



CATÁLOGO DE PRODUTOS

**A PEÇA CHAVE
DO SEU NEGÓCIO**



ELVI

COZINHAS
PROFISSIONAIS



LINHA
VÉRTIKO

Desempenho & Durabilidade Flexibilidade

COCCÃO 700 e 900

Com uma modulação inovadora de mercado baseada em 400mm, a Linha Vertiko traz o que há de melhor em equipamentos de cocção modular.

Esta modulação, aplicada nas ilhas de produção das séries 700 e 900, permite a combinação de diferentes equipamentos independente da série escolhida. Robustez e encaixe perfeito, com segurança e alto rendimento.

Solução de alta performance que permite diversas combinações de uso e montagem, garantindo a otimização do espaço.

Tecnologia e Modularidade para o seu Negócio



UNIDADES FUNCIONAIS
MONTADAS EM CHASSI MONOBLOCO

MÓDULOS AVULSOS
PARA USO INDEPENDENTE OU
COMBINADOS EM LINHA OU ILHA



INTEGRAÇÃO DAS SÉRIES
DE COCCÃO 700 E 900



QUENTE E FRIO JUNTOS



Lisa
CQG7-0800
100% lisa

Chapa lisa em aço carbono com 5/8" (16mm) de espessura que proporciona maior armazenamento de calor



Ranhurada Mista
CMG7-0800
50% lisa e 50% ranhurada



Ranhurada
CRG7-0800
100% ranhurada

Conheça Também:
Chapa Francesa

CHAPA

- Construção em aço inoxidável
- Chapa em aço carbono de 5/8" (16mm)
- Calha frontal com dreno para escoamento
- Zona de aquecimento com controle independente (800 e 1200)
- Bandeja em aço inoxidável para coleta de gordura e resíduos
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

VERSÕES

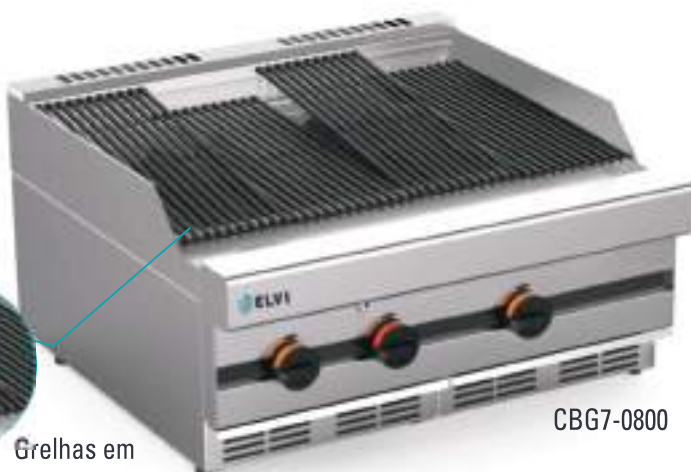
Gás:

Regulagem de chama possui duas posições (alto e baixo)
Manípulos para acendimento e regulagem de chama
Queimador tubular esmaltado
Sistema de acendimento manual

Elétrica:

Botão liga/desliga
Controle de temperatura através de termostato
Sistema de aquecimento por resistência a seco

	LISA	RANHURADA MISTA	RANHURADA	ENERGIA	ÁREA ÚTIL CHAPA (m²)	DIMENSÕES (mm)
SÉRIE 700	CQG7-0400	-	CRG7-0400	GÁS	0,20	400x760x350
	CQE7-0400	-	CRE7-0400	ELÉTRICO	0,20	400x760x350
	CQG7-0800	CMG7-0800	CRG7-0800	GÁS	0,40	800x760x350
	CQE7-0800	CME7-0800	CRE7-0800	ELÉTRICO	0,40	800x760x350
	CQG7-1200	CMG7-1200	CRG7-1200	GÁS	0,60	1200x760x350
	CQE7-1200	CME7-1200	CRE7-1200	ELÉTRICO	0,60	1200x760x350
SÉRIE 900	CQG9-0400	-	CRG9-0400	GÁS	0,28	400x960x350
	CQE9-0400	-	CRE9-0400	ELÉTRICO	0,28	400x960x350
	CQG9-0800	CMG9-0800	CRG9-0800	GÁS	0,56	800x960x350
	CQE9-0800	CME9-0800	CRE9-0800	ELÉTRICO	0,56	800x960x350



CBG7-0800

Grelhas em Ferro Fundido



CHAR BROILER

- Construção em aço inoxidável
- Zona de aquecimento com controle independente (800 e 1200)
- Bandeja em aço inoxidável para coleta de gordura e resíduos
- Regulagem de chama possui duas posições (alto e baixo)
- Manípulos para acendimento e regulagem de chama
- Grelha em ferro fundido dupla face (para carnes e peixes)
- Difusores de calor em ferro fundido
- Queimador tubular esmaltado
- Sistema de acendimento manual
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

	CÓDIGO	ENERGIA	ÁREA ÚTIL GRELHAS (m²)	DIMENSÕES (mm)
SÉRIE 700	CBG7-0400	GÁS	0,20	400x760x350
	CBG7-0800	GÁS	0,40	800x760x350
	CBG7-1200	GÁS	0,60	1200x760x350
SÉRIE 900	CBG9-0400	GÁS	0,27	400x960x350
	CBG9-0800	GÁS	0,54	800x960x350



FGE7-0800



FFG7-1200



Queimador de alto rendimento

Forno com acendimento automático e válvula de segurança contra falta de chama

Grelha de apoio para panelas em ferro fundido radiante com inclinação interna para segurança contra acidentes

FOGÃO DE ENCOSTO

	CÓDIGO	ENERGIA	QUEIMADORES	DIMENSÕES (mm)
SÉRIE 700	FGE7-0400	GÁS	02	400x760x350
	FGE7-0800	GÁS	04	800x760x350
	FGE7-1200	GÁS	06	1200x760x350
SÉRIE 900	FGE9-0400	GÁS	02	400x960x350
	FGE9-0800	GÁS	04	800x960x350
	FGE9-1200	GÁS	06	1200x960x350

FOGÃO DE CENTRO

	CÓDIGO	ENERGIA	QUEIMADORES	DIMENSÕES (mm)
SÉRIE 700	FGC7-0400	GÁS	02	400x790x350
	FGC7-0800	GÁS	04	800x790x350
	FGC7-1200	GÁS	06	1200x790x350
SÉRIE 900	FGC9-0400	GÁS	02	400x990x350
	FGC9-0800	GÁS	04	800x990x350
	FGC9-1200	GÁS	06	1200x990x350

FOGÃO COM FORNO

	CÓDIGO	ENERGIA	QUEIMADORES	DIMENSÕES (mm)
SÉRIE 700	FFGE7-0800	GÁS	04	800x760x900
	FFGE7-1200	GÁS	06	1200x760x900
SÉRIE 900	FFGE9-0800	GÁS	04	800x960x900
	FFGE9-1200	GÁS	06	1200x960x900

FOGÃO

- Construção em aço inoxidável
- Queimador e espalhador em ferro fundido niquelado de alto rendimento
- Controle individual por boca com duas posições para regulagem da chama (alto e baixo)
- Grelha de apoio de panela em ferro fundido radiante com inclinação interna para segurança contra acidentes
- Manípulos para acendimento e regulagem de chama
- Bandeja em aço inoxidável para coleta de gordura e resíduos
- Sistema de acendimento manual
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

Modelo com Forno:

- Forno com isolamento térmico (modelo com forno)
- Painel lateral para controle do forno protegido com porta basculante com fecho magnético
- Acendimento do forno automático
- Câmara interna esmaltada
- Forno com válvula de segurança contra falta de chama

FORNO SALAMANDRA

- Construção em aço inoxidável
- 01 grade confeccionada em aço inoxidável e alça em baquelite
- Forno com isolamento térmico
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

VERSÕES

Gás:

- Manípulos para acendimento e regulagem de chama
- Sistema de acendimento manual
- Regulagem de chama possui duas posições (alto e baixo)

Elétrica:

- Botão Liga/Desliga
- Sistema de aquecimento através de resistência
- Controle de temperatura através de termostato



	CÓDIGO	ENERGIA	CAPACIDADE (PRATOS Ø280mm)	DIMENSÕES (mm)
SÉRIE 700	FSG-0680	GÁS	02	680x450x500
	FSE-0680	ELÉTRICO	02	680x450x500



FSE-0680



BMG7-0400

BANHO MARIA

- Construção em aço inoxidável
- Fechamento inferior perfurado para dissipação do calor
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

VERSÕES

Gás:

Regulagem de chama possui duas posições (alto e baixo)
 Manípulos para acendimento e regulagem de chama
 Queimador tubular esmaltado
 Sistema de acendimento manual

Elétrico:

Botão liga/ desliga
 Sistema de aquecimento através de resistência a seco
 Controle de temperatura através de termostato

	CÓDIGO	ENERGIA	CAPACIDADE GN'S 1/3X150	DIMENSÕES (mm)
SÉRIE 700	BMG7-0400	GÁS	3	400x760x350
	BME7-0400	ELÉTRICO	3	400x760x350
	BMG7-0800	GÁS	6	800x760x350
	BME7-0800	ELÉTRICO	6	800x760x350
SÉRIE 900	BMG9-0400	GÁS	4	400x960x350
	BME9-0400	ELÉTRICO	4	400x960x350
	BMG9-0800	GÁS	8	800x960x350
	BME9-0800	ELÉTRICO	8	800x960x350

GN'S NÃO INCLUIDAS



CZG7-0400

COZEDOR

- Construção em aço inoxidável
- 06 cestos para cozimento com alça ergonômica que evita o escorregamento das mãos
- Ladrão para controle do nível de água
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

VERSÕES

Gás:

Regulagem de chama possui duas posições (alto e baixo)
 Manípulos para acendimento e regulagem de chama
 Queimador tubular esmaltado
 Sistema de acendimento manual

Elétrico:

Botão liga/ desliga
 Controle de temperatura através de termostato
 Sistema de aquecimento por resistência a seco



	CÓDIGO	ENERGIA	CAPACIDADE (lts)	DIMENSÕES (mm)
SÉRIE 700	CZG7-0400	GÁS	11	400x760x350
	CZE7-0400	ELÉTRICO	11	400x760x350

ESTRUTURA TUBULAR DE BASE



	MODELO	DIMENSÕES (mm)
SÉRIE 700	ETB7-0400	400x565x600
	ETB7-0800	800x565x600
	ETB7-1200	1200x565x600
SÉRIE 900	ETB9-0400	400x765x600
	ETB9-0800	800x765x600
	ETB9-1200	1200x765x600

MÓDULO DE BASE



Módulos de Base Abertos ou Fechados, Com e Sem Cantoneiras

	MODELO ABERTO	MODELO FECHADO	DIMENSÕES (mm)
SÉRIE 700	MBA7-0400	MBF7-0400	400x720x565
	MBA7-0800	MBF7-0800	800x720x565
	MBA7-1200	MBF7-1200	1200x720x565
	MBA7-1600	MBF7-1600	1600x720x565
SÉRIE 900	MBA9-0400	MBF9-0400	400x920x565
	MBA9-0800	MBF9-0800	800x920x565
	MBA9-1200	MBF9-1200	1200x920x565
	MBA9-1600	MBF9-1600	1600x920x565

MÓDULO NEUTRO



Módulos de Sobrepor Neutro, com Gaveta ou com Cuba

	CÓDIGO	ACESSÓRIO	DIMENSÕES (mm)
SÉRIE 700	MNS7-0400	-	400x760x350
	MNS7-0800	-	800x760x350
	MNSC7-0400	CUBA	400x760x350
	MNSG7-0400	GAVETA	400x760x350
SÉRIE 900	MNS9-0400	-	400x960x350
	MNS9-0800	-	800x960x350
	MNSC9-0400	CUBA	400x960x350
	MNSG9-0400	GAVETA	400x960x350



CARBONI FORNO A CARVÃO

O Forno a Carvão Carboni destina-se a ser utilizado em restaurantes que queiram oferecer aos seus clientes grelhados e assados da mais alta qualidade e que o façam da forma mais rápida e econômica. Suas características técnicas de fabricação permitem, por meio de um controle de fluxo de ar reduzir e aumentar a intensidade das brasas, o que favorece alta eficiência e economia do carvão.

O forno a carvão CARBONI reduzirá o tempo de cozimento em até 40%, o que significa um rendimento até 60% maior, isso significa mais mesas servidas em menos tempo de cocção.



100% A CARVÃO



**250-600°C
TEMPERATURA**



**BAIXO CONSUMO
DE CARVÃO**



DEFUMADO



O forno Carboni funciona 100% a carvão com a combinação de grelhador a forno deixando sua carne, peixes, pizzas, legumes, pães, frutos do mar e pratos em panelas com um sabor excelente devido ao menor movimento de ar na câmara, menos suco evaporará e os alimentos serão de maior qualidade e succulência, deixando assim seus pratos com um sabor incomparável! Baixa radiação de calor melhorando o ambiente de trabalho.

MODELO	DIMENSÕES	CONSUMO DE CARVÃO DIÁRIO	DESEMPENHO DE COÇÃO	TEMPO DE ACENDIMENTO	TEMPERATURA DE COCÇÃO	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	LITROS	CAPACIDADE
CARBONI 120G	890x1035x1740	10 A 16 K	9 HORAS	30 MIN APROX	160 A 350C	110 K H	199	2x GN 1/1 POR GRADE/RACK OU 2 ASSADEIRAS RETANGULARES 600x400x80mm
CARBONI 40V	690x835x1740	5 A 8 K	9 HORAS	30 MIN APROX	160 A 350C	80 K H	107	1x GN 1/1 POR GRADE/RACK OU 1 ASSADEIRA RETANGULAR 600x400x80mm
CARBONI 40H	890x635x1740	5 A 8 K	9 HORAS	30 MIN APROX	160 A 350C	80 K H	104	1x GN 1/1 POR GRADE/RACK OU 1 ASSADEIRA RETANGULAR 600x400x80mm
CARBONI 40P	600x655x1740	4 A 6 K	9 HORAS	30 MIN APROX	160 A 350C	30K H	60	2 Grades

ESTUFA DE PROTEÍNAS ELETRÔNICA PROGRAMÁVEL

A Estufa de Proteínas Elvi mantém a qualidade e a temperatura de seu produto. Com seu Sistema Inteligente de Aquecimento (P&D), é possível armazenar proteínas sem perder a suculência e ainda economizar energia.

CÓDIGO	CAPACIDADE (GN 1/3x65mm)	DIMENSÕES (mm)
EH4-730S	04	730x385x375
EH6-930S	06	930x385x375
EH8-1130S	08	1130x385x375
EH12-1324S	12	1324x385x375



EH8-1130S



Programação de tempo e temperatura



Alarme sonoro e visual por compartimento



COIFA

- Construção em aço inoxidável
- Filtros em aço inoxidável removíveis, desmontáveis e laváveis
- Desenvolvida e construída de acordo com a norma NBR 14518
- Canaleta periférica
- Dreno para retirada de gordura



CDC39-2300

CDC37-1900

SIMPLES DE ENCOSTO

MODELO	QUANTIDADE DE FILTROS	MÓDULOS (400mm)	DIMENSÕES (mm)
CSE37-1100	02	02	1100x900x450
CSE37-1500	03	03	1500x900x450
CSE37-1900	04	04	1900x900x450
CSE37-2300	05	05	2300x900x450
CSE37-2700	06	06	2700x900x450
CSE37-3100	07	07	3100x900x450
CSE37-3500	08	08	3500x900x450
CSE39-1100	02	02	1100x1100x450
CSE39-1500	03	03	1500x1100x450
CSE39-1900	04	04	1900x1100x450
CSE39-2300	05	05	2300x1100x450
CSE39-2700	06	06	2700x1100x450
CSE39-3100	07	07	3100x1100x450
CSE39-3500	08	08	3500x1100x450

DUPLA DE CENTRO

MODELO	QUANTIDADE DE FILTROS	MÓDULOS (400mm)	DIMENSÕES (mm)
CDC37-1100	04	04	1100x1800x450
CDC37-1500	06	06	1500x1800x450
CDC37-1900	08	08	1900x1800x450
CDC37-2300	10	10	2300x1800x450
CDC37-2700	12	12	2700x1800x450
CDC37-3100	14	14	3100x1800x450
CDC37-3500	16	16	3500x1800x450
CDC39-1100	04	04	1100x2200x450
CDC39-1500	06	06	1500x2200x450
CDC39-1900	08	08	1900x2200x450
CDC39-2300	10	10	2300x2200x450
CDC39-2700	12	12	2700x2200x450
CDC39-3100	14	14	3100x2200x450
CDC39-3500	16	16	3500x2200x450

COIFA ECO FILTER EXAUSTÃO PROFISSIONAL SEM TUBULAÇÃO

- Remoção eficiente de queima de gases e vapores
 - Desempenho silencioso e constante
 - Circulação e renovação de ar no ambiente
 - Tecnologia embarcada de fluxo contínuo
- Coifa para fornos de panificação e fornos combinados



• Sem tubulação

MODELO	CAPACIDADE	TEMPERATURA	DIMENSÕES	POTÊNCIA
VTSV-1750	15 GNS 1/2 X 100(H) OU 30 GNS 1/4V X 100	-18 A -15°C	1750 X 1080 X 1300	2000W
VTSV-1400	12 GNS 1/2 X 100(H) OU 24 GNS 1/4V X 100	-18 A -15°C	1400 X 1080 X 1300	1800W

FRITADEIRA

- Construção em aço inoxidável
- 02 cestos para fritura com alça ergonômica que evitam o escorregamento das mãos
- Fundo interno com grade aramada em aço niquelado
- Gabinete com porta
- Dreno inferior para remoção do óleo
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura



FTGG-0400



FTE7-0400

CONSERVADOR DE FRITURAS



CFE7-0400

FTSE-0400

CÓDIGO	MODELO	ENERGIA	CAPACIDADE CUBA ÚTIL (lts)	DIMENSÕES
FTSG-0400	SPLIT COM GABINETE	GÁS	12,5 + 12,5	400x850x900
FTSE-0400	SPLIT COM GABINETE	ELÉTRICO	14 + 14	400x850x900
FTGG-0400	FULL COM GABINETE	GÁS	25	400x850x900
FTEG-0400	FULL COM GABINETE	ELÉTRICO	30	400x850x900
FTE7-0400	FULL DE SOBREPOR	ELÉTRICO	24	400x760x350

- Construção em aço inoxidável
- Resistência em cerâmica
- Botão Liga/Desliga
- Cuba em aço inoxidável (1/1x150) com fundo perfurado
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

SÉRIE 700	CÓDIGO	ENERGIA	POTÊNCIA (KW)	DIMENSÕES (mm)
	CFE7-0400	ELÉTRICO	1.0	400x760x350

VERSÕES

Gás:

- Manípulos para acendimento e regulagem de chama
- Sistema de acendimento manual
- Regulagem de chama possui duas posições (alto e baixo)
- Controle de temperatura através de válvula termostática
- Sistema de segurança contra falta de chama

Elétrica:

- Botão Liga/Desliga
- Controle de temperatura por termostato
- Sistema de aquecimento através de resistências submersas



FOGÃO

- Construção em aço inoxidável
- 2, 4, 6 e 8 bocas
- De Centro ou Encosto
- Queimadores duplos e simples
- Bocas de 30x30 ou 40x40cm
- Com e sem forno

FRITADEIRA ELÉTRICA DUPLA COM SISTEMA DE FILTRAGEM DE ÓLEO



- Sistema de timer possibilitando 4 tempos de programação por tacho
- Mais eficiência e agilidade no aquecimento do óleo
- Maior eficiência térmica com menos consumo de energia
- Fritadeira com sistema de filtragem que prolonga a vida útil do óleo em até 5 vezes
- Retorno do investimento em até 9 meses



MODELO	CAPACIDADE	TEMPERATURA	DIMENSÕES	POTÊNCIA
F9EF-0700	22L + 22L	Até 190 °C	1750 X 1080 X 1300	2000W

CALDEIRÃO



VERSÕES 100, 200, 300 e 500 litros

Gás Vapor:

MODELO AMERICANO

- Tampa em aço inoxidável equipada com dobradiça reforçada, puxador confeccionado em tubo em aço inoxidável e baquelite

MODELO AUTOCLAVE

- Tampa em aço inoxidável equipada com dobradiça reforçada, puxador confeccionado em tubo em aço inoxidável, baquelite e fechamento por torniquetes

Vapor Direto:

MODELO AMERICANO

- Tampa em aço inoxidável equipada com dobradiça reforçada, puxador confeccionado em tubo em aço inoxidável e baquelite

MODELO AUTOCLAVE

- Tampa em aço inoxidável equipada com dobradiça reforçada, puxador confeccionado em tubo em aço inoxidável, baquelite e fechamento por torniquetes

FRIGIDEIRA BASCULANTE

VERSÕES 60, 80, 100 e 120 litros

A Gás:

Queimador e espalhador em ferro fundido esmaltado
Tubo coletor de gás embutido na parte frontal
Controle de chama através de válvula termostática

Elétrica:

Sistema de aquecimento por resistência a seco
Controle de temperatura através de termostato

Acionamento
da Cuba: Manual
ou Automático



CENTRAL INTELIGENTE DE RECICLAGEM ORGÂNICA

Sua Nova Solução para Resíduos Orgânicos



Transforme seu Resíduo em:



Adubo
Orgânico



Água
para Reúso



Ciclo Inteligente de Reciclagem

Encerra o processo automaticamente de acordo com o peso ou volume



Tela Touch Intuitiva

MODELO	CAPACIDADE POR CICLO (Kg)	DIMENSÕES (mm)
RC-35	35	800x760x1010
RC-120	120	1150x850x1010

BOX ECO Evolution



A caixa de gordura inteligente BOX ECO EVOLUTION retém gorduras e óleos da água sem a necessidade de produtos químicos. O processo começa com uma filtragem inicial, onde um cesto gradeador perfurado separa os resíduos sólidos e restos de alimentos. Em seguida, o módulo coalescente acelera a separação do óleo e da água, contribuindo para a qualidade final da água descartada no meio ambiente e sem a necessidade de produtos químicos agressivos.

A BOX ECO EVOLUTION é uma solução fundamental para prevenir futuras intervenções da vigilância sanitária e garantir o bom funcionamento do sistema de cozinha. Ela está em conformidade com normas e resoluções como a CONAMA Nº430, e desempenha um papel ativo na eliminação de entupimentos, maus odores, e na garantia de que a água descartada atenda os parâmetros estabelecidos pela lei.

MODELO	DIMENSÕES	MASSA	VOLUME INTERNO	VOLUME INTERNO ÚTIL	VAZÃO MÁXIMA
BOX ECO EVOLUTION	500x350x380mm	10kg	40L	27L	54L/MIN

REFRIGERAÇÃO VERTICAL

Com modulações de 700 e 1400mm e variações entre 1, 2, 3 e 4 portas, a linha de refrigeração vertical foi desenvolvida para gastronorms GN's 2/1 (530x650mm), oferecendo assim praticidade ao usuário.

Com certificação perante a Portaria 371 e IEC 60335-1 e IES 60335-2-89 e adoção voluntária à norma NSF-7 Internacional esta linha está adequada às mais exigentes normas de qualidade e rendimento térmico.

Equipamentos testados em laboratório próprio a uma temperatura de 40°C e 70% de umidade.



DIFERENCIAIS



GASTRONORM 2/1 (2X GN 1/1)
Guias com regulagem de altura



FACILIDADE PARA LIMPEZA
Cantos internos arredondados



BARREIRAS TÉRMICAS EM PVC



PORTAS DE VIDRO DUPLO
Com resistências para evitar condensação (Opcional)



GAXETAS DE VEDAÇÃO REMOVÍVEIS
Dispensa uso de ferramentas



FROST FREE
Dispensa ponto de dreno

FREEZER E REFRIGERADOR

VERSÕES

Freezer:

- Temperatura de trabalho: -18°C
- Gás ecológico de Refrigeração: R404A

Refrigerador:

- Temperatura de trabalho: +1°C a +3°C
- Gás ecológico de Refrigeração: R134a

- Construção interna e externa em aço inoxidável
- Face inferior (base) e face posterior (fundo traseiro) em alumínio liso naval
- Barreira térmica através de resistência elétrica contra condensação externa
- Portas com fechamento automático a 45° e porta totalmente aberta a 90°
- Guias multifuncionais GN's 1/1 (325x530mm)
- Grade aramada em perfis de inox e alumínio
- Pannel elétrico blindado que protege contra umidade
- Evaporação automática de água de degelo - sistema Frost Free (dispensa ponto de dreno)
- Cantos internos arredondados para facilitação de limpeza
- Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade que garante maior rendimento térmico, livre de CFC, sustentável e não agride a camada de ozônio
- Gaxetas das portas removíveis com perfis especiais em PVC
- Controle da temperatura através de termocontrolador digital
- Sapatas niveladoras confeccionadas para ajuste de altura
- Equipamento testado em laboratório com câmara climatizada a 40°C e 70% de umidade, testes que atendem os protocolos da NSF-7
- Certificado perante Portaria 371/2009 e IEC 60335-1 e IES 60335-2-89
- Chaves e rodízios opcionais



MODELO REFRIGERADOR	MODELO FREEZER	CABINE	VOLUME INTERNO (L)	NÚMERO DE PORTAS	TEMPERATURA DE TRABALHO (°C) REFRIGERADOR	TEMPERATURA DE TRABALHO (°C) FREEZER	POTÊNCIA REFRIGERADOR (W)	POTÊNCIA FREEZER (W)	DIMENSÕES (mm)
RH11P5DET	FH11P5DET	500 MM	130	1 PORTA	2 A 5°C	-18 A -15°C	298	430	1000X700X900
RH11P3DET	FH11P3DET	350 MM	130	1 PORTA	2 A 5°C	-18 A -15°C	298	430	0850X700X900
RH11P1DET	FH11P1DET	REMOTA	130	1 PORTA	2 A 5°C	-18 A -15°C	298	430	0650X700X900
RH12P5DET	FH12P5DET	500 MM	295	2 PORTAS	2 A 5°C	-18 A -15°C	298	443	1500X700X900
RH12P3DET	FH12P3DET	350 MM	295	2 PORTAS	2 A 5°C	-18 A -15°C	298	443	1350X700X900
RH12P1DET	FH12P1DET	REMOTA	295	2 PORTAS	2 A 5°C	-18 A -15°C	298	443	1150X700X900
RH13P5DET	FH13P5DET	500 MM	455	3 PORTAS	2 A 5°C	-18 A -15°C	305	530	2000X700X900
RH13P3DET	FH13P3DET	350 MM	455	3 PORTAS	2 A 5°C	-18 A -15°C	305	530	1850X700X900
RH13P1DET	FH13P1DET	REMOTA	455	3 PORTAS	2 A 5°C	-18 A -15°C	305	530	1650X700X900
RH14P5DET	FH14P5DET	500 MM	618	4 PORTAS	2 A 5°C	-18 A -15°C	450	630	2500X700X900
RH14P3DET	FH14P3DET	350 MM	618	4 PORTAS	2 A 5°C	-18 A -15°C	450	630	2350X700X900
RH14P1DET	FH14P1DET	REMOTA	618	4 PORTAS	2 A 5°C	-18 A -15°C	450	630	2150X700X900



FHCG-1000

FREEZER PARA COPOS

- Construção interna e externa em aço inoxidável
- Barreira térmica através de resistência elétrica contra condensação externa
- Controle da temperatura através de termocontrolador digital
- Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade
- Sistema de rodízio de Ø3

MODELO	VOLUME INTERNO (lts)	UNIDADE	DIMENSÕES (mm)
FHCG-1000	264	ACOPLADA	1000x660x1000

REFRIGERAÇÃO HORIZONTAL

REFRIGERADOR PARA CHOPP

- Construção interna e externa em aço inoxidável
- Barreira térmica através de resistência elétrica contra condensação externa
- Portas com fechamento automático a 45° e porta totalmente fechada a 90°
- Vão de porta com 575mm para passagem de barris de até 50 litros
- Evaporação automática de água de degelo – sistema Frost Free (dispensa ponto de dreno)
- Contém protetor para batente inferior em aço inoxidável e grade perfurada inferior para apoio de barris
- Painel elétrico blindado que protege contra umidade
- Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade
- Controle da temperatura através de termostato controlador digital
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

MODELO	CAPACIDADE DE BARRIL POR PORTA	VOLUME INTERNO (LITROS)	NÚMERO DE PORTAS	TEMPERATURA DE TRABALHO (°C)	POTÊNCIA (W)	DIMENSÕES (mm)
RC12P4DLI01	BARRIL 50 L	BARRIL 50 L	2 PORTAS	2 A 5°C	298	1600X700X1100
RC13P4DLI01	BARRIL 50 L	BARRIL 50 L	3 PORTAS	2 A 5°C	400	2100X700X1100



REFRIGERADOR DE BASE PARA COCÇÃO



- Construção interna e externa em aço inoxidável
- Barreira térmica através de resistência elétrica contra condensação externa
- Gavetas com sistema de fechamento magnético e puxadores anatômicos com correições telescópicas
- Gavetas das gavetas removíveis com perfis especiais em PVC
- Evaporação automática de água de degelo - sistema FrostFree (dispensa ponto de dreno)
- Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade
- Controle da temperatura através de termostato controlador digital
- Painel elétrico blindado que protege contra umidade
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

MODELO	CAPACIDADE DE GN POR GAVETA	QTD DE GAVETAS	TEMPERATURA DE TRABALHO (°C)	POTÊNCIA (WATTS)	DIMENSÕES (mm)
RBI2G6DLI01	1/1X 65 A 200 mm	2 GAVETAS	2 A 5°C	298	1600X700X550
RBI3G5DLI01	1/1X 65 A 200 mm	3 GAVETAS	2 A 5°C	298	2000X700X550
RBHD-1400	1/1X 65 A 200 mm	2 GAVETAS	2 A 5°C	298	1400x700x670
RBHD-2900	1/1X 65 A 200 mm	3 GAVETAS	2 A 5°C	298	2100x700x670



MODELO	TIPO DE CONDIMENTADORA	QTD DE GN'S	TAMANHO GN'S	DIMENSÕES (Apenas da condimentadora em mm)
RHI1P5DCS	ELEVADA	5	1/3X100 mm	1000X410X510
RHI1P3DCS	EMBUTIDO	5	1/3X100 mm	1000X410X140
RHI2P5DCS	ELEVADA	8	1/3X100 mm	1500X410X510
RHI2P3DCS	EMBUTIDO	8	1/3X100 mm	1500X410X140
RHI3P5DCS	ELEVADA	11	1/3X100 mm	2000X410X510
RHI3P3DCS	EMBUTIDO	11	1/3X100 mm	2000X410X140
RHI4P5DCS	ELEVADA	13	1/3X100 mm	2500X410X510
RHI4P3DCS	EMBUTIDO	13	1/3X100 mm	2500X410X140

CABEÇOTE REFRIGERADO

- Construção em aço inoxidável
- Isolamento térmico
- Travessas removíveis para apoio de GN
- Recebe recipiente gastronorm 1/3x100mm



REFRIGERAÇÃO VERTICAL

FREEZER E REFRIGERADOR

- Construção interna e externa em aço inoxidável
- Face inferior (base) e face posterior (fundo traseiro) em alumínio liso naval
- Barreira térmica através de resistência elétrica contra condensação externa
- Portas com fechamento automático a 45° e porta totalmente aberta a 90°
- Guias multifuncionais em aço inoxidável próprias para receber Gn's 2/1 ou 1/1
- Gaxetas das portas removíveis com perfis em PVC
- Grade perfis de inox e alumínio
- Pannel elétrico blindado que protege contra umidade
- Evaporação automática de água de degelo - Frost Free (dispensa ponto de dreno)
- Evaporador com ventilação forçada
- Cantos internos em uso conforme norma internacional - NSF-7
- Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade
- Controle da temperatura através de termocontrolador digital
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura
- Chaves e rodízios opcionais



FV3-1400



MCFV1-0600 MCRV1-0600 411 01 600x775x2050

MODELO	TIPO DE PORTA	VOLUME INTERNO ÚTIL	NÚMERO DE PORTAS	TEMPERATURA DE TRABALHO (°C)	POTÊNCIA (WATTS)	DIMENSÕES (mm)
RV11PCPIIT	INOX INTEIRIÇA	524	1 PORTA	2 A 5°C	430	0700X825X2050
RV11PCPIBP	INOX BIPARTIDA	524	2 PORTAS	2 A 5°C	430	0700X825X2050
RV11PCPIPV	VIDRO	524	1 PORTA	2 A 5°C	430	0700X825X2050
RV12PCPI2IT	INOX INTEIRIÇA	1145	2 PORTAS	2 A 5°C	550	1400X825X2050
RV12PCPI2BP	INOX BIPARTIDA	1145	4 PORTAS	2 A 5°C	550	1400X825X2050
RV12PCPI2PV	VIDRO	1145	2 PORTAS	2 A 5°C	550	1400X825X2050

COLD BLACK

Portas em Vidro Duplo

- Construção interna e externa em aço inoxidável
- Portas com fechamento automático a 45° e porta totalmente aberta a 90°
- Evaporação automática de água de degelo - Frost Free (dispensa ponto de dreno)
- Evaporador com ventilação forçada
- Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade
- Controle da temperatura através de termocontrolador digital
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

MODELO	CAPACIDADE	TEMPERATURA	DIMENSÕES	POTÊNCIA W/h
Refrigerador	588L	3°C a 6°C	700x840x2000	360
Cervejeira	588L	-4°C a 0°C	700x840x2000	473
Freezer	588L	-18°C a -15°C	700x840x2000	473
Refrigerador	1170L	3°C a 6°C	1400x840x2000	473
Cervejeira	1170L	-4°C a 0°C	1400x840x2000	846
Freezer	1170L	-18°C a -15°C	1400x840x2000	846
Refrigerador	1760L	3°C a 6°C	2100x840x2000	660
Cervejeira	1760L	-4°C a 0°C	2100x840x2000	1200
Freezer	1760L	-18°C a -15°C	2100x840x2000	1200



RVE1-0700



ECDP-0500

COLD DRINK

CORES

● Preto ● Inox ● Vermelho

MODELO	CORES	DIMENSÕES (mm)
ECDP-0500	Preto	500x550x1800
ECDV-0500	Vermelho	500x550x1800
ECDI-0500	Inox	500x550x1800

REFRIGERAÇÃO VERTICAL

Refrigeração Elvi:

Equipamentos testado em laboratório com câmara climatizada a 40°C e 70% de umidade, testes que atendem os protocolos da NSF-7 Certificado perante Portaria 371/2009 e IEC 60335-1 e IES 60335-2-89



Melhor aproveitamento de espaço

Otimização de espaço interno

Facilidade na operação



MCRV4-2000

MCFV2-1000

MCFV1-0500

- Disponível nos modelos de 500, 1000 e 2000mm com 1, 2, e 4 portas
- Construção externa em aço inoxidável e interna em alumínio liso naval
- Face inferior (base) e face posterior (fundo traseiro) em alumínio liso naval
- Barreira térmica através de resistência elétrica contra condensação externa
- Portas com fechamento automático a 45° e porta totalmente aberta a 90° e puxadores anatômicos
- Guias em aço inoxidável próprias para receber caixas plásticas 360x555x245mm (41,5lts)
- Tampa frontal superior basculante para acesso ao painel de controle, painel elétrico blindado que protege contra umidade
- Evaporação automática de água de degelo – sistema Frost Free (dispensa ponto de dreno)
- Cantos internos arredondados conforme norma internacional – NSF-7
- Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade
- Controle da temperatura através de termocontrolador digital
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura



MODELO FREEZER	MODELO REFRIGERADOR	CAPACIDADE CAIXAS 41,5L	VOLUME INTERNO (lts)	NÚMERO DE PORTAS	DIMENSÕES (mm)
MCFV1-0500	MCRV1-0500	05	318	01	500x730x2050
MCFV2-1000	MCRV2-1000	10	727	02	1000x730x2050
MCFV4-2000	MCRV4-2000	20	1545	04	2000x730x2050

VERSÕES

Congelada:

. Temperatura de trabalho: -18°C

Resfriada:

. Temperatura de trabalho: +1°C a +5°C



SÉRIE QUADRAT 2 E 3 PLANOS

VERSÕES

Aquecida:

- Vidros simples
- Sistema de aquecimento através de resistência a seco com forçador de ar, umidificador e termômetro
- Controle de temperatura por termostato com trabalho médio de 30°C a 75°C

Refrigerada

- Vidros duplos
- Sistema de refrigeração através de ar forçado com controlador digital
- Temperatura de trabalho médio de 3°C a 6°C

Neutra

- Vidros simples



**VITRINE
ALTA**



**VITRINE
SOBREPOR**



**VITRINE
AUTOSSERVIÇO**



**VITRINE
ELEGANCE**

	MODELO	TIPO	NÍVEIS DE EXPOSIÇÃO	DIMENSÕES
AQUECIDA	VQAA-0700	ALTA	03	700x695x1270
	VQAA-1000	ALTA	03	1000x695x1270
	VQAA-1200	ALTA	03	1200x695x1270
	VQAA-1400	ALTA	03	1400x695x1270
	VQAA-1780	DE CANTO	03	1780x775x1270
	VQSA-0700	SOBREPOR	02	700x695X625
	VQSA-1000	SOBREPOR	02	1000x695X625
	VQSA-1200	SOBREPOR	02	1200x695X625
	VQEA-0700	AUTOSSERVIÇO	03	700x695x1270
	VQEA-1000	AUTOSSERVIÇO	03	1000x695x1270
NEUTRA	VQAN-0700	ALTA	03	700x695x1270
	VQAN-1000	ALTA	03	1000x695x1270
	VQAN-1200	ALTA	03	1200x695x1270
	VQAN-1400	ALTA	03	1400x695x1270
	VQAN-1780	DE CANTO	03	1780x775x1270
	VQSN-0700	SOBREPOR	02	700x695X625
	VQSN-1000	SOBREPOR	02	1000x695X625
	VQSN-1200	SOBREPOR	02	1200x X625
	VQEN-0700	AUTOSSERVIÇO	03	700x695x1270
	VQEN-1000	AUTOSSERVIÇO	03	1000x695x1270
REFRIGERADA	VQAR-0700	ALTA	03	700x695x1270
	VQAR-1000	ALTA	03	1000x695x1270
	VQAR-1200	ALTA	03	1200x695x1270
	VQAR-1400	ALTA	03	1400x695x1270
	VQAR-1780	DE CANTO	03	1780x775x1270
	VQSR-0700	SOBREPOR	02	700x695X625
	VQSR-1000	SOBREPOR	02	1000x695X625
	VQSR-1200	SOBREPOR	02	1200x695X625
	VQER-0700	AUTOSSERVIÇO	03	700x695x1270
	VQER-1000	AUTOSSERVIÇO	03	1000x695x1270

ILHA DE BEBIDAS



- Compacta e robusta
- Conceito auto-serviço pegar e levar
- Excelente escolha para estabelecimentos que buscam eficiência e estética
- Mantém os produtos em temperaturas ideais
- Versátil e eficiente, é a escolha inteligente para o seu negócio

VITRINE DIAMOND



Avenida Paulista, no Shopping Pátio Paulista – São Paulo

EXPOSITOR DE GELATO/SORVETE



- Cortina de ar frio para sorvetes e picolés
- Fileira de cubas inclinadas
- Controle preciso de temperatura
- Maior eficiência térmica (economia de energia)
- Sofisticação e performance
- Encante com uma vitrine que traduz o sabor em excelência visual
- Sistema de ventilação de ar desenvolvido para manter a qualidade do produto
- Ambiente interno com temperatura equalizada

MODELO	CAPACIDADE	TEMPERATURA	DIMENSÕES	POTÊNCIA
VTSV-1750	15 GNS 1/2 X 100(H) OU 30 GNS 1/4V X 100	-18 A -15°C	1750 X 1080 X 1300	2000W
VTSV-1400	12 GNS 1/2 X 100(H) OU 24 GNS 1/4V X 100	-18 A -15°C	1400 X 1080 X 1300	1800W
VTSV-1700	12 GNS 1/2 OU 18 GNS 1/3 OU 24 GNS 2/8V	-18 A -15°C	1700 X 1080 X 1300	2000W
VTSV-1170	8 GNS 1/2 OU 12 GNS 1/3 OU 16 GNS 2/8V	-18 A -15°C	1170 X 1080 X 1300	1800W

MODELO	CAPACIDADE	TEMPERATURA	DIMENSÕES	POTÊNCIA W/h
VHB - 0507	35L	0° A 2°c	700X500X800	280
VHB - 0707	35L	0° À 2°c	700X700X800	280

VITRINE DUPLA



MODELO	TIPO	TEMPERATURA TRABALHO (°C)	DIMENSÕES (mm)
VDR-1200-A	AR FORÇADO	3 a 6°	1200x695x1400
VDR-1200-P	PISTA FRIA	3 a 6°	1200x695x1400

- Estrutura tubular e chapas em aço inoxidável
- Cúpula superior em vidro temperado, laterais planas contendo serigrafia preta
- Portas deslizantes em PVC com puxadores anatômicos e vidro duplo espelhado
- Indicador e controlador de temperatura digital
- Botão Liga/Desliga
- Prateleiras em vidro temperado
- Quadro em alumínio anodizado
- Iluminação em LED
- Sistema de refrigeração por ar forçado
- Evaporador automático
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura



OPEN COOLER SÉRIE SELF



- Com / Sem porta de vidro
- Estrutura tubular e chapas de aço com acabamento em pintura eletrostática
- Cremalheira com suportes e ajustes de altura para prateleiras
- Vidros laterais serigrafados
- Indicador e controlador de temperatura digital
- Botão Liga/ Desliga
- Prateleiras em aço
- Prateleira externa em aço inoxidável
- Iluminação em LED
- Sistema de refrigeração por ar forçado
- Evaporador automático
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura



CORES

- Preto ○ Branco

MODELO	COR	NÍVEIS DE EXPOSIÇÃO	TEMPERATURA TRABALHO (°C)	DIMENSÕES (mm)
EOC-WH-0750	BRANCO	05	4 a 6°	750x950x1930
EOC-BL-0750	PRETO	05	4 a 6°	750x950x1930
EOC-WH-1200	BRANCO	05	4 a 6°	1200x950x1930
EOC-BL-1200	PRETO	05	4 a 6°	1200x950x1930



Soluções definitivas e completas em equipamentos para cozinhas profissionais produzidos para atender todas as necessidades do mercado.

Linha completa de mobiliário para apoio:

- Armários
- Esterilizador
- Guichês
- Mesas
- Carros para apoio
- Gabinetes
- Lavatórios
- Prateleiras
- Estantes

LAVATÓRIO

Acionamento no Pedal ou Joelho



SHOOT PARA TALHERES



LAVATÓRIO CONJUGADO COM LAVA BOTAS



LAVA BOTAS



PRATELEIRA TIPO TRAY-REST
Plano liso ou tubular



**ARMÁRIOS
SUPERIORES**



ARMÁRIOS

Para material de limpeza
ou utensílios



GABINETES

De centro e de encosto, com e
sem portas e prateleira
intermediária



ESTANTES

Plano liso ou perfurado em aço
inoxidável ou com pintura epóxi



MESAS

De centro, de encosto,
com cuba, prateleira ou
furo para detrito



**MESA ESTRUTURAL
PARA GRANITO**



**MESA PARA ENTRADA OU SAÍDA
DE LAVADORA DE LOUÇA**



**MESA COM TAMPO DE
ALTILENO**



GUICHÊ

04, 06, 08 ou 12 boxes



ESTERILIZADOR DE FACAS



MESA DE DECANTAÇÃO



BASE PARA MÁQUINA DE CAFÉ



GRELHA DE PISO

Barra chata ou perfurada



PRATELEIRAS

Lisa, perfurada, gradeada ou tubular



CAIXA DE GORDURA



PRATELEIRA LISA SOBRE MONTANTES

Plano simples ou duplo

CONFIGURAÇÕES DISPONÍVEIS

1. Aquecido e Refrigerado
2. Aquecido e Neutro
3. Refrigerado e Neutro

CARRO TÉRMICO

- Aquecido
- Duplo
- Neutro
- Refrigerado



CARRO CANTONEIRA

8, 12 ou 16 Bandejas
8, 12 ou 16 GN's



CARRO CHASSI



CARRO PLATAFORMA



CARRO PARA DETRITOS

Com e sem Pedal



CARRO PARA TRANSPORTE DE PRATOS



CARRO AUXILIAR

2 e 3 planos



CARRO CUBA (TANQUE)



CARRO PARA LAVAGEM DE CEREAIS



CARRO PARA REMOLHO DE TALHERES

A Elvi possui uma infraestrutura completa para desenvolver seus projetos de marcenaria, produzindo desde **QUIOSQUES** e **ÁREAS DE ATENDIMENTO** até **PROJETOS ESPECIAIS**.



BAR

MÓDULOS PARA MERCEARIA E ADEGA

MÓDULOS PARA PANIFICAÇÃO



**MÓDULO BAR COM
CUBA**
MBC7-0450
450x700x900mm



**MÓDULO BAR EXPOSITOR
DE GARRAFAS**
MBG7-0450
450x700x900mm



**MÓDULO BAR ESCORREDOR
DE COPOS**
MBE7-0450
450x700x900mm



MÓDULO BAR NEUTRO
MBN7-0450
450x700x900mm



**MÓDULO BAR COM
CUBA ISOTÉRMICA**
MBI7-0450
450x700x900mm

Toda a linha bar da Elvi é construída em aço inoxidável, inclusive os gabinetes de apoio. São 5 modelos desenvolvidos para atender as reais necessidades do mercado.



A Linha de Distribuição Elvi alia a sofisticação e design exclusivo com a tecnologia exigida para garantir a segurança alimentar dos produtos expostos.

BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO

Desenvolvemos projetos sob medida.

Equipamento disponível nas versões:

- . Neutra
- . Aquecida
- . Refrigerada

Opcionais

- . Corre bandeja articulável
- . Estufa inferior
- . Iluminação
- . Refrigerador horizontal
- . Rodízios
- . Protetor Salivar



PISTA AQUECIDA BANHO MARIA



PISTA AQUECIDA SECA



PISTA HOT PLATE



PISTA REFRIGERADA



PISTA ICE PLATE



Refrigerador próprio para Distribuição com guia para Gn's

Temperatura de Trabalho: +2 a +6°C

Estufa com guia para GN's

Temperatura de Trabalho: +75°C



VERSÕES

Pista Aquecida:

02, 03, 04, 05 ou 06 Gn's

Profundidades: 65, 100, 150 ou 200mm

Pista Refrigerada:

02, 03, 04, 05 ou 06 Gn's

Profundidades: 30, 65 e 100mm



EV2-0700

ESTUFA

- Construção interna e externa em aço inoxidável
- Sistema de aquecimento por meio de resistência elétrica aletada com operação a seco
- Caixa de comando isolada
- Controle de temperatura através de termocontrolador digital
- Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

VERSÕES

Horizontal:

- . 01, 02, 03 e 04 portas

Vertical:

- . Porta interiça: 01 e 02
- . Porta bi-partida: 02, 03 e 04 portas



PVR2-0700



PVA2-0700

PASS THROUGH

- Construção interna e externa em aço inoxidável
- Barreira térmica através de resistência elétrica contra condensação externa (versão refrigerada)
- Portas com sistema de fechamento automático a 45° e porta totalmente aberta a 90° e puxadores anatômicos
- Vão de porta ampliado com guias multifuncionais
- Controle de temperatura através de termocontrolador digital
- Certificado perante a Portaria 371 e IEC 60335-1 e IES 60335-2-89
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

MODELOS

Aquecido:

- . através de resistência a seco

Refrigerado:

- . através de ar forçado

VERSÕES

Vertical:

- . Porta interiça: 01 e 02







SOLUÇÕES COMPLETAS PARA COZINHAS PROFISSIONAIS



QR-Code Site Elvi

A Elvi é uma empresa 100% brasileira, detentora de uma sólida posição no mercado de cozinhas profissionais, com sede própria de 20.000m², onde opera com parque fabril equipado com os mais atuais sistemas integrados para processamento de matérias-primas e máquinas com tecnologia CNC - Controle Numérico Computadorizado, incluindo corte laser, puncionadeira, prensas dobradeiras, injetoras de espuma em poliuretano e área de marcenaria completa para todos os tipos de projetos.

 Rua Francisco Pedroso de Toledo, 577
Vila Liviero - São Paulo - SP - 04185-150

 (11) 2181-3999

 assistencia.tecnica@elvi.com.br

Com recursos técnicos de última geração, equipe de engenharia e de desenvolvimento, laboratório e centro de treinamento, desta forma, a Elvi garante ao seu cliente pleno suporte técnico em todas as etapas, desde o orçamento, fabricação, instalação dos equipamentos, até a assistência técnica.

WWW.ELVI.COM.BR