

*Disponível em 2 cores
*A tonalidade pode variar.



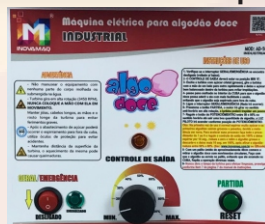
DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 180 a 240 Unidade/Hora
- Tensão: 127v ou 220v BIVOLT AUTOMÁTICO Frequência 60 Hz
- Potência Máxima: 1400W, Consumo Médio 1050 kW/Hora
- Dimensão: Altura 390mm, Largura 515mm e Profundidade 515mm
- Peso Líquido: 8.31 Kg
- Peso Bruto: 10,5 Kg

QUE HÁ DE NOVO:

- Turbina com capacidade de 400Gr de açúcar.
- Algodão doce mais fino e macio já no primeiro uso.

Painel de controle completo



Turbina com capacidade para 400grs açúcar.



Gabinete com alças laterais



DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Equipamento inovador sendo o mais completo do mercado, equipamento de alta produção com produção de 3 a 5 algodões por minuto, equipamento para uso EXCLUSIVO INDUSTRIAL, IDEAL P/: Festas, Parques, Rodeios, algodão ensacado, algodão no pote etc...
- Equipada com uma turbina de 130mm de diâmetro e capacidade de 400Gr de açúcar por abastecimento (12 Algodões pequenos).
- Cuba coletora em alumínio laminado polido com 51,5cm de diâmetro Interno, máquina no tamanho ideal para ser facilmente transportada.
- Equipamento BIVOLT AUTOMÁTICO utilize em 127 ou 220 Volts sem a necessidade de ajuste.
- Gabinete em aço carbono com pintura epoxi com alças laterais grandes de fácil manuseio.
- Painel de controle mais completo do mercado "compare nosso painel com outras marcas", Interruptores motor (Geral Emergência), Luz que indica painel energizado, Interruptor PARTIDA, controlador de temperatura e luz piloto que indica o aquecimento.

AD-50 Algodoe Ind. Premium

Algodão Doce

Máquinas Elétrica para Algodão Doce, Modelos AD-50 Premium

CONFIRA AS EXCLUSIVIDADES LINHA PREMIUM!



* FOTOS ILUSTRATIVAS

51^{cm}
comprimento

51^{cm}
largura

39^{cm}
altura

1400^{wts}
potência max.

10,5^{Kg}
peso bruto

127V - 220V
BIVOLT AUTOMÁTICO



DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 180 a 240 Unidade/Hora
- Tensão: 127v ou 220v BIVOLT AUTOMÁTICO Frequência 60 Hz
- Potência Máxima: 1400W, Consumo Médio 1050 kW/Hora
- Dimensão: Altura 390mm, Largura 515mm e Profundidade 515mm
- Peso Líquido: 8,31 Kg
- Peso Bruto: 10,5 Kg

QUE HÁ DE NOVO:

- Turbina com capacidade de 400Grs de açúcar.
- Algodão doce mais fino e macio já no primeiro uso.

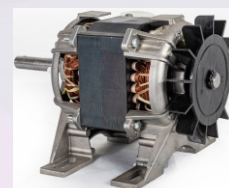
Gabinete em aço INOX



Turbina com capacidade para 400grs açúcar.



Motor bobinamento em Cobre



DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Equipamento inovador sendo o mais completo do mercado, equipamento de alta produção com produção de 3 a 5 algodões por minuto, equipamento para uso EXCLUSIVO INDUSTRIAL, IDEAL P/: Festas, Parques, Rodeios, algodão ensacado, algodão no pote etc...
- Equipada com uma turbina de 130mm de diâmetro e capacidade de 400Grs.
- Equipado com motor HERCULES de 1/10cv de potência, Baixo ruído e máxima eficiência.
- Cuba coletora em alumínio laminado polido com 51,5cm de diâmetro Interno, máquina no tamanho ideal para ser facilmente transportada.
- Equipamento BIVOLT AUTOMÁTICO utilize em 127 ou 220 Volts sem a necessidade de ajuste.
- Gabinete em aço inox polido com alças laterais grandes de fácil manuseio.
- Painel de controle mais completo do mercado "compare nosso painel com outras marcas", Interruptores motor (Geral Emergência), Luz que indica painel energizado, Interruptor PARTIDA, controlador de temperatura e luz piloto que indica o aquecimento.

AD-50 Algodoce Digital Premium

Algodão Doce

Máquinas Elétrica para Algodão Doce, Modelos AD-50 Digital Premium

CONFIRA AS EXCLUSIVIDADES LINHA PREMIUM!



* FOTOS ILUSTRATIVAS

51^{cm}
comprimento

51^{cm}
largura

39^{cm}
altura

1400^{wts}
potência max.

10,5^{Kg}
peso bruto

127V - 220V
BIVOLT AUTOMÁTICO



DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 180 a 240 Unidade/Hora
- Tensão: 127v ou 220v BIVOLT AUTOMÁTICO Frequência 60 Hz
- Potência Máxima: 1400W, Consumo Médio 1050 kW/Hora
- Dimensão: Altura 390mm, Largura 515mm e Profundidade 515mm
- Peso Líquido: 8,39 Kg
- Peso Bruto: 10,5 Kg

QUE HÁ DE NOVO:

- Turbina com capacidade de 400GrS de açúcar.
- Algodão doce mais fino e macio já no primeiro uso.

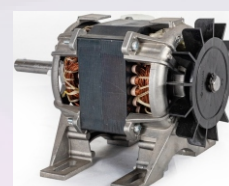
Gabinete em aço INOX Painel Digital Completo



Turbina com capacidade para 400grs açúcar.



Motor bobinamento em Cobre



DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Equipamento inovador sendo o mais completo do mercado, equipamento de alta produção com produção de 3 a 5 algodões por minuto, equipamento para uso Industrial, Ideal p/: Profissionais liberais, Festas em geral, Parques, Rodeios, Algodão ensacado e pote etc.
- Equipado possui uma turbina de metal com 130mm de diâmetro e capacidade para 400GrS de açúcar por abastecimento.
- Equipado com motor HERCULES de 1/10cv de potência, Baixo ruído e máxima eficiência.
- Cuba coletora em alumínio laminado polido com 51,5cm de diâmetro externo a maior do mercado, máquina no tamanho ideal para ser facilmente transportada.
- Equipamento Bivolt Automático utilize em 127 ou 220 Volts sem a necessidade de ajuste.
- Gabinete em aço inox escovado com alças laterais grandes de fácil manuseio.
- Painel de controle completo, Interruptor emergência, botões motor, resistência, controlador de temperatura, luz piloto que indica o aquecimento e display digital que indica a porcentagem de saída.

AS-50 AlgoShow Profissional

Algodão Doce

Máquinas Elétrica para Algodão Doce, Modelos AS-50

CONFIRA AS EXCLUSIVIDADES LINHA PREMIUM!



* FOTOS ILUSTRATIVAS

51^{cm}
comprimento

51^{cm}
largura

39^{cm}
altura

1200^{wts}
potência max.

10,5^{Kg}
peso bruto



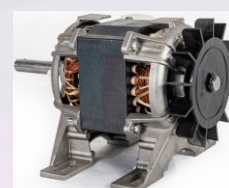
Gabinete em aço INOX Painel Digital Completo



Turbina com capacidade para 400grs açúcar.



Motor bobinamento em Cobre



DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 20 Unidade/Hora
- Tensão: 127v ou 220v BIVOLT AUTOMÁTICO Frequência 60 Hz
- Potência Máxima: 1200W, Consumo Médio 0,950 kW/Hora
- Dimensão: Altura 390mm, Largura 515mm e Profundidade 515mm
- Peso Líquido: 8,81 Kg
- Peso Bruto: 10,5 Kg

QUE HÁ DE NOVO:

- Turbina com capacidade de 400Gr de açúcar.
- Algodão doce mais fino e macio já no primeiro uso.

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Equipamento inovador sendo o mais completo do mercado, com produção de 10 a 20 algodões Grandes por hora, equipamento para uso em Festas em geral, Parques, Rodeios, Algodão, Algodão doce Artístico.
- Equipado possui uma turbina de metal com 130mm de diâmetro e capacidade para 50Gr de açúcar por abastecimento (1 algodão doce Grande).
- Equipado com motor HERCULES de 1/10cv de potência, Baixo ruído e máxima eficiência.
- Cuba coletora em alumínio laminado polido com 51,5cm de diâmetro externo a maior do mercado, máquina no tamanho ideal para ser facilmente transportada.
- Equipamento Bivolt Automático utilize em 127 ou 220 Volts sem a necessidade de ajuste.
- Gabinete em aço inox brilhante com alças laterais grandes de fácil manuseio.
- Painel de controle completo, Interruptor emergência, botões partida, controlador de temperatura e display digital que indica a porcentagem de saída.



crepe no palito

AD-6P Crepelito 6 Cavidades

Crepe no Palito

Máquinas Elétrica para Crepe no Palito, Modelo AD-6P



* FOTOS ILUSTRATIVAS

38^{cm}
comprimento

24^{cm}
largura

20^{cm}
altura

1600^{wts}
potência max.

7,8^{kg}
peso bruto

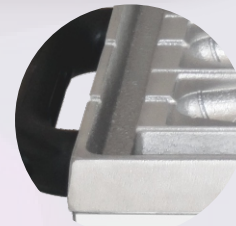
Alça Frontal em Backelite



5º Pezinho de apoio



Exclusivo sistema de canaletas



Máquinas para Crepes
CREPELITO

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 6 Crepes
- Tensão: 127 ou 220v
- Altura: 200mm
- Largura: 240mm
- Profundidade: 380mm
- Peso Líquido: 7,37 Kg
- Peso Bruto: 7,8 Kg.

QUE HÁ DE NOVO:

- Borda coletora de resíduos
- Alça Frontal em Backelite
- 5º Pezinho de apoio

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Equipamento prático e robusto, sendo o melhor custo benefício do mercado, Equipamento de alta produção, capaz de Produzir 6 crepes no formato 4,5 x 13 cm, produção horária: 6 crepes a cada 5 minutos assando, equipamento para uso EXCLUSIVO PROFISSIONAL, IDEAL P/: Buffet, Lanchonetes, casas especializadas em crepes, festas e eventos em geral.
- As máquinas de crepe no Palito CREPELITO 6 cavidades INOVAMAQ possuem estrutura em aço inoxidável 430 polido de alta qualidade.
- Equipada com 2 resistências tubulares de alta durabilidade e qualidade com 800 watts de potência cada, qualidade que proporcionam um aquecimento uniforme nos dois lados do grill.
- Excelente isolamento térmica com lã de rocha e alças antitérmica em Backelite.
- Grill em alumínio Natural de alta qualidade com coletor nas bordas, exclusividade INOVAMAQ.
- Termostato de 50 a 300°C e Luz piloto que indica aquecimento.
- Possui o 5º pezinho para melhorar a estabilidade do equipamento.

AD-6PT Crepelito 6 Cav. Teflon

Crepe no Palito

Máquinas Elétrica para Crepe no Palito, Modelo AD-6P Teflon



* FOTOS ILUSTRATIVAS

38^{cm}
comprimento

24^{cm}
largura

20^{cm}
altura

1600^{wts}
potência max.

7,8^{kg}
peso bruto

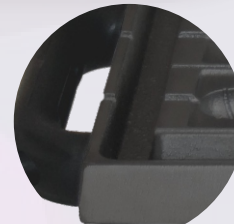
Alça Frontal em Backelite



5º Pezinho de apoio



Exclusivo sistema de canaletas



Máquinas para Crepes
CREPELITO

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 6 Crepes
- Tensão: 127 ou 220v
- Altura: 200mm
- Largura: 240mm
- Profundidade: 380mm
- Peso Líquido: 7,37 Kg
- Peso Bruto: 7,80 Kg

QUE HÁ DE NOVO:

- Borda coletora de resíduos
- Alça Frontal em Backelite
- 5º Pezinho de apoio

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Equipamento prático e robusto, sendo o melhor custo benefício do mercado, Equipamento de alta produção, capaz de Produzir 6 crepes no formato 4,5 x 13 cm, produção horária: 6 crepes a cada 5 minutos assando, equipamento para uso EXCLUSIVO PROFISSIONAL, IDEAL P/: Buffet, Lanchonetes, casas especializadas em crepes, festas e eventos em geral.
- As máquinas de crepe no Palito CREPELITO 6 cavidades INOVAMAQ possuem estrutura em aço inoxidável 430 polido de alta qualidade.
- Equipada com 2 resistências tubulares de alta durabilidade e qualidade com 800 watts de potência cada, qualidade que proporcionam um aquecimento uniforme nos dois lados do grill.
- Excelente isolamento térmica com lâ de rocha e alças antitérmica em Backelite.
- Grill em alumínio com Revestimento antiaderente de alta qualidade com coletor nas bordas, exclusividade INOVAMAQ.
- Termostato de 50 a 300°C e Luz piloto que indica aquecimento.
- Possui o 5º pezinho para melhorar a estabilidade do equipamento.

AD-12P Crepelito 12 Cavidades

Crepe no Palito

Máquina Elétrica para Crepe no Palito, Modelo AD-12P



38^{cm}
comprimento

34^{cm}
largura

20^{cm}
altura

2000^{wts}
potência max.

12^{Kg}
peso bruto

Máquinas para Crepes
CREPELITO

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 12 Crepes
- Tensão: 127 ou 220v
- Altura: 200mm
- Largura: 340mm
- Profundidade: 380mm
- Peso Líquido: 11.3 Kg
- Peso Bruto: 12 Kg

QUE HÁ DE NOVO:

- Borda coletora de resíduos
- Alça Frontal em Backelite
- 5º Pezinho de apoio

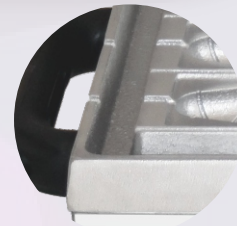
Alça Frontal em Backelite



5º Pezinho de apoio



Exclusivo sistema de canaletas



DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Equipamento prático e robusto, sendo o melhor custo benefício do mercado, Equipamento de alta produção, capaz de Produzir 12 crepes no formato 4,5 x 13 cm, produção horária: 12 crepes a cada 5 minutos assando (Após 1º o aquecimento inicial de 15 Min), equipamento para uso EXCLUSIVO PROFISSIONAL, IDEAL P: Buffet, Lanchonetes, casas especializadas em crepes, festas e eventos em geral.
- As máquinas de crepe no Palito CREPELITO 12 cavidades INOVAMAQ possuem estrutura em aço inoxidável 430 polido de alta qualidade.
- Equipada com 2 resistências tubulares de alta durabilidade e qualidade com 1000 watts de potência cada, qualidade que proporcionam um aquecimento uniforme nos dois lados do grill.
- Sistema exclusivo de canaleta para coletar o produto em excesso.
- Excelente isolamento térmico com lã de rocha e alças antitêrmica.
- Grill em alumínio Natural de alta qualidade com coletor nas bordas, exclusividade INOVAMAQ.
- Termostato de 50 a 300°C e Luz piloto que indica aquecimento.
- Possui o 5º pezinho para melhorar a estabilidade do equipamento.

AD-12P Crepelito 12 Cav. Teflon

Crepe no Palito

Máquinas Elétrica para Crepe no Palito, Modelo AD-12P Teflon



* FOTOS ILUSTRATIVAS

38^{cm}
comprimento

34^{cm}
largura

20^{cm}
altura

2000^{wts}
potência max.

12^{Kg}
peso bruto

Máquinas para Crepes
CREPELITO

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 12 Crepes
- Tensão: 127 ou 220v
- Altura: 200mm
- Largura: 340mm
- Profundidade: 380mm
- Peso Líquido: 11.3 Kg
- Peso Bruto: 12 Kg

QUE HÁ DE NOVO:

- Borda coletora de resíduos
- Alça Frontal em Backelite
- 5º Pezinho de apoio

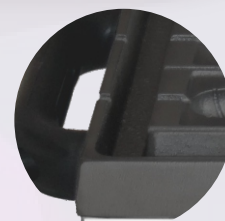
Alça Frontal em Backelite



5º Pezinho de apoio



Exclusivo sistema de canaletas



DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Equipamento prático e robusto, sendo o melhor custo benefício do mercado, Equipamento de alta produção, capaz de Produzir 12 crepes no formato 4,5 x 13 cm, produção horária: 12 crepes a cada 5 minutos assando (Após 1º o aquecimento inicial de 15 Min), equipamento para uso EXCLUSIVO PROFISSIONAL, IDEAL P/: Buffet, Lanchonetes, casas especializadas em crepes, festas e eventos em geral.
- As máquinas de crepe no Palito CREPELITO 12 cavidades INOVAMAQ possuem estrutura em aço inoxidável 430 polido de alta qualidade.
- Equipada com 2 resistências tubulares de alta durabilidade e qualidade com 1000 watts de potência cada, qualidade que proporcionam um aquecimento uniforme nos dois lados do grill.
- Sistema exclusivo de canaleta para coletar o produto em excesso.
- Excelente isolamento térmica com lã de rocha e alças antitêrmica.
- Grill em alumínio com Revestimento antiaderente de alta qualidade com coletor nas bordas, exclusividade INOVAMAQ.
- Termostato de 50 a 300°C e Luz piloto que indica aquecimento.
- Possui o 5º pezinho para melhorar a estabilidade do equipamento.

AD-6G Big Crepão 6 Cavidades

Crepe no Palito

Máquinas Elétrica para Crepe no Palito, Modelo AD-6G



* FOTOS ILUSTRATIVAS

44^{cm}
comprimento

58^{cm}
largura

25^{cm}
altura

2500^{wts}
potência max.

16^{Kg}
peso bruto

Big Crepão

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 6 Crepes
- Tensão: 220v
- Potência: 2.500 Watts (1.8Kw/H). Altura: 250mm
- Largura: 580mm (500 somente placa) Profundidade: 430mm
- Peso Líquido: 14,41 Kg
- Peso Bruto: 16 Kg

QUE HÁ DE NOVO:

- Borda coletora de resíduos
- Alça Frontal em Backelite
- 6º Pezinho de apoio

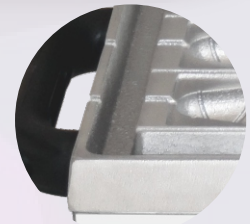
Alça Frontal em Backelite



6 Pezinhos de apoio



Exclusivo sistema de canaletas



DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Equipamento prático e robusto, sendo o melhor custo benefício do mercado, Equipamento de alta produção, capaz de Produzir 6 crepes no formato 6,5 x 21,5 cm, produção: 6 crepes GIGANTES a cada 5 minutos assando (Após 1º o aquecimento inicial de 15 Min), equipamento para uso EXCLUSIVO PROFISSIONAL, IDEAL P/: buffet, lanchonetes, casas especializadas em crepes, festas e eventos em geral.
- As máquinas de crepe no Palito CREPELITO 6 cavidades INOVAMAQ possuem estrutura em aço inoxidável 430 polido de alta qualidade.
- Equipada com 2 resistências tubulares de alta durabilidade e qualidade com 1250 watts de potência cada, qualidade que proporcionam um aquecimento uniforme nos dois lados do grill.
- Sistema exclusivo de canaleta para coletar o produto em excesso.
- Excelente isolamento térmica com lã de rocha e alças antitêrmica.
- Grill em alumínio Natural de alta qualidade com coletor nas bordas, exclusividade INOVAMAQ.
- Termostato de 50 a 300°C e Luz piloto que indica aquecimento.
- Possui o 6º pezinho para melhorar a estabilidade do equipamento.

AD-6G Big Crepão 6 Cav. Teflon

Crepe no Palito

Máquinas Elétrica para Crepe no Palito, Modelo AD-6G Teflon



* FOTOS ILUSTRATIVAS

44^{cm}
comprimento

58^{cm}
largura

25^{cm}
altura

2500^{Wts}
potência max.

16^{Kg}
peso bruto

Big Crepão

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 6 Crepes
- Tensão: 220v
- Potência: 2.500 Watts (1.8Kw/H). Altura: 250mm
- Largura: 580mm (500 somente placa) Profundidade: 430mm
- Peso Líquido: 14,41 Kg
- Peso Bruto: 16 Kg

QUE HÁ DE NOVO:

- Borda coletora de resíduos
- Alça Frontal em Backelite
- 6º Pezinho de apoio

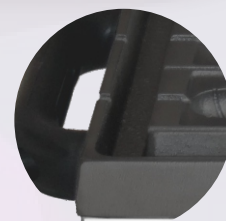
Alça Frontal em Backelite



6 Pezinhos de apoio



Exclusivo sistema de canaletas



DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Equipamento prático e robusto, sendo o melhor custo benefício do mercado, Equipamento de alta produção, capaz de Produzir 6 crepes no formato 6,5 x 21,5 cm, produção: 6 crepes GIGANTES a cada 5 minutos assando (Após 1º o aquecimento inicial de 15 Min), equipamento para uso EXCLUSIVO PROFISSIONAL, IDEAL P/: buffet, lanchonetes, casas especializadas em crepes, festas e eventos em geral.
- As máquinas de crepe no Palito CREPELITO 6 cavidades INOVAMAQ possuem estrutura em aço inoxidável 430 polido de alta qualidade.
- Equipada com 2 resistências tubulares de alta durabilidade e qualidade com 1250 watts de potência cada, qualidade que proporcionam um aquecimento uniforme nos dois lados do grill.
- Sistema exclusivo de canaletas para coletar o produto em excesso.
- Excelente isolamento térmico com lã de rocha e alças antitérmica.
- Grill em alumínio com Revestimento antiaderente de alta qualidade com coletor nas bordas, exclusividade INOVAMAQ.
- Termostato de 50 a 300°C e Luz piloto que indica aquecimento.
- Possui o 6º pezinho para melhorar a estabilidade do equipamento.



INOVAMAQ

Movidos pela Inovação.



Crepe Francês / Panquequeira

KF-380 Crepe Francês

Crepe Francês

Maquina para Crepe Francês, Panquequeiras



* FOTOS ILUSTRATIVAS

43^{cm}
comprimento

51^{cm}
largura

15^{cm}
altura

2.000^{wts}
potência max.

11,3^{Kg}
peso bruto

Máquinas para Crepes
CREPELITO

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 1 cuba – 2,5 kg
- Altura: 150mm, Largura: 510mm, Profundidade: 430mm
- Consumo: 2000W / 2kw/h
- Tensão: 127V ou 220V
- Peso Líquido: 11,300 Kg
- Peso Bruto: 12 Kg.

O QUE HÁ DE NOVO:

- Disco esmaltado de alta qualidade.
- Luz que indica aquecimento

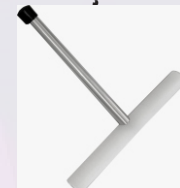
Disco 380 mm Esmaltado



Espátula



Rodinho em nylon com cabo em aço inox.



DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Equipamento prático e robusto, sendo o melhor custo benefício do mercado, Equipamento de alta produção, capaz de Produzir 1 crepes no formato de 38 cm, produção horária: 1 crepes a cada minuto assado (Após 1º o aquecimento inicial de 15 Min), equipamento para uso EXCLUSIVO PROFISSIONAL, IDEAL P/: Buffet, Lanchonetes, casas especializadas em crepes, festas e eventos em geral.
- A máquina de crepe francês INOVAMAQ possui estrutura em aço inoxidável 430 polido de alta qualidade.
- Equipada com 1 resistência tubular de alta durabilidade e qualidade com 2000 watts de potência cada, qualidade que proporcionam um aquecimento uniforme no disco.
- Termostato de 50 a 300°C e Luz piloto que indica aquecimento.
- Excelente isolamento térmica com lâ de rocha e alças antitérmica.



Fritadeiras

FM-5L Maqfritas Profissional

Fritadeiras

Fritadeira elétrica 5L , Modelo FM-5L



* FOTOS ILUSTRATIVAS

43^{cm}
comprimento

27^{cm}
largura

25^{cm}
altura

2000^{Wts} (127v)
2500 (220v)
potência max.

4,7^{Kg}
peso bruto

MaqFritas

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade total da cuba 5L
- Tensão: 127v ou 220v
- Dimensão: Altura 255mm, Largura 273mm e Profundidade 433mm
- Peso Líquido: 3,81Kg Peso Bruto: 4,7 Kg

O QUE HÁ DE NOVO:

- Gabinete em Aço Inoxidável com 0,6mm de espessura
- Protetor de resistências
- Pannel em policarbonato
- Cesto Aramado com cabo emborrachado.

Gabinete em aço INOX



Cabo do cesto emborrachado



Tampa em INOX com puxador em nylon



DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Fritadeira elétrica INOVAMAQ modelo FM-5L, Fritadeira Profissional para fritar batatas, salgados, massas, frango, croquete, churros etc...
- Possui tampa em aço inox, proteção da resistência e cesto com cabo emborrachado.
- Equipamento inovador sendo o mais completo do mercado, equipamento para uso EXCLUSIVO PROFISSIONAL e INDUSTRIAL.
- Equipada com uma Cuba Gastronômica GN1/2X100 com 10cm de altura em inox 304 com capacidade total de 5 Litros (Recomendado máximo 4,2 litros de óleo para não transbordar).
- Equipada com 1 resistência tubular em inox com proteção EXCLUSIVA na resistência.
- Gabinete em aço inox 430 polido com 0,6mm de espessura, a mais espessa do mercado.
- Pannel de controle completo, Termostato com ajustes de 0 – 200°C e luz piloto que indica o aquecimento.
- Produto seguro, possui termostato de rearme manual de segurança 210°C.

FM-5L Maqfritas Prof. Premium

Fritadeiras

Fritadeira elétrica 5L , Modelo FM-5L Premium

CONFIRA AS EXCLUSIVIDADES LINHA PREMIUM!



* FOTOS ILUSTRATIVAS

43^{cm}
comprimento

27^{cm}
largura

25^{cm}
altura

2000^{wts} (127v)
2500 (220v)
potência max.

4,7^{Kg}
peso bruto



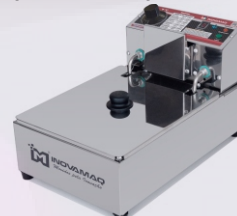
Gabinete em aço INOX



Painel com Timer programado digital com aviso sonoro



Tampa em INOX com puxador em nylon



MaqFritas

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade total da cuba 5L
- Tensão: 127v ou 220v
- Dimensão: Altura 255mm, Largura 273mm e Profundidade 433mm
- Peso Líquido: 3,81Kg Peso Bruto: 4,7 Kg

O QUE HÁ DE NOVO:

- Gabinete em Aço Inoxidável com 0,6mm de espessura
- Protetor de resistências
- Painel em policarbonato
- Cesto Aramado com cabo emborrachado.

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Fritadeira elétrica INOVAMAQ modelo FM-5L, Fritadeira Profissional para fritar batatas, salgados, massas, frango, croquete, churros etc...
- Possui tampa em aço inox, proteção da resistência e cesto com cabo emborrachado.
- Equipamento inovador sendo o mais completo do mercado, equipamento para uso EXCLUSIVO PROFISSIONAL e INDUSTRIAL.
- Equipada com uma Cuba Gastronômica GN1/2X100 com 10cm de altura em inox 304 com capacidade total de 5 Litros (Recomendado máximo 4,2 litros de óleo para não transbordar).
- Equipada com 1 resistência tubular em inox com proteção EXCLUSIVA na resistência.
- Gabinete em aço inox 430 polido com 0,6mm de espessura, a mais espessa do mercado.
- Painel de controle completo com Timer digital e aviso sonoro, Termostato com ajustes de 0 – 200°C e luz piloto que indica o aquecimento.
- Produto seguro, possui termostato de rearme manual de segurança 210°C.

FM-10L Maqfritas Profissional

Fritadeiras

Fritadeira elétrica 10L , Modelo FM-10L



43^{cm}
comprimento

54^{cm}
largura

25^{cm}
altura

4000^{Wts} (127v)
5000^{Wts} (220v)
potência max.

7,2^{Kg}
peso bruto

* FOTOS ILUSTRATIVAS

MaqFritas

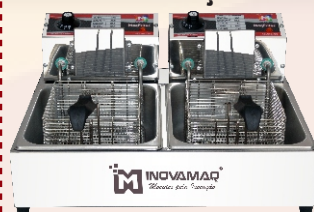
DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade total da cuba 10L
- Tensão: 127v ou 220v
- Potência Máxima: 4000W (127v) 5000W(220V).
- Consumo Médio 3.75kW/Hora
- Dimensão: Altura 255mm, Largura 545mm e Profundidade 433mm
- Peso Líquido: 6,65 Kg
- Peso Bruto: 7,20 Kg.

O QUE HÁ DE NOVO:

- Gabinete em Aço Inoxidável com 0,6mm de espessura
- Protetor de resistências
- Paineis em policarbonato

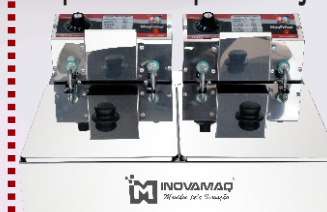
Gabinete em aço INOX



Cabo do cesto emborrachado



Tampa em INOX com puxador em nylon



DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Fritadeira elétrica INOVAMAQ modelo FM-10L, Fritadeira Profissional para fritar batatas, salgados, massas, frango, croquete, churros etc...
- Possui tampa em aço inox, proteção da resistência e cesto com cabo emborrachado.
- Equipamento inovador sendo o mais completo do mercado, equipamento para uso EXCLUSIVO PROFISSIONAL e INDUSTRIAL.
- Equipada com 2 Cubas Gastronômica GN1/2X100 com 10cm de altura em inox 304 com capacidade total de 5 Litros (Recomendado máximo 8,4 litros de óleo para não transbordar).
- Equipada com 2 resistências tubulares em inox com proteção EXCLUSIVA na resistência.
- Gabinete em aço inox 430 polido com 0,6mm de espessura, a mais espessa do mercado.
- Painel de controle completo, Termostato com ajustes de 0 – 200°C e luz piloto que indica o aquecimento.
- Produto seguro, possui termostato de rearme manual de segurança 210°C.

FM-10L Maqfritas Prof. Premium

Fritadeiras

Fritadeira elétrica 10L , Modelo FM-10L Premium

CONFIRA AS EXCLUSIVIDADES LINHA PREMIUM!



* FOTOS ILUSTRATIVAS

43^{cm}
comprimento

54^{cm}
largura

25^{cm}
altura

4000^{Wts} (127v)
5000^{Wts} (220v)
potência max.

7,2^{Kg}
peso bruto



MaqFritas

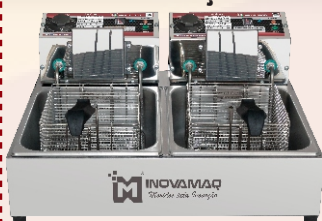
DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade total da cuba 10L
- Tensão: 127v ou 220v
- Potência Máxima: 4000W (127v) 5000W (220V). Consumo Médio 3.75 kW/Hora
- Dimensão: Altura 255mm, Largura 545mm e Profundidade 433mm
- Peso Líquido: 6,65 Kg
- Peso Bruto: 7,20 Kg.

O QUE HÁ DE NOVO:

- Gabinete em Aço Inoxidável com 0,6mm de espessura
- Protetor de resistências
- Pannel em policarbonato

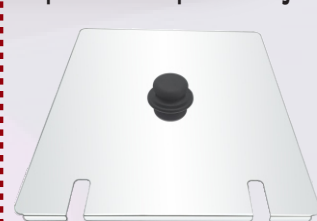
Gabinete em aço INOX



Painel com Timer programado digital com aviso sonoro



Tampa em INOX com puxador em nylon



DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Fritadeira elétrica INOVAMAQ modelo FM-10L Premium, Fritadeira Profissional para fritar batatas, salgados, massas, frango, croquete, churros etc...
- Possui tampa em aço inox, proteção da resistência e cesto com cabo emborrachado.
- Equipamento inovador sendo o mais completo do mercado, equipamento para uso EXCLUSIVO PROFISSIONAL e INDUSTRIAL.
- Equipada com 2 Cubas Gastronômica GN1/2X100 com 10cm de altura em inox 304 com capacidade total de 5 Litros (Recomendado máximo 4,2 litros de óleo para não transbordar).
- Equipada com 2 resistências tubulares em inox com proteção EXCLUSIVA na resistência.
- Gabinete em aço inox 430 polido com 0,6mm de espessura, a mais espessa do mercado.
- Pannel de controle completo com Timer digital e aviso sonoro, Termostato com ajustes de 0 – 200°C e luz piloto que indica o aquecimento.
- Produto seguro, possui termostato de rearme manual de segurança 210°C.

FM-7,5L Maqfritas Profissional

Fritadeiras

Fritadeira elétrica 7,5L , Modelo FM-7,5L



* FOTOS ILUSTRATIVAS

43^{cm}
comprimento

27^{cm}
largura

32^{cm}
altura

2500^{Wts} (127v)
3500 (220v)
potência max.

5,2^{Kg}
peso bruto

MaqFritas

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade total da cuba 7.5L
- Tensão: 127v ou 220v
- Dimensão: Altura 325mm, Largura 273mm e Profundidade 433mm
- Peso Líquido: 4,40 Kg
- PesoBruto: 5,2 Kg

O QUE HÁ DE NOVO:

- Gabinete em Aço Inoxidável com 0,6mm de espessura
- Protetor de resistências
- PAINEL em policarbonato
- Cesto Aramado com cabo emborrachado.

Gabinete em aço INOX



Cabo do cesto emborrachado



Tampa em INOX com puxador em nylon



DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Fritadeira elétrica INOVAMAQ modelo FM-7,5L, Fritadeira Profissional para fritar batatas, salgados, massas, frango, croquete, churros etc...
- Possui tampa em aço inox, proteção da resistência e cesto com cabo emborrachado.
- Equipamento inovador sendo o mais completo do mercado, equipamento para uso EXCLUSIVO PROFISSIONAL e INDUSTRIAL.
- Equipada com uma Cuba Gastronômica GN1/2X150 com 15cm de altura em inox 304 com capacidade total de 7.5 Litros (Recomendado máximo 6 litros de óleo para não transbordar).
- Equipada com 1 resistência tubular em inox com proteção EXCLUSIVA na resistência.
- Gabinete em aço inox 430 polido com 0,6mm de espessura, a mais espessa do mercado.
- PAINEL de controle completo com Timer digital e aviso sonoro, Termostato com ajustes de 0 – 200°C e luz piloto que indica o aquecimento.
- Produto seguro, possui termostato de rearme manual de segurança 210°C.

FM-7,5L Maqfritas Prof. Premium

Fritadeiras

Fritadeira elétrica 7,5L , Modelo FM-7,5L Premium

CONFIRA AS EXCLUSIVIDADES LINHA PREMIUM!



* FOTOS ILUSTRATIVAS

43^{cm}
comprimento

27^{cm}
largura

32^{cm}
altura

2500^{Wts} (127v)
3500^{Wts} (220v)
potência max.

5,2^{Kg}
peso bruto



Gabinete em aço INOX



Painel com Timer programado digital com aviso sonoro



Tampa em INOX com puxador em nylon



MaqFritas

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade total da cuba 7.5L
- Tensão: 127v ou 220v
- Dimensão: Altura 325mm, Largura 273mm e Profundidade 433mm
- Peso Líquido: 4,40 Kg
- Peso Bruto: 5,2 Kg

O QUE HÁ DE NOVO:

- Gabinete em Aço Inoxidável com 0,6mm de espessura
- Protetor de resistências
- Painel em policarbonato
- Cesto Aramado com cabo emborrachado.

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Fritadeira elétrica INOVAMAQ modelo FM-7,5L, Fritadeira Profissional para fritar batatas, salgados, massas, frango, croquete, churros etc...
- Possui tampa em aço inox, proteção da resistência e cesto com cabo emborrachado.
- Equipamento inovador sendo o mais completo do mercado, equipamento para uso EXCLUSIVO PROFISSIONAL e INDUSTRIAL.
- Equipada com uma Cuba Gastronômica GN1/2X150 com 15cm de altura em inox 304 com capacidade total de 7.5 Litros (Recomendado máximo 6 litros de óleo para não transbordar).
- Equipada com 1 resistência tubular em inox com proteção EXCLUSIVA na resistência.
- Gabinete em aço inox 430 polido com 0,6mm de espessura, a mais espessa do mercado.
- Painel de controle completo com Timer digital e aviso sonoro, Termostato com ajustes de 0 – 200°C e luz piloto que indica o aquecimento.
- Produto seguro, possui termostato de rearme manual de segurança 210°C.

FM-15L Maqfritas Profissional

Fritadeiras

Fritadeira elétrica 15L , Modelo FM-15L



43^{cm}
comprimento

54^{cm}
largura

32^{cm}
altura

5000^{Wts} (127v)
7000^{Wts} (220v)
potência max.

8,2^{Kg}
peso bruto

* FOTOS ILUSTRATIVAS

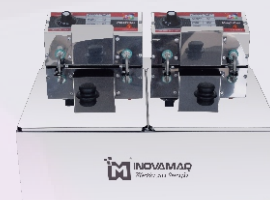
Gabinete em aço INOX



Cabo do cesto emborrachado



Tampas em INOX com puxador em nylon



MaqFritas

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade total da cuba 15L
- Tensão: 127v ou 220v
- Dimensão: Altura 325mm, Largura 545mm e Profundidade 433mm
- Peso Líquido: 7,71 Kg
- Peso Bruto: 8,20 Kg

O QUE HÁ DE NOVO:

- Gabinete em Aço Inoxidável com 0,6mm de espessura
- Protetor de resistências
- Paineis em policarbonato
- Cesto Aramado com cabo emborrachado.

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Fritadeira elétrica INOVAMAQ modelo FM-15L, Fritadeira Profissional para fritar batatas, salgados, massas, frango, croquete, churros etc...
- Possui tampa em aço inox, proteção da resistência e cesto com cabo emborrachado.
- Equipamento inovador sendo o mais completo do mercado, equipamento para uso EXCLUSIVO PROFISSIONAL e INDUSTRIAL.
- Equipada com uma Cuba Gastronômica GN1/2X150 com 15cm de altura em inox 304 com capacidade total de 15 Litros (Recomendado máximo 12 litros de óleo para não transbordar).
- Equipada com 1 resistência tubular em inox com proteção EXCLUSIVA na resistência.
- Gabinete em aço inox 430 polido com 0,6mm de espessura, a mais espessa do mercado.
- Painel de controle completo, Termostato com ajustes de 0 – 200°C e luz piloto que indica o aquecimento.
- Produto seguro, possui termostato de rearme manual de segurança 210°C.

FM-15L Maqfritas Prof. Premium

Fritadeiras

Fritadeira elétrica 15L , Modelo FM-15L Premium

CONFIRA AS EXCLUSIVIDADES LINHA PREMIUM!



43^{cm}
comprimento

54^{cm}
largura

32^{cm}
altura

5000 (127v)
7000 (220v)
potência max.

8,2^{Kg}
peso bruto

* FOTOS ILUSTRATIVAS



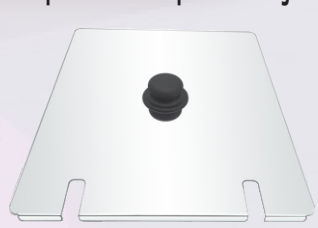
Gabinete em aço INOX



Painel com Timer programado digital com aviso sonoro



Tampa em INOX com puxador em nylon



MaqFritas

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade total da cuba 15L
- Tensão: 127v ou 220v
- Dimensão: Altura 325mm, Largura 545mm e Profundidade 433mm
- Peso Líquido: 7,71 Kg
- Peso Bruto: 8,20 Kg

O QUE HÁ DE NOVO:

- Gabinete em Aço Inoxidável com 0,6mm de espessura
- Protetor de resistências
- Painel em policarbonato
- Cesto Aramado com cabo emborrachado.

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Fritadeira elétrica INOVAMAQ modelo FM-15L Premium, Fritadeira Profissional para fritar batatas, salgados, massas, frango, croquete, churros etc...
- Possui tampa em aço inox, proteção da resistência e cesto com cabo emborrachado.
- Equipamento inovador sendo o mais completo do mercado, equipamento para uso EXCLUSIVO PROFISSIONAL e INDUSTRIAL.
- Equipada com uma Cuba Gastronômica GN1/2X150 com 15cm de altura em inox 304 com capacidade total de 15 Litros (Recomendado máximo 12 litros de óleo para não transbordar).
- Equipada com 1 resistência tubular em inox com proteção EXCLUSIVA na resistência.
- Gabinete em aço inox 430 polido com 0,6mm de espessura, a mais espessa do mercado.
- Painel de controle completo com Timer digital e aviso sonoro, Termostato com ajustes de 0 – 200°C e luz piloto que indica o aquecimento.
- Produto seguro, possui termostato de rearme manual de segurança 210°C.

FT-10L Maqfritas Profissional

Fritadeiras

Fritadeira elétrica 10L , Modelo FT-10L



43^{cm}
comprimento

43^{cm}
largura

22^{cm}
altura

3500^{Wts}
(220v)
potência max.

5,2^{Kg}
peso bruto

* FOTOS ILUSTRATIVAS

MaqFritas

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade total da cuba 10L
- Tensão: 220v 60hz 3500w
- Dimensão: Altura 220mm, Largura 433mm e Profundidade 433mm
- Tensão: 220v 60hz 3500w
- Peso Líquido: 4,08 Kg
- Peso Bruto: 5,20 Kg

O QUE HÁ DE NOVO:

- Gabinete em Aço Inoxidável com 0,6mm de espessura
- Protetor de resistências
- Paineis em policarbonato
- Cesto Aramado com cabo emborrachado.

Gabinete em aço INOX



Cesto aramado com 35cm e cabo do cesto emborrachado



Resistência Tubular em Inox com 3.500 Watts.



DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Fritadeira elétrica tipo Tacho INOVAMAQ modelo FT-10, Fritadeira Profissional para fritar Pastel e massas em geral...
- Equipamento inovador sendo o mais completo do mercado, equipamento para uso EXCLUSIVO PROFISSIONAL e INDUSTRIAL.
- Equipada com um tacho em alumínio de grande capacidade de óleo com 43cm x 15cm de altura capacidade total de 10 Litros.
- Equipada com 1 resistência tubular em inox com 3500 Watts.
- Gabinete em aço inox 430 polido com 0,6mm de espessura, a mais espessa do mercado.
- Painel de controle completo, Termostato com ajustes de 0 – 200°C e luz piloto que indica o aquecimento.
- Cesto aramado com espaçamento de 0,7mm entre arames, com 35cm de diâmetro e 10cm de altura com cabo emborrachado
- Produto seguro, possui termostato de rearme manual de segurança 210°C.

FT-10L Maqfritas Prof. Premium

Fritadeiras

Fritadeira Tacho elétrica 10L , Modelo FT-10L Premium

CONFIRA AS EXCLUSIVIDADES LINHA PREMIUM!



43^{cm}
comprimento

43^{cm}
largura

22^{cm}
altura

3500^{Wts}
(220v)
potência max.

5,2^{Kg}
peso bruto



MaqFritas

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade total da cuba 10L
- Tensão: 220v 60hz 3500w
- Dimensão: Altura 220mm, Largura 433mm e Profundidade 433mm
- Tensão: 220v 60hz 3500w
- Peso Líquido: 4,08 Kg
- Peso Bruto: 5,20 Kg

O QUE HÁ DE NOVO:

- Gabinete em Aço Inoxidável com 0,6mm de espessura
- Protetor de resistências
- Painel em policarbonato
- Cesto Aramado com cabo emborrachado.

Gabinete em aço INOX



Cesto aramado com 35cm e cabo do cesto emborrachado



Painel com Timer digital



DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Fritadeira elétrica tipo Tacho INOVAMAQ modelo FT-10, Fritadeira Profissional para fritar Pastel e massas em geral...
- Equipamento inovador sendo o mais completo do mercado, equipamento para uso EXCLUSIVO PROFISSIONAL e INDUSTRIAL.
- Equipada com um tacho em alumínio de grande capacidade de óleo com 43cm x 15cm de altura capacidade total de 10 Litros.
- Equipada com 1 resistência tubular em inox com 3500 Watts.
- Gabinete em aço inox 430 polido com 0,6mm de espessura, a mais espessa do mercado.
- Painel de controle completo com Timer digital e aviso sonoro, Termostato com ajustes de 0 – 200°C e luz piloto que indica o aquecimento.
- Cesto aramado com espaçamento de 0,7mm entre arames, com 35cm de diâmetro e 10cm de altura com cabo emborrachado
- Produto seguro, possui termostato de rearme manual de segurança 210°C.



Waffles

GW-4 Waffle Profissional

Waffles

Máquina Waffle Profissional, Modelo GW-4



* FOTOS ILUSTRATIVAS

38^{cm}
comprimento

34^{cm}
largura

20^{cm}
altura

2000^{wts}
potência max.

12^{Kg}
peso bruto

Waffle

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 4 Waffles na medida 13x13x2,5cm
- Tensão: 127 ou 220v
- Altura: 200mm
- Largura: 340mm
- Profundidade: 380mm
- Peso Líquido: 11,50 Kg
- Peso Bruto: 12 Kg.

QUE HÁ DE NOVO:

- Gabinete em aço inoxidável
- Luz que indica aquecimento
- 5º Pesinho de apoio

Alça Frontal em Backelite



5º Pesinho de apoio



Exclusivo sistema de canaletas



DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Equipamento prático e robusto, sendo o melhor custo benefício do mercado, Equipamento de alta produção, capaz de Produzir 4 Waffles no formato 13x13x2,5cm, produção: 4 Waffles a cada 5 minutos (Após 1º o aquecimento inicial de 15 Min), equipamento para uso EXCLUSIVO PROFISSIONAL, IDEAL P/: Buffet, Lanchonetes, casas especializadas em Waffles, festas e eventos em geral.
- As máquinas de Waffles 4 cavidades INOVAMAQ possuem estrutura em aço inoxidável 430 polido de alta qualidade.
- Equipada com 2 resistências tubulares de alta durabilidade e qualidade com 1000 watts de potência cada, qualidade que proporcionam um aquecimento uniforme nos dois lados do grill.
- Sistema exclusivo de canaleta para coletar o produto em excesso.
- Excelente isolamento térmico com lã de rocha e alças antitêrmica.
- Grill em alumínio Natural de alta qualidade com coletor nas bordas, exclusividade INOVAMAQ.
- Termostato de 50 a 300°C e Luz piloto que indica aquecimento.
- Possui o 5º pezinho para melhorar a estabilidade do equipamento.

GW-4 Waffle Prof. Teflon

Waffles

Máquina Waffle Profissional, Modelo GW-4

CONFIRA AS EXCLUSIVIDADES LINHA PREMIUM!



* FOTOS ILUSTRATIVAS

38^{cm}
comprimento

34^{cm}
largura

20^{cm}
altura

2000^{wts}
potência max.

12^{Kg}
peso bruto

Waffle

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 4 Waffles na medida 13x13x2,5cm
- Tensão: 127 ou 220v
- Altura: 200mm
- Largura: 340mm
- Profundidade: 380mm
- Peso Líquido: 11,50 Kg
- Peso Bruto: 12 Kg.

QUE HÁ DE NOVO:

- Gabinete em aço inoxidável
- Luz que indica aquecimento
- 5º Pesinho de apoio

Alça Frontal em Backelite



5º Pesinho de apoio



Exclusivo sistema de canaletas



DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Equipamento prático e robusto, sendo o melhor custo benefício do mercado, Equipamento de alta produção, capaz de Produzir 4 Waffles no formato 13x13x2,5cm, produção: 4 Waffles a cada 5 minutos (Após 1º o aquecimento inicial de 15 Min), equipamento para uso EXCLUSIVO PROFISSIONAL, IDEAL P/: Buffet, Lanchonetes, casas especializadas em Waffles, festas e eventos em geral.
- As máquinas de Waffles 4 cavidades INOVAMAQ possuem estrutura em aço inoxidável 430 polido de alta qualidade.
- Equipada com 2 resistências tubulares de alta durabilidade e qualidade com 1000 watts de potência cada, qualidade que proporcionam um aquecimento uniforme nos dois lados do grill.
- Sistema exclusivo de canaleta para coletar o produto em excesso.
- Excelente isolamento térmico com lã de rocha e alças antitêrmica.
- Grill em alumínio Natural com revestimento antiaderente de alta qualidade com coletor nas bordas, exclusividade INOVAMAQ.
- Termostato de 50 a 300°C e Luz piloto que indica aquecimento.
- Possui o 5º pezinho para melhorar a estabilidade do equipamento.

WBE-4 Waffle Belga Profissional

Máquina Waffle Profissional, Modelo GW-4

Waffles



* FOTOS ILUSTRATIVAS

36^{cm}
comprimento

19^{cm}
largura

20^{cm}
altura

1700^{Wts}
potência max.

7,5^{Kg}
peso bruto

Waffle

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 1 Waffles Belga na medida 20x20x2,5 a cada 5 Minutos.
- Tensão: 127V ou 220V
- Potência: 1700w (850w cada placa)
- Altura: 200mm, Largura: 190mm, Profundidade: 360mm
- Peso Líquido: 6,77 Kg
- Peso Bruto: 7,5 Kg.

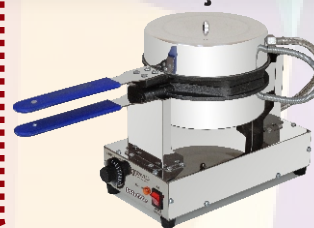
QUE HÁ DE NOVO:

- Gabinete em aço inoxidável
- Luz que indica aquecimento
- Placas com revestimento antiaderente cerâmico
- Exclusivo sistema de rotação 180°.

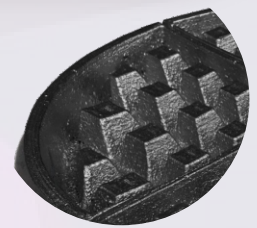
Alça antitérmica longa



Sistema rotação 180°



Placas com Teflon antiaderente



DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Equipamento inovador, prático e robusto, sendo o melhor custo benefício do mercado, IDEAL P/: Buffet, Lanchonetes, casas especializadas em Waffles, festas e eventos em geral.
- As máquinas de Waffle Belga INOVAMAQ possuem estrutura em aço inoxidável 430 polido de alta qualidade.
- Equipada com 2 resistências tubulares de alta durabilidade e qualidade com 850watts de potência cada, qualidade que proporcionam um aquecimento uniforme nos dois lados do grill.
- Sistema exclusivo de rotação 180°.
- Excelente isolamento térmico com lã de rocha e alças longas.
- Grill em alumínio com revestimento antiaderente cerâmico de alta qualidade, o melhor revestimento do mercado, exclusividade INOVAMAQ, proporciona uma melhor retirada do waffles sem quebrar.
- Termostato de 50 a 300°C e Luz piloto que indica aquecimento.

WBE-4 Waffle Belga Prof. Premium

Waffles

Máquina Waffle Profissional, Modelo GW-4

CONFIRA AS EXCLUSIVIDADES LINHA PREMIUM!



* FOTOS ILUSTRATIVAS

36^{cm}
comprimento

19^{cm}
largura

20^{cm}
altura

1700^{Wts}
potência max.

7,5^{Kg}
peso bruto

Waffle

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 1 Waffles Belga na medida 20x20x2,5 a cada 5 Minutos.
- Tensão: 127V ou 220V
- Potência: 1700w (850w cada placa)
- Altura: 200mm, Largura: 190mm, Profundidade: 360mm
- Peso Líquido: 6,77 Kg
- Peso Bruto: 7,5 Kg.

QUE HÁ DE NOVO:

- Gabinete em aço inoxidável
- Luz que indica aquecimento
- Placas com revestimento antiaderente cerâmico
- Exclusivo sistema de rotação 180°.

Alça antitérmica longa



Sistema rotação 180°



Painel com Timer digital



DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Equipamento inovador, prático e robusto, sendo o melhor custo benefício do mercado, IDEAL P/: Buffet, Lanchonetes, casas especializadas em Waffles, festas e eventos em geral.
- As máquinas de Waffle Belga INOVAMAQ possuem estrutura em aço inoxidável 430 polido de alta qualidade.
- Equipada com 2 resistências tubulares de alta durabilidade e qualidade com 850watts de potência cada, qualidade que proporcionam um aquecimento uniforme nos dois lados do grill.
- Sistema exclusivo de rotação 180°.
- Excelente isolamento térmico com lã de rocha e alças longas.
- Grill em alumínio com revestimento antiaderente cerâmico de alta qualidade.
- Painel completo com Termostato de 50 a 300°C, Luz piloto que indica aquecimento e Timer digital com aviso sonoro.

GWB-1 Waffle Buuble Profissional

Waffles

Máquina Waffle Profissional, Modelo GW-4



* FOTOS ILUSTRATIVAS

36^{cm}
comprimento

19^{cm}
largura

20^{cm}
altura

1700^{Wts}
potência max.

7,5^{Kg}
peso bruto

Waffle

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 1 Waffles Belga na medida 20x20x5 a cada 5 Minutos.
- Tensão: 127V ou 220V
- Potência: 1700w (850w cada placa)
- Altura: 200mm, Largura: 190mm, Profundidade: 360mm
- Peso Líquido: 6,77 Kg
- Peso Bruto: 7,5 Kg.

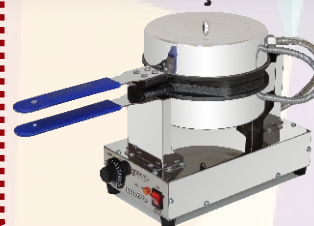
QUE HÁ DE NOVO:

- Gabinete em aço inoxidável
- Luz que indica aquecimento
- Placas com revestimento antiaderente cerâmico
- Exclusivo sistema de rotação 180°.

Alça antitérmica longa



Sistema rotação 180°



Placas com Teflon antiaderente



DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Equipamento inovador, prático e robusto, sendo o melhor custo benefício do mercado, IDEAL P/: Buffet, Lanchonetes, casas especializadas em Waffles, festas e eventos em geral.
- As máquinas de Waffle Belga INOVAMAQ possuem estrutura em aço inoxidável 430 polido de alta qualidade.
- Equipada com 2 resistências tubulares de alta durabilidade e qualidade com 850watts de potência cada, qualidade que proporcionam um aquecimento uniforme nos dois lados do grill.
- Sistema exclusivo de rotação 180°.
- Excelente isolamento térmico com lã de rocha e alças longas.
- Grill em alumínio com revestimento antiaderente cerâmico de alta qualidade, o melhor revestimento do mercado, exclusividade INOVAMAQ, proporciona uma melhor retirada do waffles sem quebrar.
- Termostato de 50 a 300°C e Luz piloto que indica aquecimento.

GWB-1 Waffle Buuble Prof. Premium

Waffles

Máquina Waffle Profissional, Modelo GW-4

CONFIRA AS EXCLUSIVIDADES LINHA PREMIUM!



* FOTOS ILUSTRATIVAS

36^{cm}
comprimento

19^{cm}
largura

20^{cm}
altura

1700^{Wts}
potência max.

7,5^{Kg}
peso bruto



Waffle

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 1 Waffles Belga na medida 20x20x5 a cada 5 Minutos.
- Tensão: 127V ou 220V
- Potência: 1700w (850w cada placa)
- Altura: 200mm, Largura: 190mm, Profundidade: 360mm
- Peso Líquido: 6,77 Kg
- Peso Bruto: 7,5 Kg.

QUE HÁ DE NOVO:

- Gabinete em aço inoxidável
- Luz que indica aquecimento
- Placas com revestimento antiaderente cerâmico
- Exclusivo sistema de rotação 180°.

Alça antitérmica longa



Sistema rotação 180°



Painel com Timer digital



DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Equipamento inovador, prático e robusto, sendo o melhor custo benefício do mercado, IDEAL P/: Buffet, Lanchonetes, casas especializadas em Waffles, festas e eventos em geral.
- As máquinas de Waffle Belga INOVAMAQ possuem estrutura em aço inoxidável 430 polido de alta qualidade.
- Equipada com 2 resistências tubulares de alta durabilidade e qualidade com 850watts de potência cada, qualidade que proporcionam um aquecimento uniforme nos dois lados do grill.
- Sistema exclusivo de rotação 180°.
- Excelente isolamento térmico com lã de rocha e alças longas.
- Grill em alumínio com revestimento antiaderente cerâmico de alta qualidade.
- Painel completo com Termostato de 50 a 300°C, Luz piloto que indica aquecimento e Timer digital com aviso sonoro.



Casquinha de Sorvete

Waffles

CS-200 Máquina de casquinha para sorvete

Máquina para Casquinha de sorvete Profissional, Modelo CS-200



36^{cm}
comprimento

19^{cm}
largura

20^{cm}
altura

1600^{wts}
potência max.

7,5^{Kg}
peso bruto

Alça antitérmica Grande



Grills com Antiaderente



Molde para cone em alumínio



Waffle
Cone

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 1 Cone médio
- Tensão: 127 ou 220v
- Altura: 200mm
- Largura: 240mm
- Profundidade: 380mm
- Peso Líquido: 7,37 Kg
- Peso Bruto: 7,8 Kg.

QUE HÁ DE NOVO:

- Alças laterais para melhor manuseio
- Alça Frontal em Bachelite

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Equipamento prático e robusto, sendo o melhor custo benefício do mercado,
- Equipamento de alta produção, capaz de Produzir 1 casquinha no tamanho de 22 cm, produção horária: 1 casquinha a cada 1 minutos assando, equipamento para uso EXCLUSIVO PROFISSIONAL, IDEAL P/: Buffet, Lanchonetes, casas especializadas em crepes, festas e eventos em geral.
- A máquina casquinha para sorvete INOVAMAQ possuem estrutura em aço inoxidável 430 polido de alta qualidade.
- Equipada com 2 resistências tubulares de alta durabilidade e qualidade com 800 watts de potência cada, qualidade que proporcionam um aquecimento uniforme nos dois lados do grill.
- Excelente isolamento térmica com lã de rocha e alças antitérmica em Bachelite.
- Grill em alumínio Natural de alta qualidade teflonada, exclusividade INOVAMAQ
- Termostato de 50 a 300°C e Luz piloto que indica aquecimento.



CM-2,5L Chocomaq 2,5 Litros

Derretedeiras

Derretedeira Multiuso, Modelo CM-2,5L



* FOTOS ILUSTRATIVAS

33^{cm}
comprimento

18,5^{cm}
largura

15^{cm}
altura

750^{wts}
potência max.

2,5^{Kg}
peso bruto

Gabinete em aço INOX



Fixação com porca borboleta



Tampa Inox com puxador em Nylon



CHOCOMAQ

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 1 cuba – 2,5 kg
- Altura: 150mm, Largura: 185mm, Profundidade: 330mm
- Consumo: 750W / 0,75kw/h
- Tensão: 127V ou 220V
- Peso Líquido: 2,17 Kg
- Peso Bruto: 2,5 Kg.

O QUE HÁ DE NOVO:

- Gabinete em aço inoxidável Polido.
- Luz que indica aquecimento
- Exclusivo sistema de fixação da cuba gastronômica por parafuso e porca do tipo borboletas.

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- As Derretedeira Multiuso Inovamaq são perfeitas para manter alimentos aquecidos e derreter chocolate de forma prática, rápida e eficiente.
- Através do sistema de aquecimento por "banho-maria", derrete o chocolate de forma eficiente conservando a consistência e o sabor do chocolate.
- As Derretedeiras Multiuso Inovamaq são fabricadas em aço inoxidável polido e possuem 1 cuba gastronômica removível de 2,5kg que facilita o trabalho.
- As cubas gastronômicas são fabricadas em aço 304 (material indicado para contato com o alimento), além disso, possuem tampas com puxadores em nylon em todos os modelos.
- O termostato regulável de 30 a 120°C (+/-10°C) permite que você defina a temperatura ideal para derreter ou manter o chocolate aquecido.
- São ideais para confeitarias, docerias, cafeteiras, sorveterias, buffets, festas e eventos.

CM-2,5L Chocomaq 2,5 L. Premium

Derretedeiras

Derretedeira Multiuso, Modelo CM-2,5L Premium

CONFIRA AS EXCLUSIVIDADES LINHA PREMIUM!



* FOTOS ILUSTRATIVAS

33^{cm}
comprimento

18,5^{cm}
largura

15^{cm}
altura

750^{wts}
potência max.

2,5^{Kg}
peso bruto

127V - 220V
BIVOLT AUTOMÁTICO



Gabinete em aço INOX



Fixação com porca borboleta



Tampa Inox com puxador em Nylon



CHOCOMAQ

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 1 cuba – 2,5 kg
- Altura: 150mm, Largura: 185mm, Profundidade: 330mm
- Consumo: 750W / 0,75kw/h
- Tensão: Bivolt Automatico
- Peso Líquido: 2,17 Kg
- Peso Bruto: 2,5 Kg.

O QUE HÁ DE NOVO:

- Gabinete em aço inoxidável Polido.
- Luz que indica aquecimento
- Exclusivo sistema de fixação da cuba gastronômica por parafuso e porca do tipo borboletas.

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- As Derretedeira Multiuso Inovamaq são perfeitas para manter alimentos aquecidos e derreter chocolate de forma prática, rápida e eficiente.
- Através do sistema de aquecimento por "banho-maria", derrete o chocolate de forma eficiente conservando a consistência e o sabor do chocolate.
- As Derretedeiras Multiuso Inovamaq são fabricadas em aço inoxidável polido e possui 1 cuba gastronômica removível de 2,5kg que facilita o trabalho.
- As cubas gastronômicas são fabricadas em aço 304 (material indicado para contato com o alimento), além disso, possuem tampas com puxadores em nylon em todos os modelos.
- O termostato regulável de 30 a 120°C (+/-10°C) permite que você defina a temperatura ideal para derreter ou manter o chocolate aquecido.
- São ideais para confeitarias, docerias, cafeteiras, sorveterias, buffets, festas e eventos.

CM-5L Chocomaq Cuba 5 Litros

Derretedeiras

Derretedeira Multiuso, Modelo CM-5L



* FOTOS ILUSTRATIVAS

42^{cm}
comprimento

26,5^{cm}
largura

15^{cm}
altura

750^{wts}
potência max.

3,8^{Kg}
peso bruto

Gabinete em aço INOX



Fixação com porca borboleta



Tampa Inox com puxador em Nylon



CHOCOMAQ

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 1 cuba – 5 kg
- Altura: 150mm, Largura: 265mm, Profundidade: 420mm
- Consumo: 750W / 0,75kw/h
- Tensão: 127V ou 220V
- Peso Líquido: 3,07 Kg
- Peso Bruto: 3,8 Kg.

O QUE HÁ DE NOVO:

- Gabinete em aço inoxidável Polido.
- Luz que indica aquecimento
- Exclusivo sistema de fixação da cuba gastronômica por parafuso e porca do tipo borboletas, assim a cuba não fica suspensa devido a água do banho maria

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- As Derretedeira Multiuso Inovamaq são perfeitas para manter alimentos aquecidos e derreter chocolate de forma prática, rápida e eficiente.
- Através do sistema de aquecimento por "banho-maria", derrete o chocolate de forma eficiente conservando a consistência e o sabor do chocolate.
- As Derretedeiras Multiuso Inovamaq são fabricadas em aço inoxidável polido e possui 1 cuba gastronômica removível de 5kg que facilita o trabalho.
- As cubas gastronômicas são fabricadas em aço 304 (material indicado para contato com o alimento), além disso, possuem tampas com puxadores em nylon em todos os modelos.
- O termostato regulável de 30 a 120°C (+/-10°C) permite que você defina a temperatura ideal para derreter ou manter o chocolate aquecido.
- São ideais para confeitarias, docerias, cafeteiras, sorveterias, buffets, festas e eventos.

CM-5L Chocomaq Cuba 5 L. Premium

Derretedeiras

Derretedeira Multiuso, Modelo CM-5L Premium

CONFIRA AS EXCLUSIVIDADES LINHA PREMIUM!



* FOTOS ILUSTRATIVAS

42^{cm}
comprimento

26,5^{cm}
largura

15^{cm}
altura

750^{wts}
potência max.

3,8^{kg}
peso bruto

127V - 220V
BIVOLT AUTOMÁTICO



Gabinete em aço INOX



Fixação com porca borboleta



Tampa Inox com puxador em Nylon



CHOCOMAQ

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 1 cuba – 5 kg
- Altura: 150mm, Largura: 265mm, Profundidade: 420mm
- Consumo: 750W / 0,75kw/h
- Tensão: Bivolt Automático
- Peso Líquido: 3,07 Kg
- Peso Bruto: 3,8 Kg.

O QUE HÁ DE NOVO:

- Gabinete em aço inoxidável Polido.
- Luz que indica aquecimento
- Exclusivo sistema de fixação da cuba gastronômica por parafuso e porca do tipo borboletas, assim a cuba não fica suspensa devido a água do banho maria

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- As Derretedeira Multiuso Inovamaq são perfeitas para manter alimentos aquecidos e derreter chocolate de forma prática, rápida e eficiente.
- Através do sistema de aquecimento por "banho-maria", derrete o chocolate de forma eficiente conservando a consistência e o sabor do chocolate.
- As Derretedeiras Multiuso Inovamaq são fabricadas em aço inoxidável polido e possui 1 cuba gastronômica removível de 5kg que facilita o trabalho.
- As cubas gastronômicas são fabricadas em aço 304 (material indicado para contato com o alimento), além disso, possuem tampas com puxadores em nylon em todos os modelos.
- O termostato regulável de 30 a 120°C (+/-10°C) permite que você defina a temperatura ideal para derreter ou manter o chocolate aquecido.
- São ideais para confeitarias, docerias, cafeteiras, sorveterias, buffets, festas e eventos.

CM-5/2L Chocomaq 5 Litros

Derretedeiras

Derretedeira Multiuso, Modelo CM-5/2L



42^{cm}
comprimento

26,5^{cm}
largura

15^{cm}
altura

750^{Wts}
potência max.

4.0^{Kg}
peso bruto

* FOTOS ILUSTRATIVAS

Gabinete em aço INOX



Fixação com porca borboleta



Tampa Inox com puxador em Nylon



CHOCOMAQ

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 2 cubas – 2,5 kg
- Altura: 150mm, Largura: 265mm, Profundidade: 420mm
- Consumo: 750W / 0,75kw/h
- Tensão: 127V ou 220V
- Peso Líquido: 3,07 Kg
- Peso Bruto: 3,8 Kg.

O QUE HÁ DE NOVO:

- Gabinete em aço inoxidável Polido.
- Luz que indica aquecimento
- Exclusivo sistema de fixação da cuba gastronômica por parafuso e porca do tipo borboletas, assim a cuba não fica suspensa devido a água do banho maria

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- As Derretedeira Multiuso Inovamaq são perfeitas para manter alimentos aquecidos e derreter chocolate de forma prática, rápida e eficiente.
- Através do sistema de aquecimento por "banho-maria", derrete o chocolate de forma eficiente conservando a consistência e o sabor do chocolate.
- As Derretedeiras Multiuso Inovamaq são fabricadas em aço inoxidável polido e possuem 2 cubas gastronômicas removíveis de 2,5kg que facilita o trabalho.
- As cubas gastronômicas são fabricadas em aço 304 (material indicado para contato com o alimento), além disso, possuem tampas com puxadores em nylon em todos os modelos.
- O termostato regulável de 30 a 120°C (+/-10°C) permite que você defina a temperatura ideal para derreter ou manter o chocolate aquecido.
- São ideais para confeitarias, docerias, cafeteiras, sorveterias, buffets, festas e eventos.

CM-5/2L Chocomaq 5 L. Premium

Derretedeiras

Derretedeira Multiuso, Modelo CM-5/2L Premium

CONFIRA AS EXCLUSIVIDADES LINHA PREMIUM!



127V - 220V
BIVOLT AUTOMÁTICO

42^{cm}
comprimento

26,5^{cm}
largura

15^{cm}
altura

750^{wts}
potência max.

4.0^{kg}
peso bruto



* FOTOS ILUSTRATIVAS

Gabinete em aço INOX



Fixação com porca borboleta



Tampa Inox com puxador em Nylon



CHOCOMAQ

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 2 cubas – 2,5 kg
- Altura: 150mm, Largura: 265mm, Profundidade: 420mm
- Consumo: 750W / 0,75kw/h
- Tensão: Bivolt Automático
- Peso Líquido: 3,07 Kg
- Peso Bruto: 3,8 Kg.

O QUE HÁ DE NOVO:

- Gabinete em aço inoxidável Polido.
- Luz que indica aquecimento
- Exclusivo sistema de fixação da cuba gastronômica por parafuso e porca do tipo borboletas, assim a cuba não fica suspensa devido a água do banho maria

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- As Derretedeira Multiuso Inovamaq são perfeitas para manter alimentos aquecidos e derreter chocolate de forma prática, rápida e eficiente.
- Através do sistema de aquecimento por "banho-maria", derrete o chocolate de forma eficiente conservando a consistência e o sabor do chocolate.
- As Derretedeiras Multiuso Inovamaq são fabricadas em aço inoxidável polido e possuem 2 cubas gastronômicas removíveis de 2,5kg que facilita o trabalho.
- As cubas gastronômicas são fabricadas em aço 304 (material indicado para contato com o alimento), além disso, possuem tampas com puxadores em nylon em todos os modelos.
- O termostato regulável de 30 a 120°C (+/-10°C) permite que você defina a temperatura ideal para derreter ou manter o chocolate aquecido.
- São ideais para confeitarias, docerias, cafeteiras, sorveterias, buffets, festas e eventos.

CM-10/2L Chocomaq 10 Litros

Derretedeiras

Derretedeira Multiuso, Modelo CM-10/2L



* FOTOS ILUSTRATIVAS

63^{cm}
comprimento

33^{cm}
largura

15^{cm}
altura

910^{wts}
potência max.

5,6^{Kg}
peso bruto

CHOCOMAQ

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 2 cubas – 5 kg
- Altura: 150mm, Largura: 330mm, Profundidade: 630mm
- Consumo: 910W / 0,75kw/h
- Alimentação: 127V ou 220V
- Peso Líquido: 4,68 Kg
- Peso Bruto: 5,6 Kg.

O QUE HÁ DE NOVO:

- Gabinete em aço inoxidável Polido.
- Luz que indica aquecimento
- Exclusivo sistema de fixação da cuba gastronômica por parafuso e porca do tipo borboletas, assim a cuba não fica suspensa devido a água do banho maria

Gabinete em aço INOX



Fixação com porca borboleta



Tampa Inox com puxador em Nylon



DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- As Derretedeira Multiuso Inovamaq são perfeitas para manter alimentos aquecidos e derreter chocolate de forma prática, rápida e eficiente.
- Através do sistema de aquecimento por "banho-maria", derrete o chocolate de forma eficiente conservando a consistência e o sabor do chocolate.
- As Derretedeiras Multiuso Inovamaq são fabricadas em aço inoxidável polido e possuem 2 cubas gastronômicas removíveis de 5kg que facilita o trabalho.
- As cubas gastronômicas são fabricadas em aço 304 (material indicado para contato com o alimento), além disso, possuem tampas com puxadores em nylon em todos os modelos.
- O termostato regulável de 30 a 120°C (+/-10°C) permite que você defina a temperatura ideal para derreter ou manter o chocolate aquecido.
- São ideais para confeitarias, docerias, cafeteiras, sorveterias, buffets, festas e eventos.

CM-10/2L Chocomaq 10 L. Premium

Derretedeiras

Derretedeira Multiuso, Modelo CM-10/2L Premium

CONFIRA AS EXCLUSIVIDADES LINHA PREMIUM!



127V - 220V
BIVOLT AUTOMÁTICO

63^{cm}
comprimento

33^{cm}
largura

15^{cm}
altura

910^{wts}
potência max.

5,6^{Kg}
peso bruto



* FOTOS ILUSTRATIVAS

Gabinete em aço INOX



Fixação com porca borboleta



Tampa Inox com puxador em Nylon



CHOCOMAQ

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 2 cubas – 5 kg
- Altura: 150mm, Largura: 330mm, Profundidade: 630mm
- Consumo: 910W / 0,75kw/h
- Alimentação: 127V ou 220V
- Peso Líquido: 4,68 Kg
- Peso Bruto: 5,6 Kg.

O QUE HÁ DE NOVO:

- Gabinete em aço inoxidável Polido.
- Luz que indica aquecimento
- Exclusivo sistema de fixação da cuba gastronômica por parafuso e porca do tipo borboletas, assim a cuba não fica suspensa devido a água do banho maria

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- As Derretedeira Multiuso Inovamaq são perfeitas para manter alimentos aquecidos e derreter chocolate de forma prática, rápida e eficiente.
- Através do sistema de aquecimento por "banho-maria", derrete o chocolate de forma eficiente conservando a consistência e o sabor do chocolate.
- As Derretedeiras Multiuso Inovamaq são fabricadas em aço inoxidável polido e possuem 2 cubas gastronômicas removíveis de 5kg que facilita o trabalho.
- As cubas gastronômicas são fabricadas em aço 304 (material indicado para contato com o alimento), além disso, possuem tampas com puxadores em nylon em todos os modelos.
- O termostato regulável de 30 a 120°C (+/-10°C) permite que você defina a temperatura ideal para derreter ou manter o chocolate aquecido.
- São ideais para confeitarias, docerias, cafeteiras, sorveterias, buffets, festas e eventos.



INOVAMAQ

Movidos pela Inovação.

Rodagira-Choco

CMD-5L Rodagira Choco 5 Litros

RodaGira-Choco

Derretedeira com Disco Giratório, Modelo CMD-5L



* FOTOS ILUSTRATIVAS

45^{cm}
comprimento

33^{cm}
largura

35^{cm}
altura

850^{wts}
potência max.

9,0^{Kg}
peso bruto

Proteção em Acrílico e
Bico dosador removível.



Fixação com porca borboleta



Tampa Inox com puxador
em Nylon



RODAGIRACHOCO

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 2 cubas – 5 kg
- Altura: 350mm, Largura: 330mm, Profundidade: 450mm
- Consumo: 850W / 0,7kw/h
- Alimentação: 127V ou 220v
- Peso Líquido: 8,08 Kg
- Peso Bruto: 9 Kg.

O QUE HÁ DE NOVO:

- Tampa em aço Inoxidável.
- Disco em Poliacetal atóxico.
- Motor com de alto torque
- Proteção em acrílico.
- Bico dosador removível

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- As derretedeiras com disco giratório para chocolate - Inovamaq são perfeitas para derreter o chocolate de forma prática, cobrir frutas, pão de mel, bombom e coletar chocolates em formas de rápida e eficiente.
- Através do sistema de aquecimento por "banho-maria", aquece e derrete o chocolate de forma eficiente conservando a consistência e o sabor do chocolate.
- As derretedeiras com disco giratório para chocolate - Inovamaq são fabricadas em aço inoxidável 430 polido e possuem cubas gastronômicas removíveis que facilitam o trabalho. As cubas gastronômicas são em aço 304 (material indicado para contato com o alimento), além disso, possuem tampas com puxador em nylon em todos os modelos.
- O termostato regulável de 30 a 120°C (+/-10°C) permite que você defina a temperatura ideal para derreter ou manter o chocolate aquecido.
- Possui disco em poliacetal de 20mm e Bico dosador removível.
- São ideais para profissionais em chocolates, confeitarias, cafeterias, sorveterias, açaizeiros, docerias, buffet e eventos.

CMD-10L Rodagira Choco 10 Litros

RodaGira-Choco

Derretedeira com Disco Giratório, Modelo CMD-10L



45^{cm}
comprimento

62^{cm}
largura

35^{cm}
altura

1010^{Wts}
potência max.

16,0^{Kg}
peso bruto

* FOTOS ILUSTRATIVAS

Gabinete em aço INOX



Fixação com porca borboleta



Tampa Inox com puxador em Nylon



RODAGIRACHOCO

DADOS TÉCNICOS:

- Capacidade: 2 cubas – 5 kg
- Altura: 350mm, Largura: 620mm, Profundidade: 450mm
- Consumo: 1010W / 0,91kw/h
- Alimentação: 127V ou 220v
- Peso Líquido: 14,82 Kg
- Peso Bruto: 16 Kg.

O QUE HÁ DE NOVO:

- Tampa em aço Inoxidável.
- Disco em Poliacetal atóxico.
- Motor com de alto torque
- Proteção em acrílico.
- Bico dosador removível

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- As derretedeiras com 2 discos giratórios para chocolate - Inovamaq são perfeitas para derreter o chocolate de forma prática, cobrir frutas, pão de mel, bombom e coletar chocolates em formas de rápida e eficiente.
- Através do sistema de aquecimento por "banho-maria", aquece e derrete o chocolate de forma eficiente conservando a consistência e o sabor do chocolate.
- As derretedeiras com disco giratório para chocolate - Inovamaq são fabricadas em aço inoxidável 430 polido e possuem cubas gastronômicas removíveis que facilitam o trabalho. As cubas gastronômicas são em aço 304 (material indicado para contato com o alimento), além disso, possuem tampas com puxador em nylon em todos os modelos.
- O termostato regulável de 30 a 120°C (+/-10°C) permite que você defina a temperatura ideal para derreter ou manter o chocolate aquecido.
- Possui disco em poliacetal de 20mm e Bico dosador removível.
- São ideais para profissionais em chocolates, confeitarias, cafeterias, sorveterias, açaizeiros, docerias, buffet e eventos.



INOVAMAQ
Movidos pela Inovação.

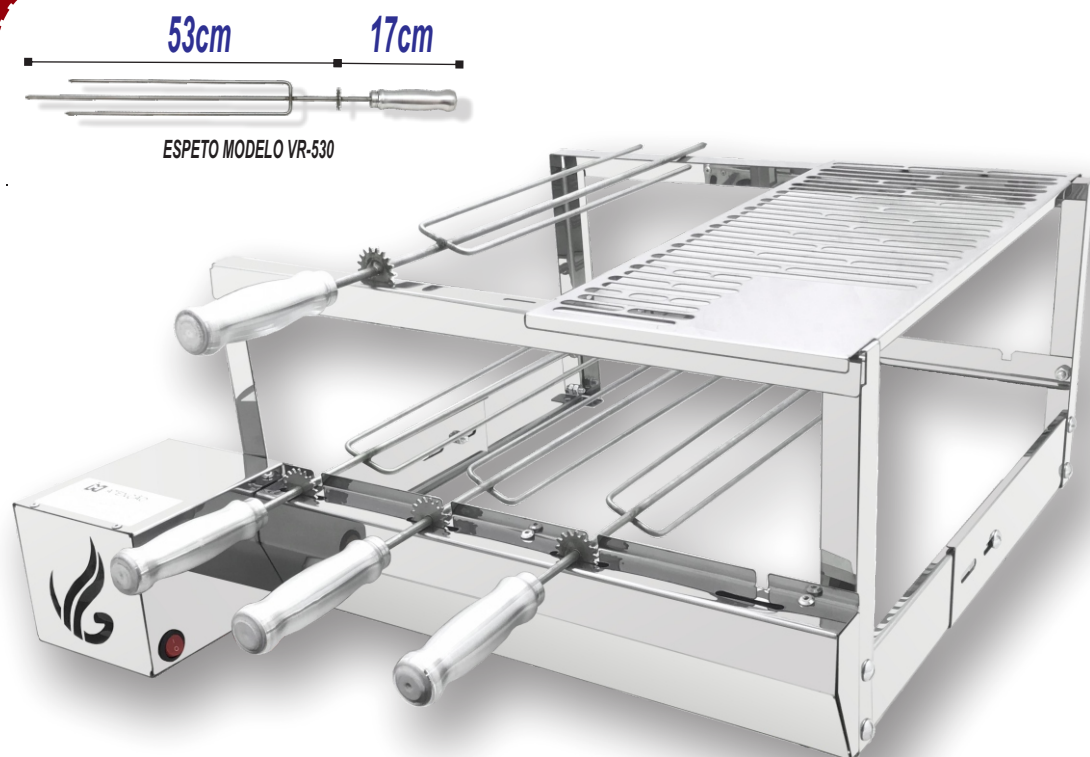


ViraGrill

ViraGrill

VR-04 Viragrill 4 Espetos

Grill giratório para churrasqueiras, Modelos VR-04



ESPETO MODELO VR-530

cm
43-57
comprimento

cm
50
largura

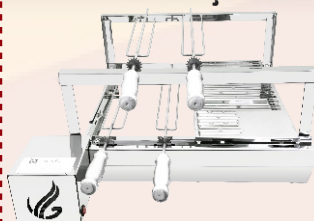
cm
26
altura

Wts
100
potência max.

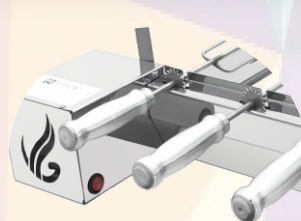
Kg
5,4
peso bruto

* FOTOS ILUSTRATIVAS

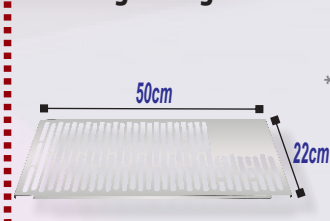
Extrutura em aço INOX



Painel com motor removível



Grátis grelha gourmet



DADOS TÉCNICOS:

- Altura: 260mm
- Largura útil dentro da churrasqueira: 500mm
- Largura com motor: 580mm
- Comprimento ajustável: 420-570
- Quantidade de espetos: 4 (VR-530)

O QUE HÁ DE NOVO:

- Painel com motor destacável, maior praticidade
- Espeto em aço inox 304 com cabo revestido em alumínio.
- Motor com 1/10Hp maior potência e menor ruído do mercado.
- Estrutura em aço inox polido com 1mm de espessura.

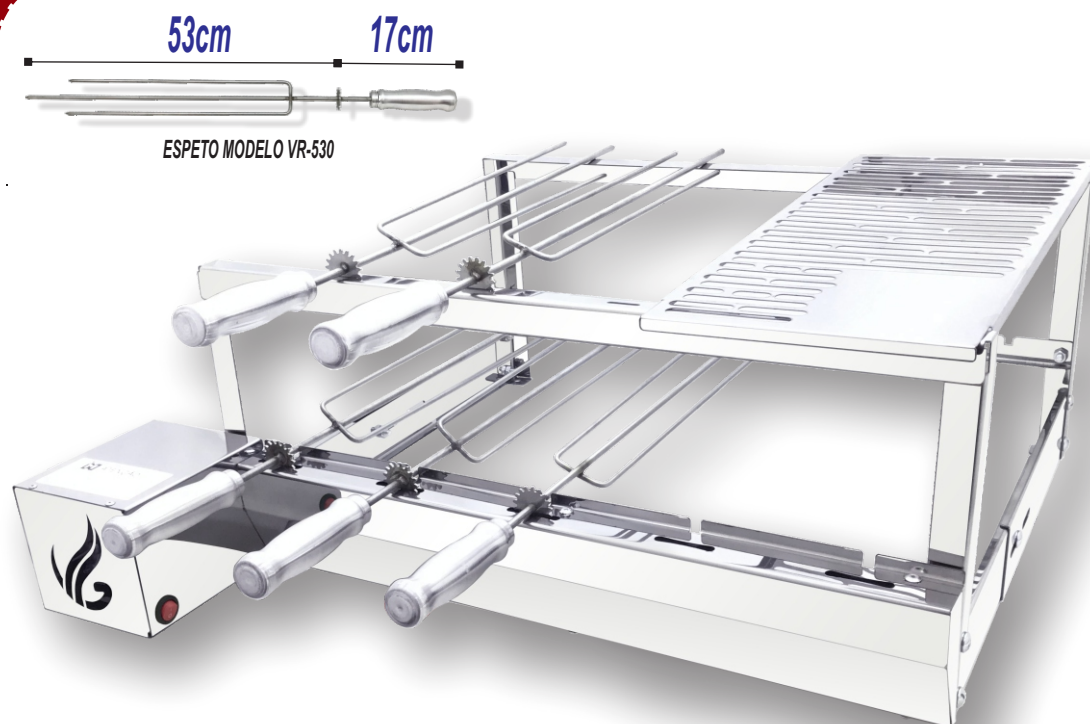
DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Grills Giratórios INOVAMAQ foram desenvolvidos para ser de fácil montagem, apenas 8 parafusos de fixação.
- Espetos Tridente em INOX304 e cabos revestidos com alumínio.
- Grills Giratórios INOVAMAQ possuem estrutura em aço inoxidável 430 polido com 1.0mm de espessura de alta qualidade, proporcionando maior durabilidade, higiene e praticidade.
- Equipada com motor extremamente forte, silencioso e durável com 1/10Hp BIVOLT.
- Sistema exclusivo de rotação cruzada dos espetos.
- Possui pezinhos para serem fixados na churrasqueira.
- Possui espetos tridente com 530mm de comprimento (da engrenagem a ponta) por 50mm de largura.
- Painel com motor fixado por encaixe (destacável), maior praticidade na remoção do motor.

ViraGrill

VR-05 Viragrill 5 Espetos

Grill giratório para churrasqueiras, Modelos VR-05



ESPETO MODELO VR-530

FOTOS ILUSTRATIVAS

43-57^{cm}
comprimento

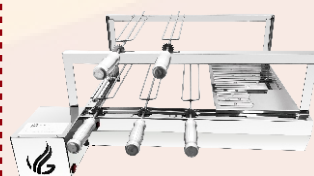
62,5^{cm}
largura

26^{cm}
altura

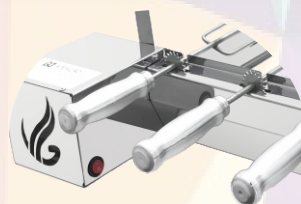
100^{Wts}
potência max.

6,0^{Kg}
peso bruto

Extrutura em aço INOX



Painel com motor removível



Grátis grelha gourmet



DADOS TÉCNICOS:

- Altura: 260mm
- Largura útil dentro da churrasqueira: 625mm
- Largura com motor: 705mm
- Comprimento ajustável: 420-570
- Quantidade de espetos: 5 (VR-530)

O QUE HÁ DE NOVO:

- Painel com motor destacável, maior praticidade
- Espeto em aço inox 304 com cabo revestido em alumínio.
- Motor com 1/10Hp maior potência e menor ruído do mercado.
- Estrutura em aço inox polido com 1mm de espessura.

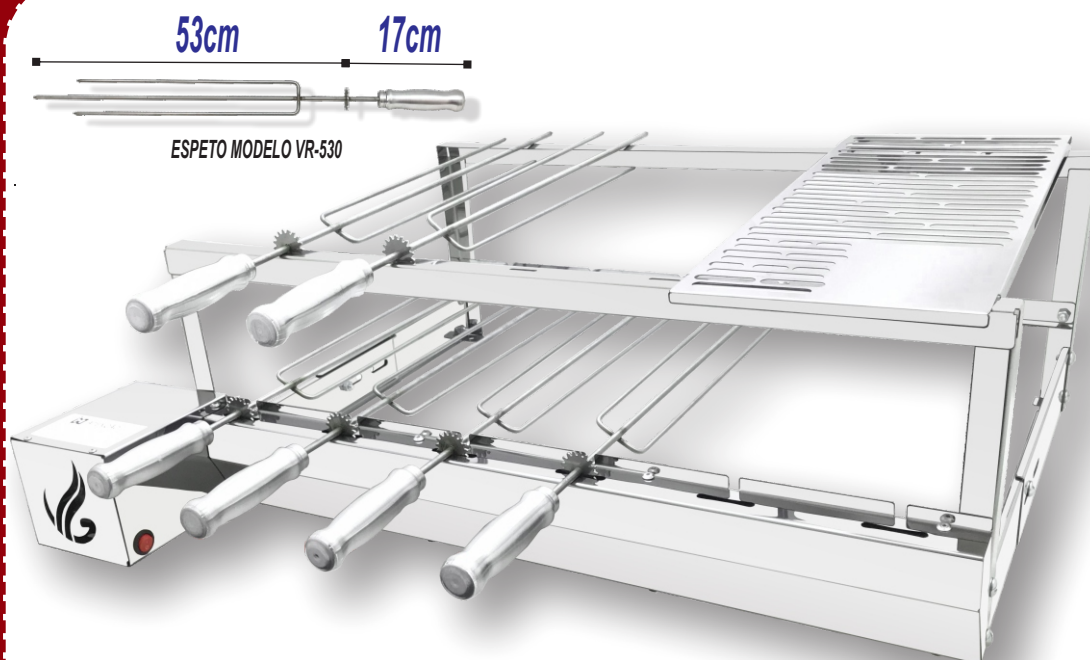
DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Grills Giratórios INOVAMAQ foram desenvolvidos para ser de fácil montagem, apenas 8 parafusos de fixação.
- Espetos Tridente em INOX304 e cabos revestidos com alumínio.
- Grills Giratórios INOVAMAQ possuem estrutura em aço inoxidável 430 polido com 1.0mm de espessura de alta qualidade, proporcionando maior durabilidade, higiene e praticidade.
- Equipada com motor extremamente forte, silencioso e durável com 1/10Hp BIVOLT.
- Sistema exclusivo de rotação cruzada dos espetos.
- Possui pezinhos para serem fixados na churrasqueira.
- Possui espetos tridente com 530mm de comprimento (da engrenagem a ponta) por 50mm de largura.
- Painel com motor fixado por encaixe (destacável), maior praticidade na remoção do motor.

ViraGrill

VR-06 Viragrill 6 Espetos

Grill giratório para churrasqueiras, Modelos VR-06



ESPETO MODELO VR-530

FOTOS ILUSTRATIVAS

cm
43-57
comprimento

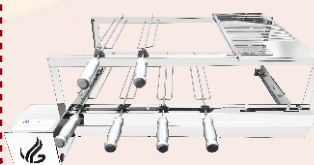
cm
75
largura

cm
26
altura

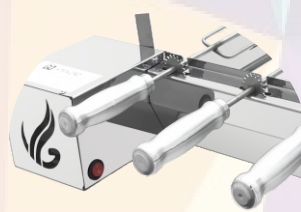
Wts
100
potência max.

Kg
6,6
peso bruto

Extrutura em aço INOX



Painel com motor removível



Grátis grelha gourmet



DADOS TÉCNICOS:

- Altura: 260mm
- Largura útil dentro da churrasqueira: 750mm
- Largura com motor: 830mm
- Comprimento ajustável: 420-570
- Quantidade de espetos: 6 (VR-530)

O QUE HÁ DE NOVO:

- Painel com motor destacável, maior praticidade
- Espeto em aço inox 304 com cabo revestido em alumínio.
- Motor com 1/10Hp maior potência e menor ruído do mercado.
- Estrutura em aço inox polido com 1mm de espessura.

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Grills Giratórios INOVAMAQ foram desenvolvidos para ser de fácil montagem, apenas 8 parafusos de fixação.
- Espetos Tridente em INOX304 e cabos revestidos com alumínio.
- Grills Giratórios INOVAMAQ possuem estrutura em aço inoxidável 430 polido com 1.0mm de espessura de alta qualidade, proporcionando maior durabilidade, higiene e praticidade.
- Equipada com motor extremamente forte, silencioso e durável com 1/10Hp BIVOLT.
- Sistema exclusivo de rotação cruzada dos espetos.
- Possui pezinhos para serem fixados na churrasqueira.
- Possui espetos tridente com 530mm de comprimento (da engrenagem a ponta) por 50mm de largura.
- Painel com motor fixado por encaixe (destacável), maior praticidade na remoção do motor.



INOVAMAQ

Movidos pela Inovação.



Misturador de Doces

DM-30 Misturador de doces

DoceMaq

Misturador elétrico para doces, Modelo DM-30



* FOTOS ILUSTRATIVAS

30^{cm}
comprimento

30^{cm}
largura

26^{cm}
altura

26^{Wts}
potência max.

5,6^{Kg}
Peso

Panela em alumínio com
3mm de espessura



Alças laterais anatômicas



Haste de INOX com silicone
par a alta temperatura



DADOS TÉCNICOS:

- Altura: 260mm
- Largura: 300mm
- Comprimento: 300mm
- capacidade: 5kilos

O QUE HÁ DE NOVO:

- Motor de alto torque
- Panela em alumínio com 3mm de espessura.

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- O misturador de doces INOVAMAQ é um equipamento perfeito para quem trabalha com doces como brigadeiro, pé de moça, beijinho, doces de colher, cremes e outros...
- Com raspadores em silicone, essa panela te ajuda com doces e misturas que precisam ser mexidos constantemente.
- Capacidade de mexer até 5 Kilos de doces e cremes.
- Motor com alto torque e silencioso, a panela possui alças que facilitam na hora de virar a panela.
- É possível controlar a velocidade com facilidade e precisão.
- Equipamento ideal para cremes que necessitam ser mexidos constantemente.

DoceMaq

DM-30 Misturador de doces Premium

Misturador elétrico para doces, Modelo DM-30

CONFIRA AS EXCLUSIVIDADES LINHA PREMIUM!



* FOTOS ILUSTRATIVAS

30^{cm}
comprimento

30^{cm}
largura

26^{cm}
altura

26^{Wts}
potência max.

5,6^{Kg}
Peso



Panela em alumínio com 3mm de espessura



Alças laterais anatômicas



Painel com Temporizador digital e aviso sonoro.



DADOS TÉCNICOS:

- Altura: 260mm
- Largura: 300mm
- Comprimento: 300mm
- capacidade: 5kilos

O QUE HÁ DE NOVO:

- Motor de alto torque
- Panela em alumínio com 3mm de espessura.
- Painel com temporizador digital e aviso sonoro.

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- O misturador de doces INOVAMAQ é um equipamento perfeito para quem trabalha com doces como brigadeiro, pé de moça, beijinho, doces de colher, cremes e outros...
- Com raspadores em silicone, essa panela te ajuda com doces e misturas que precisam ser mexidos constantemente.
- Capacidade de mexer até 5 Kilos de doces e cremes.
- Painel com temporizador digital e aviso sonoro.
- Motor com alto torque e silencioso, a panela possui alças que facilitam na hora de virar a panela.
- Equipamento ideal para cremes que necessitam ser mexidos constantemente.



INOVAMAQ

Movidos pela Inovação.

Pipoca Caramelizada

PM-30 Máquina para fazer pipoca caramelizada

Máquina para fazer pipoca, Modelo PM-300G

Pipomaq



30^{cm}
comprimento

30^{cm}
largura

26^{cm}
altura

26^{Wts}
potência max.

5,6^{Kg}
Peso

Panela em alumínio com
3mm de espessura



Alças laterais anatômicas



Tampa frontal em INOX
com puxador de bakelite



PIPOQUEIRA
PipoMaq

DADOS TÉCNICOS:

- Altura: 260mm
- Largura: 300mm
- Comprimento 300mm
- capacidade: 5kilos

O QUE HÁ DE NOVO:

- Motor de alto torque
- Panela em alumínio com 3mm de espessura.
- Pannel com temporizador digital e aviso sonoro.

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- O caramelizador de pipoca INOVAMAQ é um equipamento perfeito para quem trabalha com pipocas caramelizadas, pipocas gourmet, e até mesmo tradicional pipoca.
- Com raspadores em inox, essa panela te ajuda a misturar todos os ingredientes de forma automática.
- Capacidade de mexer até 300g de pipoca.
- Motor com alto torque e silencioso, a panela possui alças que facilitam na hora de virar a panela.
- Equipamento possui panela em alumínio e gabinete em Inox



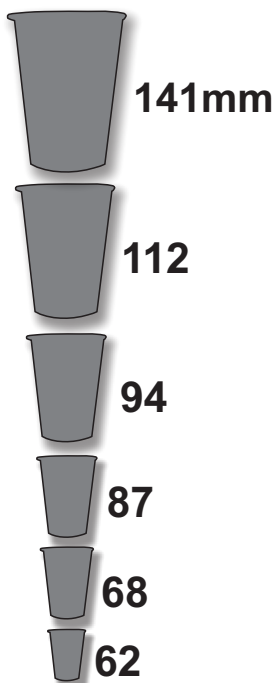
Seladora de copos

SP-141 Selapote

Seladora

Seladora elétrica para copos e potes, Modelos SP-141

Diâmetro inferior da boca do copo ou pote:



37^{cm}
comprimento

22^{cm}
largura

70^{cm}
altura

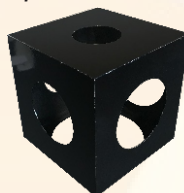
600^{wts}
potência max.

10^{Kg}
peso bruto

Extrutura em aço carbono
com 2mm de espessura.



Cubo com 6 medidas: 62, 68
87, 94, 112 e 141mm.



Haste com cabo emborrachado
e sistema de redução.



selapote®

DADOS TÉCNICOS:

- Altura: 460mm (70mm c/ haste)
- Largura: 220mm
- Comprimento: 370mm
- Peso Líquido: 9 kg
- Peso Bruto: 10 Kg

O QUE HÁ DE NOVO:

- Cubo com 6 medidas
- Haste com redução de força
- Termostato de 50 - 250°C

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Equipamento robusto, prático, simples e fácil de utilizar.
- Possui 2 resistências elétricas com 300wts de potência cada e termostato de 50 a 250°C.
- Alavanca com cabo emborrachado com sistema de redução de força, que torna a selagem mais leve.
- Selapote é ideal para selar copos e potes em PP com selo de metal
- O algodão doce no pote selado nas condições adequadas pode ter uma longa duração de até 4 meses
- O equipamento SELAPOTE da Inovamaq é usada para selagem de potes e copos plásticos preferencialmente em PP (polipropileno), com os seguintes diâmetros: 141mm / 112mm / 94mm / 87mm / 68mm / 62mm.

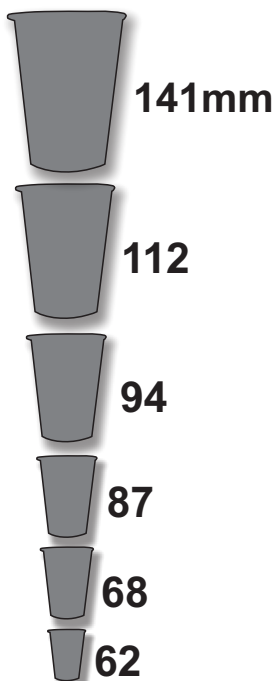
SP-141 Selapote Premium

Seladora

Seladora elétrica para copos e potes, Modelos SP-141

CONFIRA AS EXCLUSIVIDADES LINHA PREMIUM!

Diâmetro inferior da boca do copo ou pote:



37^{cm}
comprimento

22^{cm}
largura

70^{cm}
altura

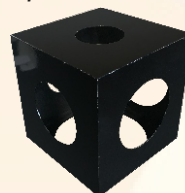
600^{wts}
potência max.

10^{Kg}
peso bruto

Painel com aviso visual e sonoro de selagem pronta.



Cubo com 6 medidas: 62, 68, 87, 94, 112 e 141mm.



Haste com cabo emborrachado e sistema de redução.



selapote®

DADOS TÉCNICOS:

- Altura: 460mm (70mm c/ haste)
- Largura: 220mm
- Comprimento: 370mm
- Peso Líquido: 9 kg
- Peso Bruto: 10 Kg

O QUE HÁ DE NOVO:

- Cubo com 6 medidas
- Haste com redução de força
- Termostato de 50 - 250°C
- Painel com aviso sonoro e visual de selagem pronta.

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

- Equipamento robusto, prático, simples e fácil de utilizar.
- Possui 2 resistências elétricas com 300wts de potência cada e termostato de 50 a 250°C.
- Alavanca com cabo emborrachado com sistema de redução de força, que torna a selagem mais leve.
- Selapote é ideal para selar copos e potes em PP com selo de metal
- Painel de controle completo com aviso sonoro e visual.
- O algodão doce no pote selado nas condições adequadas pode ter uma longa duração de até 4 meses
- O equipamento SELAPOTE da Inovamaq é usada para selagem de potes e copos plásticos preferencialmente em PP (polipropileno), com os seguintes diâmetros: 141mm / 112mm / 94mm / 87mm / 68mm / 62mm.

Acessórios e Opcionais



Máquinas de algodão doce:

- Resistências elétrica tipo Americano (Zig-zag)
- Turbinas completas
- Cubas 430 e 510
- Bolha de proteção em PET
- Motor elétrico
- Suportes anéis e escovas
- Aro esmaltado

Fritadeiras elétricas:

- Resistências elétricas tipo caderinha.
- Tampas em inox com puxadores em Nylon
- Termostato principal e termostato de segurança
- Cestos aramados
- Cubas gastronômicas
- Escorredor



Derretedeiras:

- Resistências elétricas tipo marmiteiro
- Tampas em inox com puxadores em Nylon
- Termostato principal e termostato de segurança
- Cubas gastronômicas

Maquinas de Crepe e Waffles:

- Suportes para copos de Waffle bubble.
- Resistências elétricas
- Termostato principal e termostato de segurança





www.inovamaq.com.br



contato@inovamaq.com.br



www.facebook.com.br/inovamaqoficial



INOVAMAQ LTDA

Rua Luiz Carlos Doria Teixeira de Camargo - Jardim Regina 14808-116

Araraquara- São Paulo- Brasil

Tel/Fax: +55 (16) 3337-1979

www.inovamaq.com.br e-mail: contato@inovamaq.com.br

e-mail SAC: sac@inovamaq.com.br

Deus é Fiel