

# **DISTRIBUIÇÃO GASTRONORM**

**Equipamentos Profissionais  
elétricos**

## **BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO**

Tipo Gabinete  
Série Banho-Maria



Foto Ilustrativa

## **BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO**

Tipo Gabinete  
Série Pista Fria 65 mm



Foto Ilustrativa

## **BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO PARA APOIO**

Tipo Gabinete  
Série Neutro



Foto Ilustrativa

## **BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO**

Tipo 1/2 Saia  
Série Banho-Maria



## **BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO**

Tipo ½ Saia

Série Pista Fria 65 mm



## **BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO PARA APOIO**

Tipo ½ Saia

Série Neutro

## **BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO**

Tipo de Embutir

Série Banho-Maria



Foto Ilustrativa

## **BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO**

Tipo Embutir

Série Pista Fria 65 mm



Foto Ilustrativa

## **BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO PARA APOIO**

Tipo de Embutir

Série Neutro

## BALCÃO AQUECIDO

### Tipo de embutir

- Construção em aço inoxidável AISI Austenítico;
- Controle termostático e lâmpada piloto.



Código	Modelo	Nº de GN'S 1/1-180	Energia	Dimensões mm	Potência KW	Peso Kg	Volume M³
BA-4GNS		04	Elétrico	1495 X 700	2	00	00
BA-5GNS		05	Elétrico	1825 X 700	3	00	00
BA-6GNS		06	Elétrico	2160 x 700	4	00	00
<b>ESTRUTURA DE APOIO</b>		00	00	ML	0	00	00
<b>GABINETE COM PORTAS</b>		00	00	ML	0	00	00
<b>GABINETE SEM PORTAS</b>		00	00	ML	0	00	00
<b>CB</b>	<b>Corre bandejas Tubular inox</b>	00	00	ML	0	00	00

## MÓDULO P/ PÃES TALHERES E BANDEJAS

- Construção em aço inoxidável AISI Austenítico;
- Plano de apoio para bandejas em aço inoxidável;
- Porta talheres com 06 divisões em aço inoxidável;
- Caixa dispensadora de pães em aço inoxidável;
- Sapatas reguláveis com 150 mm de altura em nylon.

Código	Modelo	Nº de Talheres	Nº de Bandejas	Dimensões mm	Peso Kg	Volume M³
MPTB-066		00	00	620 x 600 x 1650	00	00

## ESTUFA HORIZONTAL

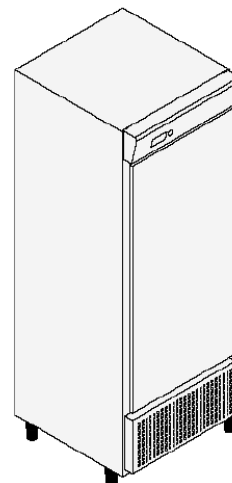
- Construção interno em alumínio liso, e externo em aço inoxidável AISI Austenítico;
- Isolamento em poliuretano injetado com 50 mm de espessura;
- Sistema de aquecimento com circulação forçada;
- Termostato digital de temperatura;
- Temperatura de trabalho +75°C;
- Portas de um só lado;
- Gaxetas magnéticas, fixação sem rebites;
- Sapatas reguláveis com 150 mm de altura em nylon com alma de aço;
- Alimentação elétrica – 220V monofásico 60 Hz – 2,5KW;
- Tampo superior com ou sem espelho em aço inoxidável opcional.



Código	Modelo	Nº de Portas	Dimensões mm	Peso Kg	Volume M³
<b><i>EH-150</i></b>	<b><i>Porta de inox</i></b>	2	1500x700 x900	00	00
<b><i>TE157</i></b>	<b><i>Tampo inox</i></b>	0	1500 X 700	00	00

## ESTUFA VERTICAL

- Construção interno em alumínio liso, e externo em aço inoxidável AISI Austenítico;
- Isolamento em poliuretano injetado com 50 mm de espessura;
- Sistema de aquecimento com circulação forçada;
- Termostato digital de temperatura;
- Temperatura de trabalho +75°C;
- Portas de um só lado;
- Gaxetas magnéticas, fixação sem rebites;
- Sapatas reguláveis com 150 mm de altura em nylon;
- Alimentação elétrica – 220V monofásico 60 Hz – 1,5KW.



Código	Modelo	Nº de Portas	Dimensões mm	Peso Kg	Volume M³
<b><i>EV-70</i></b>	<b><i>Porta de inox</i></b>	1	700 x 700 x 2050	00	00
<b><i>EV-70V</i></b>	<b><i>Porta de vidro</i></b>	1	700 x 700 x 2050	00	00

## ESTUFA HORIZONTAL

### Pass-Trough

- Construção interno em alumínio liso e externo em aço inoxidável AISI Austenítico;
- Isolamento em poliuretano injetado com 50 mm de espessura;
- Sistema de aquecimento com circulação forçada;
- Termostato digital de temperatura;
- Temperatura de trabalho +75°C;
- Portas nos dois lados;
- Gaxetas magnéticas, fixação sem rebites;
- Sapatas reguláveis com 150 mm de altura em nylon;
- Alimentação elétrica – 220V monofásico 60 Hz – 2,5KW;
- Tampo superior com ou sem espelho em aço inoxidável opcional.

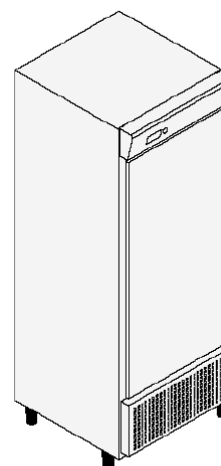


Código	Modelo	Nº de Portas	Dimensões mm	Peso Kg	Volume M³
<b>EHPT-150</b>	<b>Portas de inox</b>	2	1500x700 x900	00	00
<b>TE157</b>	<b>Tampo inox</b>	0	1500 X 700	00	00

## PASS-TROUGH VERTICAL REFRIGERADO

### Portas Inox

- Construção corpo interno em alumínio liso, e corpo externo na frente e laterais em aço inoxidável AISI Austenítico;
- Termostato digital de temperatura,
- Degelo automático por parada;
- Sistema de refrigeração por evaporador com ar forçado;
- Isolamento térmico em poliuretano injetado com 50 mm de espessura;
- Compressor com gás refrigerante ecológico – R401;
- Portas nos dois lados;
- Gaxetas magnéticas das portas, com 15 mm de espessura, fixação sem rebites;
- Sapatas reguláveis com 150 mm de altura em nylon com alma de aço;
- Temperatura de trabalho +2°C a +6°C;
- Alimentação elétrica – 220V monofásico 60 Hz

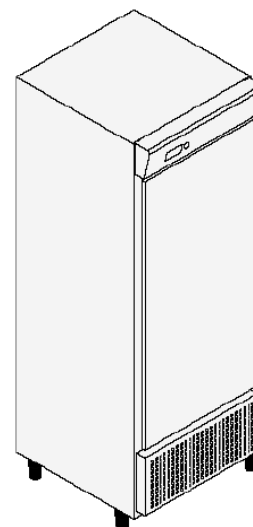


Código	Modelo	Nº de Portas	Volume em litros	Nº de GN 1/1-65	Dimensões mm	Potência HP / W	Peso Kg	Volume M³
<b>PVR-70-1P</b>		2	490	34	700 x 700 x 2050	1/3 512	00	1.80
<b>PVR-140-2P</b>		4	1062	68	1400 x 700 x 2050	1/2 682	00	3.60

## PASS-TROUGH VERTICAL REFRIGERADO

### Portas de Vidro e Inox

- Construção corpo interno e externo em aço inoxidável AISI Austenítico;
- Termocontrolador digital de temperatura,
- Degelo automático;
- Sistema de refrigeração por forçador de ar;
- Isolamento térmico em poliuretano injetado com 50 mm de espessura;
- Compressor com gás refrigerante ecológico – R401;
- Gaxetas magnéticas, fixação sem rebites;
- Portas de um lado com vidro duplo e barreira selante, ce do outro em inox;
- Sapatas reguláveis com 150 mm de altura em nylon;
- Temperatura de trabalho +2°C a +6°C;
- Alimentação elétrica – 220V monofásico 60 Hz;



Código	Modelo	Nº de Portas	Volume em litros	Nº de GN 1/1-65	Dimensões mm	Potência HP / W	Peso Kg	Volume M³
<i>PVR-70-1PV</i>		2	00	00	700 x 700 x 2050	00.000 00.000	00	00
<i>PVR-140-2PV</i>		4	00	00	1400 x 700 x 2050	00.000 00.000	00	00

## HOT-PLATE

### Difusor Circular

- Construção em aço inoxidável AISI Austenítico;
- Difusores de Alumínio redondo diâmetro 215x8 mm;
- Resistências elétrica de 300W cada;
- Interruptores de tecla margirius (liga / desliga);
- Controle de temperatura;
- Sapatas niveladora de borracha;
- Temperatura de trabalho +75°C
- Alimentação elétrica – 220V monofásico 60 Hz.





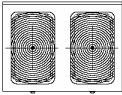

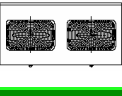
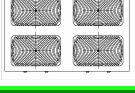
Código	Modelo	Nº de Difusores	Corrente A	Dimensões mm	Potência W	Peso Kg	Volume M³
HPV01-DRD30		1	1.36	300x450X50	300	00	00
HPV02-DRD30		2	2.73	300x600X50	600	00	00
HPH02-DRD60		2	2.73	600x450X50	600	00	00
HPH04-DRD60		4	5.45	600x600X50	1200	00	00
HPH06-DRD90		6	8.18	900x600X50	1800	00	00

## HOT-PLATE

### Difusor Retangular

- Construção em aço inoxidável AISI Austenítico;
- Difusores de Alumínio retangular 360x220x8 mm;
- Resistências elétrica de 300W cada;
- Interruptores de tecla margirius (liga / desliga);
- Controle de temperatura;
- Sapatas niveladora de borracha;
- Temperatura de trabalho +75°C
- Alimentação elétrica - 220V monofásico 60 Hz.



Código	Modelo	Nº de Difusores	Corrente A	Dimensões mm	Potência W	Peso Kg	Volume M³
HPV01-DRT30		1	1.36	300x450X50	300	00	00
HPH01-DRT45		1	1.36	450x450X50	300	00	00
HPV02-DRT60		2	2.73	600x450X50	600	00	00
HPH02-DRT45		2	2.73	450x600X50	600	00	00
HPH02-DRT90		2	2.73	900X450X50	600	00	00
HPH04-DRT90		4	5.45	900X600X50	1200	00	00

## HOT-SHELF

- Construção em aço inoxidável AISI Austenítico;
- Resistências elétrica de 1,0 KW
- Interruptores de tecla margirius (liga / desliga);
- Controle de temperatura;
- Sapatas niveladora de borracha;
- Temperatura de trabalho +75°C
- Alimentação elétrica - 220V monofásico 60 Hz.



Código	Modelo	Corrente A	Dimensões mm	Potência W	Peso Kg	Volume M³
HS		00	1000 X 350 X 000	100	00	00

## VITRINE EXPOSITORA

Aquecida / Refrigerada / Neutra

## PISTA FRIA

- Construção em aço inoxidável AISI Austenítico;

<b>Código</b>	<b>Modelo</b>	<b>Corrente A</b>	<b>Dimensões mm</b>	<b>Potên cia W</b>	<b>Peso Kg</b>	<b>Volume M<sup>3</sup></b>	
<b>PF</b> Com isolamento Sem motor		00	M2	00	00	00	
<b>PFI</b> Sem isolamento Sem motor		00	M2	00	00	00	

 **Ministério da Saúde**

 **Agência Nacional  
de Vigilância Sanitária**  
www.anvisa.gov.br

**ANVISA INFORMA:**

**Manual de Boas Práticas de Manipulação**  
**Portaria CVS-6/99**  
**Resolução – RDC Nº 216/2004**

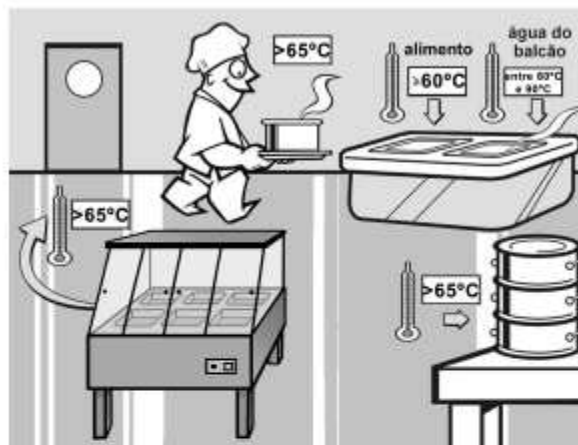
## DISTRIBUIÇÃO

Esta é a etapa em que o alimento porcionado é exposto para o consumo.

### PARA ALIMENTOS QUENTES

#### CUIDADOS:

- Diminuir ao máximo o tempo entre o final do preparo e a distribuição;
- Manter o alimento sempre bem quente;
- Preparar somente a quantidade necessária, para evitar sobras.



### PARA ALIMENTOS FRIOS

Devemos seguir as mesmas recomendações citadas em manutenção a frio.

**É RECOMENDADO QUE OS MOLHOS SEJAM COLOCADOS DIRETAMENTE SOBRE OS ALIMENTOS FRIOS NA HORA DO CONSUMO, REDUZINDO OS RISCOS DE CONTAMINAÇÃO.**

Maiores informações  
[www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)

**NOTA: Projetos, especificações técnicas e acessórios, estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.**

Representante / Vendedor

**55-11-2901-1514**  
E-mail: [vendas@berta.com.br](mailto:vendas@berta.com.br)  
[www.berta.com.br](http://www.berta.com.br)

