



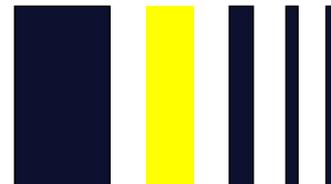
MDUE

REFRIGERAÇÃO E PROJETOS



CATÁLOGO INOX - 2022

COCCÃO, REFRIGERAÇÃO, ALTA PRODUÇÃO, MOBILIÁRIOS



@duerefrigeracao



EQUIPAMENTOS E SOLUÇÕES PARA O VAREJO E FOOD SERVICE

19 9-9606-4114

WWW.DUEREFRIGERACAO.COM.BR

LINHA COCÇÃO 7000

FOGÃO, CHAPA, CHAR BROILER, BANHO MARIA



LINHA DE COCÇÃO COMERCIAL E INDUSTRIAL PARA GASTRONOMIA

EQUIPAMENTOS ROBUSTOS E DURÁVEIS, COM A MELHOR RELAÇÃO CUSTO-BENEFÍCIO. TECNOLOGIA IDEAL PARA TODO TIPO DE COZINHA, GARANTINDO ECONOMIA, AGILIDADE, FACILIDADE DE OPERAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO.



FOGÃO INDUSTRIAL EM AÇO INOXIDÁVEL

Equipamento executado em aço inoxidável AISI- 304. Com grelhas em ferro fundido, com opção de grelha inteira tipo deslizante (cobrindo toda superfície do fogão). Queimadores em ferro fundido de alto rendimento, providos de coroa tipo espalhador de chamas. Válvulas de gás com ajuste de graduação da chama. Pannel frontal em aço inoxidável, com manipuladores especiais e tratamento em baquelite. Consumo: 0,3 a 0,6 kg/h por queimador (GLP ou GN)

CONFIGURAÇÕES

- 04 BOCAS - CENTRO OU ENCOSTO (OPÇÃO SOBREPOR)
- 06 BOCAS - CENTRO OU ENCOSTO (OPÇÃO SOBREPOR)
- 08 BOCAS - CENTRO OU ENCOSTO (OPÇÃO SOBREPOR)
- 10 BOCAS - CENTRO OU ENCOSTO (OPÇÃO SOBREPOR)

***Opcionais - Todos queimadores duplos / Forno Inferior em Aço Inox

*** Para plataformas, remote sites e offshore - equipamento pode ser solicitado na versão Elétrica.



CHAR BROILER INDUSTRIAL EM AÇO INOXIDÁVEL

Equipamento executado em em aço inoxidável AISI-304. Grelhas e radiadores em ferro fundido. Queimadores removíveis a gás de alto rendimento em aço especial. Válvulas de gás com ajuste de graduação da chama. Pannel frontal em aço inoxidável, com manipuladores especiais e tratamento em baquelite. Gaveta inferior para coleta de resíduos. Consumo: 0,5 kg/h por queimador (GLP ou GN)

CONFIGURAÇÕES

- 01 QUEIMADOR - 360MM COMPRIMENTO
- 02 QUEIMADORES - 700MM COMPRIMENTO
- 03 QUEIMADORES - 1000MM COMPRIMENTO

***Opcionais - Estrutura em inox ou gabinete inferior inox, Suporte e Pedras Vulcânicas.



CHAPA INDUSTRIAL EM AÇO INOXIDÁVEL

Equipamento executado em em aço inoxidável AISI-304. Grelhas e radiadores em ferro fundido. Queimadores removíveis a gás de alto rendimento em aço especial. Válvulas de gás com ajuste de graduação da chama. Pannel frontal em aço inoxidável, com manipuladores especiais e tratamento em baquelite. Gaveta inferior para coleta de resíduos. Consumo a Gás: 0,5 kg/h por queimador (GLP ou GN) Potência Elétrica: 4kw, 8kw ou 10kw.

CONFIGURAÇÕES

- 01 QUEIMADOR/RESISTÊNCIA - 360MM COMPRIMENTO
- 02 QUEIMADORES/RESISTÊNCIA - 700MM COMPRIMENTO
- 03 QUEIMADORES/RESISTÊNCIA - 1000MM COMPRIMENTO

***Opcionais - Estrutura em inox ou gabinete inferior inox.



TECNOLOGIA DE PONTA PARA COZINHAS DE ALTA PRODUÇÃO. RESPEITANDO TODAS CARACTERÍSTICAS SUSTENTÁVEIS DE SUA EMPRESA - DA ECONOMIA ENERGÉTICA, E DISPOSITIVOS DE SEGURANÇAS, A PROCESSOS SIMPLIFICADOS DE HIGIENIZAÇÃO.

EQUIPAMENTOS DE EXTREMA ROBUSTEZ, QUE ATENDEM AS MAIS RÍGIDAS NORMATIVAS TÉCNICAS.



CALDEIRÃO INDUSTRIAL GÁS VAPOR

Executado internamente e externamente em aço inoxidável AISI-304, equipado com panela interna extra reforçada, fundo sanitário e acabamento escovado. Câmara de vapor (camisa) e estrutura de base construídas em aço qualificado tratado com fundo catódico anti-corrosivo. Câmara de combustão em aço qualificado tratado com pintura para alta temperatura. Chaminé para saída dos gases da combustão. Pés tubulares dotados de sapatas niveladoras. Isolamento térmico em lã de vidro especial. Tampa articulável provida de pegador tubular. Torneira de abastecimento. Queimadores removíveis a gás em aço especial, com chama dupla. Registro industrial com duas graduações da chama e piloto. Painel de comando. Sistema de segurança com válvula de duplo estágio e manômetro. Consumo - 1,2 Kg/h a 5Kg/h (GLP ou GN)

CONFIGURAÇÕES

Capacidade - [50L] ' [100L] ' [200L] ' [300L] e [500L]
 Fechamento e Injeção: Autoclavado, Tampa Americana, ou Gás Direto

*** Para plataformas, remote sites e offshore - equipamento pode ser solicitado na versão Elétrica.

FRIGIDEIRA INDUSTRIAL BASCULANTE - ELÉTRICA OU A GÁS

Equipamento executado em aço inoxidável AISI-304. Estrutura extra-reforçada em perfis de aço carbono tratado. Tanque construído em chapa de aço inoxidável AISI-304, com fundo em aço laminado, cantos arredondados e bico vazador. Sistema de acionamento basculante acionado por volante especial e tratamento em baquelite, com rolamentos blindados. Tampa superior em aço inoxidável de abertura radial e sistema amortecedor. Queimadores industriais de alto rendimento a gás em aço especial, com chama dupla. Sistema de acendimento automático por chama piloto. Estrutura de apoio em tubo de aço tratado. Sapatas niveladoras.

Consumo - 1,2 Kg/h a 3Kg/h (GLP ou GN)

CONFIGURAÇÕES

Capacidade - [40L] ' [60L] ' [80L] ' e [100L]

*** Para plataformas, remote sites e offshore - equipamento pode ser solicitado na versão Elétrica.



CAFETEIRA INDUSTRIAL

Corpo cilíndrico extra-reforçado, com parede dupla, construído em aço inoxidável AISI-304. Depósito superior para café e inferior para água quente. Abastecimento através de chuveiro giratório em aço inoxidável. Coador de café em tecido especial, com suporte afunilado em aço inoxidável. Torneira para saída de café. Controle de nível com válvula e visor de vidro. Tampa superior removível. Queimadores removíveis a gás de alto rendimento em aço especial, com chama dupla. Registro industrial com duas graduações da chama e piloto. Sistema de segurança com válvula de duplo estágio e manômetro.

Consumo a Gás: 0,5 kg/h, 0,9 kg/h ou 1,8 kg/h (GLP ou GN)
 Potência Elétrica: 8kw, 12kw ou 18kw.

CONFIGURAÇÕES

Capacidade - [50L] ' [100L] ' e [200L]



LINHA REFRIGERAÇÃO 7000

REFRIGERADOR HORIZONTAL, REFRIGERADOR VERTICAL



LINHA ROBUSTA E VERSÁTIL, UMA EXCELENTE RELAÇÃO CUSTO-BENEFÍCIO. TECNOLOGIA IDEAL PARA TODO TIPO DE ARMAZENAMENTO COM TEMPERATURA CONTROLADA, GARANTIA DE ECONOMIA, PADRÃO E CONTROLE PRECISO DE TEMPERATURA. CONSTRUÍDO PARA FACILITAR A OPERAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO.



REFRIGERADOR HORIZONTAL

Refrigerador executado em aço inoxidável AISI-304 externamente e internamente. Suporte para gns, prateleira em inox, ou suporte para caixas plásticas. Isolação em poliuretano injetado tipo monobloco, sistema de refrigeração por ar forçado, e controlador digital de temperatura. Portas com fechamento automático, e gaxetas com fechamento em imã, e resistência térmica anti-condensação. Gás refrigerante ecológico, e degelo automático.

CONFIGURAÇÕES

PORTAS PARA GNS
PORTAS COM PRATELEIRA
PORTAS PARA CAIXAS PLÁSTICAS
FUNDO REFORÇADO E ALTURA ELEVADA PARA BARRIL DE CHOPP

OPÇÕES

- PISTA CONDIMENTADORA
- CUBA SOB A CABINE DE COMPRESSOR
- DIMENSÕES CUSTOMIZADAS
- TEMPERATURA TIPO FREEZER
- MOTOR REMOTO
- REVESTIMENTO INTERNO EM ALUMÍNIO LISO
- REFRIGERAÇÃO ESTÁTICA

REFRIGERADOR VERTICAL

Refrigerador executado em aço inoxidável AISI-304 externamente e internamente. Suporte para gns, prateleira em inox, ou suporte para caixas plásticas. Isolação em poliuretano injetado tipo monobloco, sistema de refrigeração por ar forçado, e controlador digital de temperatura. Portas com fechamento automático, e gaxetas com fechamento em imã, e resistência térmica anti-condensação. Gás refrigerante ecológico, e degelo automático.

CONFIGURAÇÕES

PORTAS PARA GNS
PORTAS COM PRATELEIRA
PORTAS PARA CAIXAS PLÁSTICAS
PROFUNDIDADE MAIOR PARA CAIXAS DE CARNES

OPÇÕES

- DIMENSÕES CUSTOMIZADAS
- PORTA TIPO INTEIRIÇA
- TEMPERATURA TIPO FREEZER
- MOTOR REMOTO
- REVESTIMENTO INTERNO EM ALUMÍNIO LISO
- REFRIGERAÇÃO ESTÁTICA
- TAMANHO E ISOLAÇÃO ESPECIAL - TIPO MINI-CÂMARA





VERSATILIDADE E FLEXIBILIDADE PARA GARANTIR UMA PERFEITA RETAGUARDA. TECNOLOGIA IDEAL PARA ARMAZENAMENTO DE GNS E TRAVESSAS JÁ PREPARADAS. ALIMENTOS COM TEMPERATURA CONTROLADA, RÁPIDA REPOSIÇÃO, E INTERFACE DIRETA (COZINHA - SALÃO). RESPEITANDO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PADRONIZANDO O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - TEMPERATURA, APARÊNCIA, SABOR E TEXTURA.

PASS-THROUGH

Equipamento executado em aço inoxidável AISI-304 externamente e internamente. Suporte para gns, prateleira em inox, ou suporte para travessas. Isolação em poliuretano injetado tipo monobloco, sistema de refrigeração por ar forçado ou aquecimento por resistência seca, e controlador digital de temperatura. Portas com fechamento automático, e gaxetas com fechamento em imã, e resistência térmica anti-condensação. Degelo automático para a linha refrigerada.

CONFIGURAÇÕES

01 + 01 PORTA OU 02 + 02 PORTAS
PORTAS FRONTAIS E TRASEIRAS
RACK INTERNO COM PRATELEIRA (PARA TRAVESSA)
RACK PARA GNS
AQUECIDO OU REFRIGERADO

OPÇÕES

- EQUIPAMENTO BAIXO PARA TRANSPORTE
- RODÍZIOS GIRATÓRIOS
- PORTA DE VIDRO (DUPLO - ANTI-EMBAÇANTE)



EXPOSITOR VERTICAL

Equipamento executado em aço inoxidável AISI-304 externamente e internamente. Suporte para gns, prateleira em inox, ou suportes de exposição. Isolação em poliuretano injetado tipo monobloco, sistema de refrigeração por ar forçado ou aquecimento por resistência seca, e controlador digital de temperatura. Portas com fechamento automático, e gaxetas com fechamento em imã, e resistência térmica anti-condensação. Degelo automático para a linha refrigerada. Porta em vidro duplo hermético, para perfeita apresentação. (anti-embaçante), e iluminação em LED.

OPÇÕES

- EQUIPAMENTO BAIXO PARA TRANSPORTE
- RODÍZIOS GIRATÓRIOS
- ILUMINAÇÃO EM FITA DE LED
- PORTAS SUBDIVIDIDAS
- SUPORTES COM INCLINAÇÃO
- OPÇÃO FREEZER



LINHA ROBUSTA E VERSÁTIL DE PLANOS E MOBILIÁRIOS, UMA PERFEITA RELAÇÃO CUSTO-BENEFÍCIO, TOTALMENTE CUSTOMIZÁVEL. INFRA-ESTRUTURA IDEAL PARA TODO TIPO DE ÁREA - RECEBIMENTO, PRÉ-PREPARO, PREPARO E COCÇÃO. DESENVOLVIDOS NOS PADRÕES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E RESPEITANDO A ERGONOMIA E POSTURA DE TRABALHO.



PIAS E ESTAÇÕES COM CUBA

Desenvolvida em aço inoxidável AISI-304, com tampo vincado tipo borda d'água e espelho posterior tipo frontão. Reforço no tampo, e estrutura inferior tubular em aço inoxidável. Contraventamento para suporte e reforço nos pés, em U, para facilidade de limpeza e operação. Totalmente customizável, comprimento, profundidade e altura.

OPÇÕES

- ESTRUTURA INFERIOR COM PRATELEIRA
- FECHAMENTOS - POSTERIOR E LATERAL
- GABINETE INFERIOR FECHADO
- GAVETA

CONFIGURAÇÕES

- DIMENSÕES CUSTOMIZADAS
- EIXO DE CUBA CUSTOMIZADO
- CUBAS ESTAMPADAS - OPCIONAIS (VER. TAMANHOS)



BANCADAS E ESTAÇÕES DE APOIO - LISAS

Desenvolvida em aço inoxidável AISI-304, com tampo liso e opção de espelho posterior tipo frontão. Reforço no tampo, e estrutura inferior tubular em aço inoxidável. Contraventamento para suporte e reforço nos pés, em U, para facilidade de limpeza e operação. Totalmente customizável, comprimento, profundidade e altura.

OPÇÕES

- ESTRUTURA INFERIOR COM PRATELEIRA
- FECHAMENTOS - POSTERIOR E LATERAL
- GABINETE INFERIOR FECHADO
- GAVETA
- FRONTÃO / ESPELHO TRASEIRO

CONFIGURAÇÕES

- DIMENSÕES CUSTOMIZADAS

FLEXIBILIDADE E VERSATILIDADE PARA SUA COZINHA. EQUIPAMENTOS MÓVEIS PARA UMA INFINIDADE DE APLICAÇÕES. E EQUIPAMENTOS FIXOS PARA USO GENERALIZADO.

RACKS E CARRINHOS

Desenvolvidos em aço inoxidável AISI-304, com tampo e estrutura com reforço, executados em estrutura tubular ou em chapa L vincada, totalmente em aço inoxidável. Equipamentos totalmente contraventados para um suporte e reforço integral. Itens padronizados Gastronorm (GN), e ou totalmente customizável, comprimento, profundidade e altura.

OPÇÕES E APLICAÇÕES

- CARRO PLATAFORMA PARA TRANSPORTE
- CARRO COM 01, 02 OU 03 PLANOS PARA TRANSPORTE GERAL
- CARRO PARA GNS - TIPO ESQUELETO
- RACKS DE FORNOS, ULTRA-CONGELADORES, ENTRE OUTROS.
- RODÍZIOS OPCIONAIS EM BORRACHA TIPO GEL PARA PISOS DELICADOS, RODAS MAIORES PARA TRANSPORTE EXTERNO E PISOS ASFÁLTICOS OU CIMENTÍCIOS, ENTRE OUTROS.



PRATELEIRA SUSPensa

Executada em aço inoxidável AISI-304, com tampo e estrutura reforçadas. Totalmente customizável, comprimento, profundidade..

OPÇÕES E APLICAÇÕES

- PLANO LISO / PERFURADO / GRADEADO OU TUBULAR
- MÃOS FRANCESAS OU TUBULAR DE APOIO
- 01, 02 OU 03 NÍVEIS DE PLANOS SUSPENSOS
- OPÇÃO PARA ESCORREDOR DE COPOS
- OPÇÃO PARA ESCORREDOR DE PRATOS E UTENSÍLIOS



PIA DE ASSEPSIA

Executada em aço inoxidável AISI-304, cuba com fundo sanitizante, bica tipo fixa também em aço inoxidável.

OPÇÕES

- ACIONAMENTO POR JOELHO
- ACIONAMENTO POR PEDAL
- SEM SISTEMA DE ACIONAMENTO (TORNEIRA DE SENSOR - OPÇÃO CLIENTE)



EQUIPAMENTOS DE APLICAÇÃO ESPECÍFICA, CUSTOMIZÁVEIS E COM DIVERSAS OPÇÕES PARA ATENDER AS MAIS VARIADAS DEMANDAS - EQUIPAMENTOS, PROJETOS E OBRAS.



MESAS PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS

Desenvolvida em aço inoxidável AISI-304, com tampo liso e rebaixo para encaixe de gavetas. E estrutura inferior tubular em aço inoxidável. Contraventamento para suporte e reforço nos pés, facilidade de limpeza e operação. Equipamento com aba lateral para encaixe na máquina de lavar louças.

OPÇÕES

- FECHAMENTOS - POSTERIOR E LATERAL
- CUBA PARA PRÉ-LAVAGEM
- ENGATE PARA SENSOR FINAL DE CURSO
- SUPORTE INFERIOR TIPO TRAY-REST

CONFIGURAÇÕES

- 650 X 650 X 850
- 1150 X 650 X 850
- 1650 X 650 X 850

LIXEIRA INDUSTRIAL

Desenvolvida em aço inoxidável AISI-304, com tampo liso e opção de espelho posterior tipo frontão. Reforço no tampo, e estrutura inferior tubular em aço inoxidável. Contraventamento para suporte e reforço nos pés, em U, para facilidade de limpeza e operação. Totalmente customizável, comprimento, profundidade e altura.

OPÇÕES

- ESTRUTURA INFERIOR COM PRATELEIRA
- FECHAMENTOS - POSTERIOR E LATERAL
- GABINETE INFERIOR FECHADO
- GAVETA
- FRONTÃO / ESPELHO TRASEIRO



LIXEIRA INDUSTRIAL

Desenvolvida em aço inoxidável AISI-304, com tampa superior extra-reforçada. Acabamento em solda e polimento para facilidade de limpeza e operação. Totalmente customizável, comprimento, profundidade e altura.

OPÇÕES

- FUNDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304
- SOBREFUNDO EM AÇO INOX 304 PERFURADO PARA RETENÇÃO DE RESÍDUOS
- SAÍDA LATERAL OU INFERIOR



LINHA DE EXAUSTÃO

COIFA, EXAUSTOR, CAIXA DE LAVAGEM



SISTEMAS DE EXAUSTÃO DESENVOLVIDOS SOB MEDIDA, COM CÁLCULOS ESPECÍFICOS PARA PERFEITA VAZÃO E REPOSIÇÃO VOLUMÉTRICA DE AR. COIFAS, CAPTORES, DUTOS, DUMPER CORTA FOGO, CAIXA PARA LAVAGEM DE GASES, CENTRÍFUGAS.



COIFAS INDUSTRIAIS

Desenvolvida totalmente em aço inoxidável. Acabamento em solda e polimento para facilidade de limpeza e operação. Calha inferior para retenção de gordura e limpeza. Totalmente customizável, comprimento, profundidade e altura.

OPÇÕES

- ILUMINAÇÃO
- FILTROS TIPO FIRE-GUARD REMOVÍVEIS
- CAIXA PLENO PARA DISTRIBUIÇÃO
- DRENO PARA ESGOTO/CAIXA DE GORDURA
- REPOSIÇÃO DE AR

PROJETOS ESPECÍFICOS

Desenvolvemos projetos e sistemas completos de exaustão.

OPÇÕES

- SISTEMAS COM LAVAGEM DE GASES
- SISTEMAS COM INSULFLAMENTO E REPOSIÇÃO DE AR
- SISTEMAS AUTO-LIMPANTE
- SISTEMAS DE COMBATE A INCÊNDIO





WWW.DUEREFRIGERACAO.COM.BR

19 9-9606-4114



@duerefrigeracao