

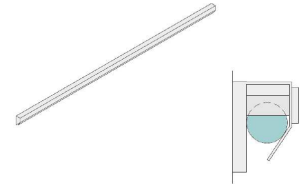
DIVERSOS

Equipamentos Profissionais

**Séries:
Auxiliares**

PORTA COMANDA

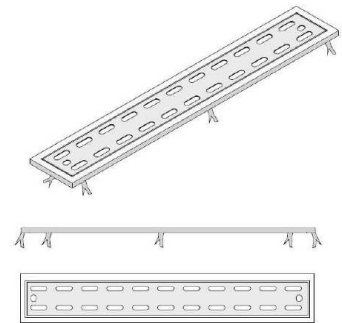
- Construção em aço inoxidável AISI Austenítico;
- Bolinha de gude.



<i>Código</i>	<i>Modelo</i>	<i>Dimensões mm</i>	<i>Peso Kg</i>	<i>Volume M3</i>
PTCO		1000	00	00

GRELHA DE PISO

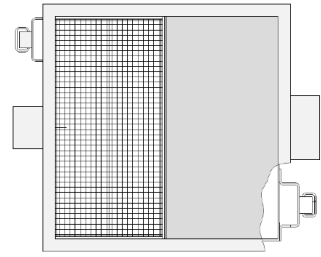
- Construção em aço inoxidável AISI Austenítico;
-



<i>Código</i>	<i>Modelo</i>	<i>Dimensões mm</i>	<i>Peso Kg</i>	<i>Volume M3</i>
GRPS		1000 x 200 x 80	00	00

CAIXA DE GORDURA

- Construção em aço inoxidável AISI Austenítico;
- Cesto perfurado em aço inoxidável;
- Caixa de decantação fechada com tampa e travas de pressão.

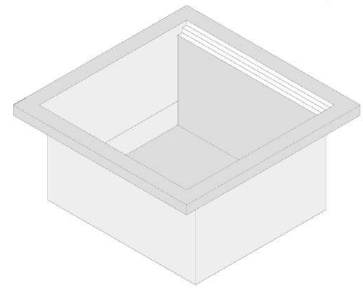


Código	Modelo	Dimensões mm	Peso Kg	Volume M3
CXGO-30		300 X 300 X 250	00	00
CXGO-40		400 X 300 X 250	00	00

CUBA PARA GELO

Sem isolamento

- Construção em aço inoxidável AISI Austenítico;
- Sem isolamento térmico.

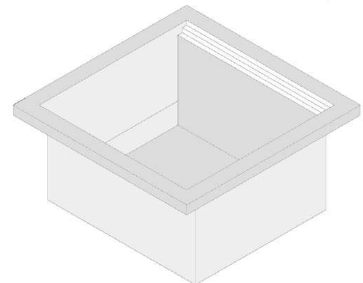


Código	Modelo	Dimensões mm	Peso Kg	Volume M3
CG-50		500 x 500 x 230	00	00

CUBA PARA GELO

Isotérmica

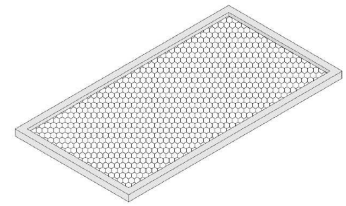
- Construção em aço inoxidável AISI Austenítico;
- Isolamento em poliuretano injetado.



Código	Modelo	Dimensões mm	Peso Kg	Volume M3
CG-50I		500 x 500 x 230	00	00

ESCORREDOR DE COPOS

- Construção em aço inoxidável AISI Austenítico.



<i>Código</i>	<i>Modelo</i>	<i>Dimensões mm</i>	<i>Peso Kg</i>	<i>Volume M3</i>
ESC-CO		M ²	00	00

ESCORREDOR DE PRATOS RASOS E FUNDOS

- Construção em aço inoxidável AISI Austenítico.

<i>Código</i>	<i>Modelo</i>	<i>Dimensões mm</i>	<i>Peso Kg</i>	<i>Volume M3</i>
ESC-PRF		M ²	00	00

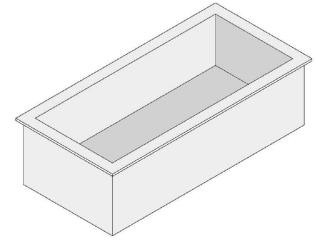
CALHA PARA BEBIDAS

- Construção em aço inoxidável AISI Austenítico;

<i>Código</i>	<i>Modelo</i>	<i>Dimensões mm</i>	<i>Peso Kg</i>	<i>Volume M3</i>
CA-BEB		ML	00	00

ICE BOX

- Construção em aço inoxidável AISI Austenítico;



<i>Código</i>	<i>Modelo</i>	<i>Dimensões mm</i>	<i>Peso Kg</i>	<i>Volume M3</i>
<i>ICE-BOX</i>		M2	00	00

EXPOSITOR PARA LATAS DE CERVEJAS

- Construção em aço inoxidável AISI Austenítico.

<i>Código</i>	<i>Modelo</i>	<i>Dimensões mm</i>	<i>Peso Kg</i>	<i>Volume M3</i>
<i>EXP-LAT</i>			00	00

AQUECEDOR DE AMBIENTE

A carvão

- Construção com porta galvanizada e acabamento em latão.



<i>Código</i>	<i>Modelo</i>	<i>Dimensões mm</i>	<i>Peso Kg</i>	<i>Volume M3</i>
<i>AQ-GALV</i>			00	00

AQUECEDOR DE AMBIENTE

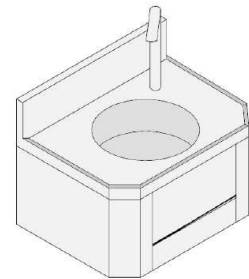
A carvão

- Construção porta e acabamento em latão.

Código	Modelo	Dimensões mm	Peso Kg	Volume M ³
AQ-LAT			00	00

LAVATÓRIO DE MÃOS

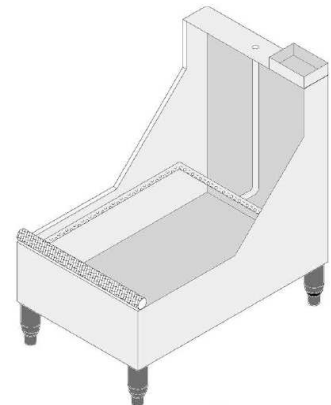
- Construção em aço inoxidável AISI Austenítico.



Código	Modelo	Dimensões mm	Peso Kg	Volume M ³
LV-50		400 x 400 x 350	00	00

LAVA BOTAS

- Construção em aço inoxidável Aisi Austenítico.



Código	Modelo	Dimensões mm	Peso Kg	Volume M ³
LAV.BOT		350X550X150 / 470	00	00

MICTÓRIO

- Construção em aço inoxidável Aisi Austenítico.

<i>Código</i>	<i>Modelo</i>	<i>Dimensões mm</i>	<i>Peso Kg</i>	<i>Volume M³</i>	
<i>MICT</i>			00	00	

MESA DE APOIO DO DESCASCADOR

Com caixa de Decantação

- Construção em aço inoxidável Aisi Austenítico.

<i>Código</i>	<i>Modelo</i>	<i>Dimensões mm</i>	<i>Peso Kg</i>	<i>Volume M³</i>	
<i>MAD</i>		700 X 700 X 580	00	00	

PAU DE FOGO

- Construção em aço inoxidável Aisi Austenítico.

<i>Código</i>	<i>Modelo</i>	<i>Dimensões mm</i>	<i>Peso Kg</i>	<i>Volume M³</i>	
<i>PF</i>		00	00	00	

PLATIBANDA

- Construção em aço inoxidável Aisi Austenítico.

<i>Código</i>	<i>Modelo</i>	<i>Dimensões mm</i>	<i>Peso Kg</i>	<i>Volume M³</i>
<i>PR</i>		ML	00	00

PROTETOR SALIVAR

Em vidro curvo

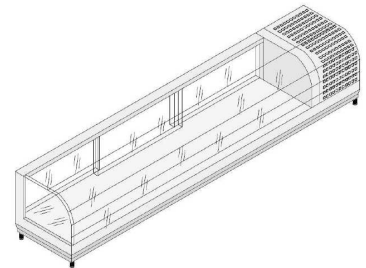
- Construção em aço inoxidável Aisi Austenítico.

<i>Código</i>	<i>Modelo</i>	<i>Dimensões mm</i>	<i>Peso Kg</i>	<i>Volume M³</i>
<i>PS</i>		ML	00	00

SUSHI CASE

Em vidro curvo

- Construção em aço inoxidável Aisi Austenítico.



<i>Código</i>	<i>Modelo</i>	<i>Dimensões mm</i>	<i>Peso Kg</i>	<i>Volume M³</i>
<i>SC</i>		1800X350X350	00	00



Ministério da Saúde



ANVISA INFORMA:

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

9.12.13 – Área / local para higiene das mãos

Deve existir lavatórios exclusivos para higiene das mãos.

Quando não houver separação de áreas deve existir pelo menos uma pia para higiene das mãos em posição estratégica em relação ao fluxo de preparações dos alimentos, torneiras dos lavatórios acionadas sem contato manual.



Maiores informações
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
www.berta.com.br

