



# TEDESCO

EQUIPAMENTOS PARA GASTRONOMIA



A FORÇA DA  
TRADIÇÃO NA  
SUA

*padaria*



# noSSa HISTÓ RIA

Atuando  
desde 1972

Há quase 50 anos, a Tedesco atua no mercado de equipamentos gastronômicos com um único objetivo: entregar produtos diferenciados aos clientes. Nosso time está sempre de olho nas preferências dos consumidores e atento às novas tecnologias, para garantir mais durabilidade, entregar um design diferenciado, além de potência e muita segurança a quem confia na nossa marca.

Se você, profissional da cozinha ou da padaria, busca por facilidade no seu dia a dia, os nossos produtos podem ser seus aliados, afinal, eles são modernos, práticos, seguros e confiáveis. Não importa se você é iniciante ou profissional, a Tedesco conta com linhas que atendem a todos os tipos de mercados, com a certeza de que nossos equipamentos vão auxiliar no avanço dos seus negócios.

## QUALI DADE *Tedesco*

Projeto, desenvolvimento, fabricação e comercialização de equipamentos para gastronomia e panificação.



**29** LINHA  
CHAPAS PROFISSIONAIS



**17** LINHA  
FRITADORES SEMI PROFISSIONAIS



**05** LINHA  
FORNOS TURBO



**34** LINHA  
SANDUICHEIRAS



**20** LINHA  
FRITADORES PROFISSIONAIS



**11** LINHA  
FORNOS LASTRO



**38** LINHA  
CHARBROILERS



**25** LINHA  
CHAPAS COMERCIAIS



**14** LINHA  
FRITADORES COMERCIAIS



# fornos de PANIFICAÇÃO Turbo

São equipamentos de alta performance, que aliados à sua praticidade garante uma alta rentabilidade com menor custo.




 Estrutura e pintura para suportar altas temperaturas;


 Vidro temperado com iluminação interna;


 Programação de temperatura e tempo, com alarme sonoro;

 **Opcionais:** SPGV, Gás Natural, Total Inox 430, Kit Biscoito, Variador de Velocidade na Turbina.

 Assamento homogêneo e rápido;

 Fornos com capacidade produtiva que vai de 80 a 480 pães por fornada;

 Botão para injeção de vapor, temperatura máxima 250°;

 Modelo a gás, elétrico e a lenha.

**O MELHOR**  
PARA SUA  
PADARIA



# FORNO TURBO

Modelo FTT-80

NÚMERO DE ESTEIRAS	CAPACIDADE DA FORNADA	PESO BRUTO	VOLUME DA CÂMARA
4 (40 x 60 cm)	80	145 kg	165 L

MEDIDAS EXTERNAS	FORNO GÁS	FORNO ELÉTRICO
Altura: 1530mm	Potência Instalada (0,5 kW)	Potência Instalada (7 kW)
Largura: 780mm	Consumo Elétrico com carga (0,5 kW/h)	Consumo Elétrico com carga (3,25 kW/h)
Profundidade: 1255mm	Consumo Gás com carga (0,75 kg/h)	

VERSÕES DISPONÍVEIS	
Gás	Elétrico
Bivolt	Trifásico 220V ou 380V Monofásico 220V

pães biscoitos



# FORNO TURBO

Modelo FTT-120

NÚMERO DE ESTEIRAS	CAPACIDADE DA FORNADA	PESO BRUTO	VOLUME DA CÂMARA
4 (58 x 68 cm)	120	160 kg	275 L

MEDIDAS EXTERNAS	FORNO GÁS	FORNO ELÉTRICO
Altura: 1575mm	Potência Instalada (0,5 kW)	Potência Instalada (9,5 kW)
Largura: 960mm	Consumo Elétrico com carga (0,5 kW/h)	Consumo Elétrico com carga (4,5 kW/h)
Profundidade: 1255mm	Consumo Gás com carga (1 kg/h)	

VERSÕES DISPONÍVEIS	
Gás	Elétrico
Bivolt	Trifásico 220V ou 380V Monofásico 220V



pães biscoitos

# FORNO TURBO

Modelo FTT-150

NÚMERO DE ESTEIRAS	CAPACIDADE DA FORNADA	PESO BRUTO	VOLUME DA CÂMARA
5 (58 x 68 cm)	150	183 kg	340 L

MEDIDAS EXTERNAS	FORNO GÁS	FORNO ELÉTRICO
Altura: 1675mm	Potência Instalada (0,5 kW)	Potência Instalada (9,5 kW)
Largura: 960mm	Consumo Elétrico com carga (0,5 kW/h)	Consumo Elétrico com carga (4,5 kW/h)
Profundidade: 1255mm	Consumo Gás com carga (1,1 kg/h)	

VERSÕES DISPONÍVEIS	
Gás	Elétrico
Bivolt	Trifásico 220V ou 380V Monofásico 220V



 pães  biscoitos



# FORNO TURBO

Modelo FTT-150 Clean



\*Disponível apenas na versão gás bivolt.

NÚMERO DE ESTEIRAS	CAPACIDADE DA FORNADA	PESO BRUTO	VOLUME DA CÂMARA
5 (58 x 68 cm)	150	183 kg	340 L

MEDIDAS EXTERNAS	FORNO GÁS
Altura: 1630mm	Potência Instalada (0,5 kW)
Largura: 960mm	Consumo Elétrico com carga (0,5 kW/h)
Profundidade: 1255mm	Consumo Gás com carga (1,1 kg/h)

VERSÕES DISPONÍVEIS
Gás
Bivolt

 pães  biscoitos



# FORNO TURBO

Modelo FTT-240

NÚMERO DE ESTEIRAS	CAPACIDADE DA FORNADA	PESO BRUTO	VOLUME DA CÂMARA
8 (58 x 68 cm)	240	263 kg	602 L

MEDIDAS EXTERNAS	FORNO GÁS	FORNO ELÉTRICO
Altura: 1885mm	Potência Instalada (1,2 kW)	Potência Instalada (16,8 kW)
Largura: 1045mm	Consumo Elétrico com carga (1,2 kW/h)	Consumo Elétrico com carga (12 kW/h)
Profundidade: 1450mm	Consumo Gás com carga (1,2 kg/h)	

VERSÕES DISPONÍVEIS		
Gás	Elétrico	Lenha
Bivolt	Trifásico 220V ou 380V Monofásico 220V	Bivolt *Disponível fornalha traseira ou frontal

pães biscoitos



# FORNO TURBO

Modelo FTT-300

NÚMERO DE ESTEIRAS	CAPACIDADE DA FORNADA	PESO BRUTO	VOLUME DA CÂMARA
10 (58 x 68 cm)	300	290 kg	739 L

MEDIDAS EXTERNAS	FORNO GÁS	FORNO ELÉTRICO
Altura: 2080mm	Potência Instalada (1,2 kW)	Potência Instalada (18,8 kW/h)
Largura: 1045mm	Consumo Elétrico com carga (1,2 kW/h)	Consumo Elétrico com carga (13 kW/h)
Profundidade: 1450mm	Consumo Gás com carga (1,5 kg/h)	

VERSÕES DISPONÍVEIS		
Gás	Elétrico	Lenha
Bivolt	Trifásico 220V ou 380V Monofásico 220V	Bivolt *Disponível fornalha traseira ou frontal



pães biscoitos

# FORNO TURBO

Modelo FTT-390

NÚMERO DE ESTEIRAS	CAPACIDADE DA FORNADA	PESO BRUTO	VOLUME DA CÂMARA
13 (58 x 68 cm)	390	410 kg	949 L

MEDIDAS EXTERNAS	FORNO GÁS	FORNO ELÉTRICO
Altura: 2060mm	Potência Instalada (1,5 kW)	Potência Instalada (25,5 kW)
Largura: 1045mm	Consumo Elétrico com carga (1,5 kW/h)	Consumo Elétrico com carga (18 kW/h)
Profundidade: 1450mm	Consumo Gás com carga (2 kg/h)	

VERSÕES DISPONÍVEIS	
Gás	Elétrico
Monofásico 127V ou 220V	Trifásico 220V ou 380V

 pães  biscoitos



# FORNO TURBO

Modelo FTT-480

NÚMERO DE ESTEIRAS	CAPACIDADE DA FORNADA	PESO BRUTO	VOLUME DA CÂMARA
16 (58 x 68 cm)	480	480 kg	1151 L

MEDIDAS EXTERNAS	FORNO GÁS	FORNO ELÉTRICO
Altura: 2125mm	Potência Instalada (1,5 kW)	Potência Instalada (33,5 kW)
Largura: 1095mm	Consumo Elétrico com carga (1,5 kW/h)	Consumo Elétrico com carga (23,5 kW/h)
Profundidade: 1450mm	Consumo Gás com carga (3 kg/h)	

VERSÕES DISPONÍVEIS	
Gás	Elétrico
Monofásico 127V ou 220V	Trifásico 220V ou 380V

 pães  biscoitos



# EXEMPLO DE DIVISÃO DAS OPCIONAIS



## KIT BISCOITO

- FTT-80:** 6 esteiras
- FTT-120:** 6 esteiras
- FTT-150:** 7 esteiras
- FTT-240:** 12 esteiras
- FTT-300:** 16 esteiras
- FTT-390:** 21 esteiras
- FTT-480:** 26 esteiras

## VERSÕES ESTEIRA

- 40 x 60cm
- 45 x 65cm
- 60 x 80cm\*
- Multi esteiras\*

\*Somente disponível nos modelos FTT-240/300/390/480 nas versões gás ou elétrico.



## OBSERVAÇÕES

Imagens meramente ilustrativas.

As bandejas não acompanham os produtos.

São equipamentos destinados a área de gastronomia e confeitaria. Possuem pedras refratárias, garantindo uma excelente eficiência energética e que garante maior durabilidade

# fornos de PANIFI CAÇÃO Lastro



**O MELHOR**  
PARA SUA  
PADARIA



Destinados para a área de gastronomia e confeitaria;



Ideal para o preparo de pães, pizzas e bolos;



Gaveta para queimadores e cavalete desmontável;



**Opcionais:** 2 grades, versão gás natural;



Fornos duplos;



Modelo de porta guilhotina ou porta em 90°;



Temperatura máxima de utilização em 350°;



Disponível com aquecimento a gás.

# FORNO LASTRO GÁS

Modelo FBG-450

CONSUMO GÁS	PESO BRUTO
0,9 Kg/h	88 kg

MEDIDAS EXTERNAS	VOLUME DA CÂMARA
Altura: 1550mm	95 L
Largura: 675mm	
Profundidade: 895mm	

 pães  biscoitos  pizzas



# FORNO LASTRO GÁS

Modelo FBG-800

CONSUMO GÁS	PESO BRUTO
0,9 Kg/h	105 kg

MEDIDAS EXTERNAS	VOLUME DA CÂMARA
Altura: 1550mm	145 L
Largura: 1025mm	
Profundidade: 790mm	

 pães  biscoitos  pizzas



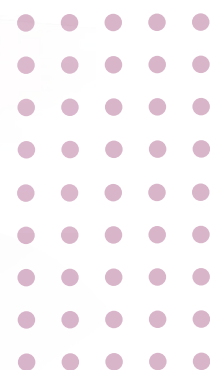
# FORNO LASTRO GÁS

Modelo FBG-900

CONSUMO GÁS	PESO BRUTO
1,5 Kg/h	152 kg

MEDIDAS EXTERNAS	VOLUME DA CÂMARA
Altura: 1550mm	245 L
Largura: 1150mm	
Profundidade: 1070mm	

 pães  biscoitos  pizzas



# FORNO LASTRO GÁS

Modelo FBG-450 | FBG-800 |  
FBG-900 DUPLO

MEDIDAS EXTERNAS
Altura: 2000mm

\*Todos fornos duplos possuem a mesma altura.

 pães  biscoitos  pizzas

Os fritadores Comerciais Tedesco são ideais para utilização em pequenos estabelecimentos como lanchonetes, cafés e comércio similares

# fritadores COMERCIAIS



Cesto com empunhadura;



Painel removível;



Fácil manuseio;



Se adequam a pequenos espaços;



Regulagem de temperatura, com sistema de segurança. Graduação máxima de 200° C;



**Opcionais:** cesto simples de 400 gramas e/ou cesto duplo de 800 gramas;



Pés com regulagem de altura.



Registro único para remoção da água e do óleo;



Design bonito, robusto e moderno;



Disponível com funcionamento elétrico;



Fácil limpeza.



**O MELHOR**  
PARA SEU  
RESTAURANTE



# FRITADOR COMERCIAL

Modelo FAO-1000

NÚMERO DE CESTOS	CAPACIDADE POR CESTO	PESO BRUTO
2	0,4 Kg	9 kg

MEDIDAS EXTERNAS	FRITADOR ELÉTRICO
Altura: 435mm	Potência Instalada (M127-3,1 kW / M230-5 kW)
Largura: 375mm	Consumo Elétrico com carga (M127-2,1 kW/h / M230 - 3,5kW/h)
Profundidade: 425mm	NA

CAPACIDADE	FRITADOR ELÉTRICO
Água	3
Óleo	15
Sal	0,5 Kg

 fritos em geral




# FRITADOR COMERCIAL

Modelo FAO-1500

NÚMERO DE CESTOS	CAPACIDADE POR CESTO	PESO BRUTO
2	0,4 Kg	12 kg

MEDIDAS EXTERNAS	FRITADOR ELÉTRICO
Altura: 905mm	Potência Instalada (M127-3,1 kW / M230-5 kW)
Largura: 375mm	Consumo Elétrico com carga (M127-2,1 kW/h / M230 - 3,5kW/h)
Profundidade: 425mm	NA

CAPACIDADE	FRITADOR ELÉTRICO
Água	3
Óleo	15
Sal	0,5 Kg

 fritos em geral





## FRITADOR COMERCIAL

Modelo FAO-3000

NÚMERO DE CESTOS	CAPACIDADE POR CESTO	PESO BRUTO
2	0,4 Kg	13 kg

MEDIDAS EXTERNAS	FRITADOR ELÉTRICO
Altura: 905mm	Potência Instalada (M127-3,1 kW / M230-5 kW)
Largura: 375mm	Consumo Elétrico com carga (M127-2,1 kW/h / M230 - 3,5kW/h)
Profundidade: 425mm	NA

CAPACIDADE	FRITADOR ELÉTRICO
Água	3
Óleo	24
Sal	0,5 Kg

 fritos em geral



## FRITADOR COMERCIAL

Modelo FAO-3000 8500W

NÚMERO DE CESTOS	CAPACIDADE POR CESTO	PESO BRUTO
2	0,4 Kg	15 kg

MEDIDAS EXTERNAS	FRITADOR ELÉTRICO
Altura: 955mm	Potência Instalada (M220 -8,5 kW)
Largura: 375mm	Consumo Elétrico com carga (M220 - 6kW/h)
Profundidade: 425mm	NA

CAPACIDADE	FRITADOR ELÉTRICO
Água	3
Óleo	24
Sal	0,5 Kg

 fritos em geral

# fritadores SEMI PROFIS SIONAIS

São ideais para utilização comercial em pequenos estabelecimentos como lanchonetes, cafés e comércio similares



Sistema de água e óleo que permite maior durabilidade de óleo;



Regulagem de temperatura, com sistema de segurança. Graduação máxima de 200° C ;



**Opcionais:** gás natural/cesto duplo;



Cestos com empunhadura, que suportam até 400g de alimento.



Abertura com porta frontal e registro único para remoção da água e do óleo;



Design bonito, robusto e moderno;



Modelos a gás ou elétricos;



Fácil limpeza.



**O MELHOR**  
PARA SEU  
RESTAURANTE



# FRITADOR SEMI PROFISSIONAL

Modelo FG-03

NÚMERO DE CESTOS	CAPACIDADE POR CESTO	PESO BRUTO
3	0,4 Kg	50 kg

MEDIDAS EXTERNAS	FRITADOR GÁS	FRITADOR ELÉTRICO
Altura: 1140mm	Potência Instalada (0,2 kW)	Potência Instalada (5 kW)
Largura: 495mm	Consumo Elétrico com carga (0,2 kW/h)	Consumo Elétrico com carga (3,5 kW/h)
Profundidade: 635mm	Consumo Gás com carga (0,4 kg/h)	NA

CAPACIDADE	FRITADOR GÁS	FRITADOR ELÉTRICO
Água	6	6
Óleo	20 L	22 L
Sal	0,5 Kg	0,5 Kg



fritos em geral

# FRITADOR SEMI PROFISSIONAL

Modelo FG-05



NÚMERO DE CESTOS	CAPACIDADE POR CESTO	PESO BRUTO
5	0,4 Kg	60 kg

MEDIDAS EXTERNAS	FRITADOR GÁS	FRITADOR ELÉTRICO
Altura: 1140mm	Potência Instalada (0,2 kW)	Potência Instalada (10 kW)
Largura: 770mm	Consumo Elétrico com carga (0,2 kW/h)	Consumo Elétrico com carga (7,0 kW/h)
Profundidade: 635mm	Consumo Gás com carga (0,8 kg/h)	NA

CAPACIDADE	FRITADOR GÁS	FRITADOR ELÉTRICO
Água	6	6
Óleo	34 L	36 L
Sal	0,5 Kg	0,5 Kg

fritos em geral

# FRITADOR SEMI PROFISSIONAL

Modelo FR-22



NÚMERO DE CESTOS	CAPACIDADE POR CESTO	PESO BRUTO
1	2 Kg	39 kg

MEDIDAS EXTERNAS	FRITADOR ELÉTRICO
Altura: 972mm	Potência Instalada (9 kW)
Largura: 495mm	Consumo Elétrico com carga (6,3 kW/h)
Profundidade: 725mm	NA

CAPACIDADE	FRITADOR ELÉTRICO
Água	12 L
Óleo	22 L
Sal	1 Kg

 fritos em geral

# FRITADOR SEMI PROFISSIONAL

Modelo FR-22D

NÚMERO DE CESTOS	CAPACIDADE POR CESTO	PESO BRUTO
2	2 Kg	79 kg

MEDIDAS EXTERNAS	FRITADOR ELÉTRICO
Altura: 972mm	Potência Instalada (18 kW)
Largura: 950mm	Consumo Elétrico com carga (12,6 kW/h)
Profundidade: 725mm	NA

CAPACIDADE	FRITADOR ELÉTRICO
Água	12 L (cada reservatório)
Óleo	22 L (cada reservatório)
Sal	1 kg (cada reservatório)



 fritos em geral

# fritadores PROFISSIONAIS

São equipamentos de alto rendimento, que proporcionam rapidez de fritura e excelente tempo de retomada de temperatura.



Grande durabilidade do óleo e maior qualidade dos alimentos;



Mais rapidez e produtividade;



Mais sabor nas refeições do seu restaurante;



**Opcionais:**  
gás natural/cesto duplo;



Abertura com porta frontal e dois registros para remoção individual da água ou do óleo;



Duas opções de sistema: somente óleo, sem zona fria ou fritadores água e óleo;



Cestos com empunhadura, que suportam até 1Kg de alimento;



Regulagem de temperatura, com sistema de segurança. Graduação máxima de 200° C;



Design bonito, robusto e moderno;



Modelos a gás ou elétricos.



# FRITADOR PROFISSIONAL

Modelo FAO-18 | Água e Óleo

NÚMERO DE CESTOS	CAPACIDADE POR CESTO	PESO BRUTO
2	1 Kg	80 kg

MEDIDAS EXTERNAS	FRITADOR GÁS	FRITADOR ELÉTRICO
Altura: 1140mm	Potência Instalada (0,2 kW)	Potência Instalada (13 kW)
Largura: 395mm	Consumo Elétrico com carga (0,2 kW/h)	Consumo Elétrico com carga (9,1 kW/h)
Profundidade: 830mm	Consumo Gás com carga (0,8 kg/h)	NA

CAPACIDADE	FRITADOR GÁS	FRITADOR ELÉTRICO
Água	7 L	7 L
Óleo	20 L	22 L
Sal	0,5 Kg	0,5 Kg



fritos em geral

# FRITADOR PROFISSIONAL

Modelo FAO-18D | Água e Óleo

NÚMERO DE CESTOS	CAPACIDADE POR CESTO	PESO BRUTO
4	1 Kg	121 kg

MEDIDAS EXTERNAS	FRITADOR GÁS
Altura: 1140mm	Potência Instalada (0,4 kW)
Largura: 800mm	NA
Profundidade: 830mm	Consumo Gás com carga (1,60 kg/h)

CAPACIDADE	FRITADOR GÁS
Água	7 L (cada reservatório)
Óleo	20 L (cada reservatório)
Sal	0,5 kg (cada reservatório)



fritos em geral

# FRITADOR PROFISSIONAL

Modelo FAO-45 | Água e Óleo



NÚMERO DE CESTOS	CAPACIDADE POR CESTO	PESO BRUTO
2	1 Kg	82 kg

MEDIDAS EXTERNAS	FRITADOR GÁS	FRITADOR ELÉTRICO
Altura: 1140mm	Potência Instalada (0,2 kW)	Potência Instalada (15 kW)
Largura: 395mm	Consumo Elétrico com carga (0,2 kW/h)	Consumo Elétrico com carga (10,5 kW/h)
Profundidade: 830mm	Consumo Gás com carga (1,00 kg/h)	NA

CAPACIDADE	FRITADOR GÁS	FRITADOR ELÉTRICO
Água	12 L	6 L
Óleo	38 L	40 L
Sal	1 Kg	0,5 Kg

fritos em geral

# FRITADOR PROFISSIONAL

Modelo FAO-60 | Água e Óleo

NÚMERO DE CESTOS	CAPACIDADE POR CESTO	PESO BRUTO
3	1 Kg	89 kg

MEDIDAS EXTERNAS	FRITADOR GÁS	FRITADOR ELÉTRICO
Altura: 1140mm	Potência Instalada (0,2 kW)	Potência Instalada (18 kW)
Largura: 565mm	Consumo Elétrico com carga (0,2 kW/h)	Consumo Elétrico com carga (13 kW/h)
Profundidade: 830mm	Consumo Gás com carga (1,2 kg/h)	NA

CAPACIDADE	FRITADOR GÁS	FRITADOR ELÉTRICO
Água	18 L	6 L
Óleo	58 L	60 L
Sal	2 Kg	0,5 Kg



fritos em geral


# FRITADOR PROFISSIONAL

Modelo F-20 | Óleo

NÚMERO DE CESTOS	CAPACIDADE POR CESTO	PESO BRUTO
2	1 Kg	80 kg

MEDIDAS EXTERNAS	FRITADOR GÁS	FRITADOR ELÉTRICO
Altura: 1140mm	Potência Instalada (0,2 kW)	Potência Instalada (15 kW)
Largura: 395mm	Consumo Elétrico com carga (0,2 kW/h)	Consumo Elétrico com carga (10,5 kW/h)
Profundidade: 830mm	Consumo Gás com carga (0,8 kg/h)	NA

CAPACIDADE	FRITADOR GÁS	FRITADOR ELÉTRICO
Água	NA	NA
Óleo	22 L	22 L
Sal	NA	NA

 fritos em geral



# FRITADOR PROFISSIONAL

Modelo F-30 | Óleo

NÚMERO DE CESTOS	CAPACIDADE POR CESTO	PESO BRUTO
2	1 Kg	82 kg

MEDIDAS EXTERNAS	FRITADOR GÁS	FRITADOR ELÉTRICO
Altura: 1140mm	Potência Instalada (0,2 kW)	Potência Instalada (15 kW)
Largura: 395mm	Consumo Elétrico com carga (0,2 kW/h)	Consumo Elétrico com carga (10,5 kW/h)
Profundidade: 830mm	Consumo Gás com carga (1,00 kg/h)	NA

CAPACIDADE	FRITADOR GÁS	FRITADOR ELÉTRICO
Água	NA	NA
Óleo	30 L	30 L
Sal	NA	NA



fritos em geral

# FRITADOR PROFISSIONAL

Modelo F-40 | Óleo



NÚMERO DE CESTOS	CAPACIDADE POR CESTO	PESO BRUTO
3	1 Kg	89 kg

MEDIDAS EXTERNAS	FRITADOR GÁS	FRITADOR ELÉTRICO
Altura: 1140mm	Potência Instalada (0,2 kW)	Potência Instalada (18 kW)
Largura: 565mm	Consumo Elétrico com carga (0,2 kW/h)	Consumo Elétrico com carga (13 kW/h)
Profundidade: 830mm	Consumo Gás com carga (1,2 kg/h)	NA

CAPACIDADE	FRITADOR GÁS	FRITADOR ELÉTRICO
Água	NA	NA
Óleo	42 L	42 L
Sal	NA	NA

fritos em geral

# O MELHOR PARA SUA HAMBURGUERIA



## chapas COMER CIAIS

São equipamentos destinados a fabricação de lanches, principalmente carnes e alimentos similares, como sanduíches, baurus, misto-quentes, bifés, hambúrgueres e outros lanches.



Ideais para lanches rápidos;



Queimador tubular com dupla furação em sistema de gaveta;



Fácil limpeza, manutenção e regulagem;



Econômicas e eficientes;



**Opcionais:**  
gás natural/tampa de prensagem;



Mesa de cocção inteira;



Disponível com aquecimento a gás.



# CHAPA BIFETEIRA COMERCIAL

Modelo BGT-042



CONSUMO GÁS	PESO BRUTO
0,3 Kg/h	17 kg

MEDIDAS EXTERNAS	DIMENSÕES ÚTEIS DA MESA (mm)
Altura: 240mm	400 x 400
Largura: 430mm	
Profundidade: 535mm	

 lanches

# CHAPA BIFETEIRA COMERCIAL

Modelo BGT-062

CONSUMO GÁS	PESO BRUTO
0,4 Kg/h	25 kg

MEDIDAS EXTERNAS	DIMENSÕES ÚTEIS DA MESA (mm)
Altura: 240mm	400 x 600
Largura: 630mm	
Profundidade: 535mm	

 lanches



# CHAPA BIFETEIRA COMERCIAL

Modelo BGT-082

CONSUMO GÁS	PESO BRUTO
0,6 Kg/h	33 kg

MEDIDAS EXTERNAS	DIMENSÕES ÚTEIS DA MESA (mm)
Altura: 240mm	400 x 800
Largura: 830mm	
Profundidade: 535mm	

 lanches



# CHAPA BIFETEIRA COMERCIAL

Modelo BGT-102

CONSUMO GÁS	PESO BRUTO
0,9 Kg/h	38 kg

MEDIDAS EXTERNAS	DIMENSÕES ÚTEIS DA MESA (mm)
Altura: 240mm	400 x 1000
Largura: 1030mm	
Profundidade: 535mm	

 lanches



# CHAPA BIFETEIRA COMERCIAL

Modelo BGT-130

CONSUMO GÁS	PESO BRUTO
1,2 Kg/h	63 kg

MEDIDAS EXTERNAS	DIMENSÕES ÚTEIS DA MESA (mm)
Altura: 250mm	500 x 1300
Largura: 1320mm	
Profundidade: 640mm	

 lanches



# O MELHOR PARA SUA HAMBURGUERIA



## chapas PRO FISSIONAIS

São equipamentos destinados a fabricação de lanches, principalmente carnes e alimentos similares, como sanduíches, baurus, misto-quentes, bifés, hambúrgueres e outros lanches.



Ideais para lanches rápidos;



Queimador tubular com dupla furação em sistema de gaveta;



Fácil limpeza, manutenção e regulagem;



Econômicas e eficientes;



**Opcionais:**  
gás natural/tampa de prensagem;



Mesa de cocção de grande espessura, dessa forma o calor é retido por mais tempo;



Disponível com aquecimento a gás.

# CHAPA BIFETEIRA PROFISSIONAL

Modelo BG-042



CONSUMO GÁS	PESO BRUTO
0,3 Kg/h	17 kg

MEDIDAS EXTERNAS	DIMENSÕES ÚTEIS DA MESA (mm)
Altura: 240mm	400 x 400
Largura: 430mm	
Profundidade: 535mm	

 lanches

# CHAPA BIFETEIRA PROFISSIONAL

Modelo BG-062

CONSUMO GÁS	PESO BRUTO
0,4 Kg/h	25 kg

MEDIDAS EXTERNAS	DIMENSÕES ÚTEIS DA MESA (mm)
Altura: 240mm	400 x 600
Largura: 630mm	
Profundidade: 535mm	

 lanches



# CHAPA BIFETEIRA PROFISSIONAL

Modelo BG-082

CONSUMO GÁS	PESO BRUTO
0,6 Kg/h	33 kg

MEDIDAS EXTERNAS	DIMENSÕES ÚTEIS DA MESA (mm)
Altura: 240mm	400 x 800
Largura: 830mm	
Profundidade: 535mm	

 lanches



# CHAPA BIFETEIRA PROFISSIONAL

Modelo BG-102

CONSUMO GÁS	PESO BRUTO
0,9 Kg/h	38 kg

MEDIDAS EXTERNAS	DIMENSÕES ÚTEIS DA MESA (mm)
Altura: 240mm	400 x 1000
Largura: 1030mm	
Profundidade: 535mm	



 lanches

# CHAPA BIFETEIRA PROFISSIONAL

Modelo BG-130

CONSUMO GÁS	PESO BRUTO
1,2 Kg/h	63 kg

MEDIDAS EXTERNAS	DIMENSÕES ÚTEIS DA MESA (mm)
Altura: 250mm	500 x 1300
Largura: 1320mm	
Profundidade: 640mm	

 lanches



# SAN DUI CHEI RA



## O MELHOR PARA SUA LANCHERIA

Ideal para estabelecimentos comerciais, lanchonetes e pequenos restaurantes que necessitam de equipamentos econômicos e rápidos.

-  Ideais para estabelecimentos comerciais, lanchonetes e pequenos restaurantes;
-  Fácil limpeza, manutenção e regulagem;
-  Fácil manuseio;
-  **Opcionais:** gás natural.
-  Espaço otimizado, sistema simples e prático;
-  Tampas de prensagem sem aquecimento;
-  Queimador tubular com dupla furação em sistema de gaveta;
-  Disponível com aquecimento a gás.



# SANDUICHEIRA GÁS

Modelo MGT-45



CONSUMO GÁS	PESO BRUTO
0,30 kg/h	10,5 kg

MEDIDAS EXTERNAS	DIMENSÕES ÚTEIS DA MESA (mm)
Altura: 180mm	465 x 310
Largura: 470mm	
Profundidade: 440mm	

 lanches

# SANDUICHEIRA GÁS

Modelo SCT-70

CONSUMO GÁS	PESO BRUTO
0,60 kg/h	11 kg

MEDIDAS EXTERNAS	DIMENSÕES ÚTEIS DA MESA (mm)
Altura: 170mm	305 x 305 *Cada lado, sendo total 610 x 610
Largura: 650mm	
Profundidade: 440mm	



 lanches

# SANDUICHEIRA GÁS

Modelo SCT-72

CONSUMO GÁS	PESO BRUTO
0,60 kg/h	13 kg

MEDIDAS EXTERNAS	DIMENSÕES ÚTEIS DA MESA (mm)
Altura: 170mm	305 x 305 *Cada lado, sendo total 610 x 610
Largura: 653mm	
Profundidade: 440mm	



 lanches

# SANDUICHEIRA GÁS

Modelo SCT-90

CONSUMO GÁS	PESO BRUTO
0,60 kg/h	25 kg

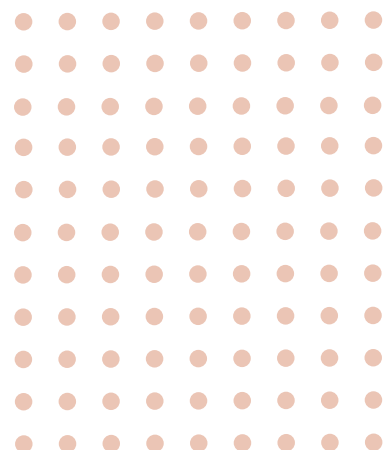
MEDIDAS EXTERNAS	DIMENSÕES ÚTEIS DA MESA (mm)
Altura: 180mm	465 x 310 *Cada lado, sendo total 930 x 620
Largura: 940mm	
Profundidade: 440mm	

 lanches



# SANDUICHEIRA GÁS

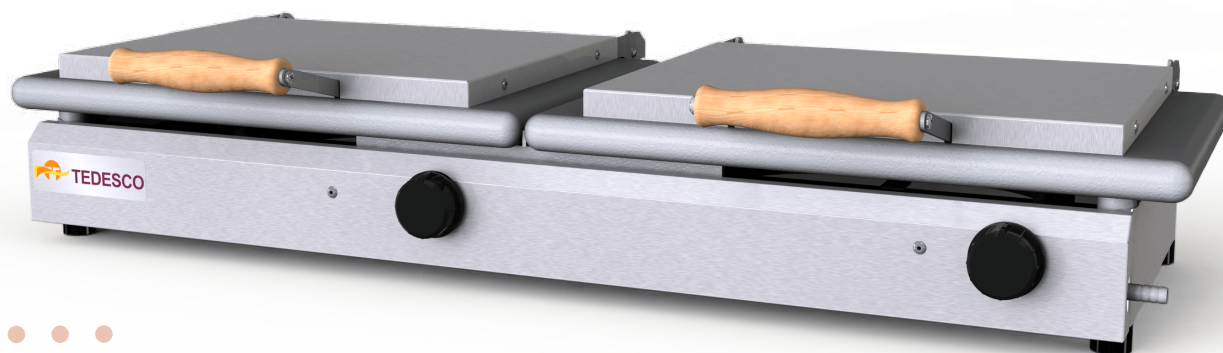
Modelo SCT-92



CONSUMO GÁS	PESO BRUTO
0,60 kg/h	28,5 kg

MEDIDAS EXTERNAS	DIMENSÕES ÚTEIS DA MESA (mm)
Altura: 180mm	465 x 310 *Cada lado, sendo total 930 x 620
Largura: 943mm	
Profundidade: 440mm	

 lanches



# O MELHOR PARA SEU RESTAURANTE



Econômicos;



Disponível em duas versões: total  
frisada ou meio lisa e meia frisada;



Carne selada por fora e suculenta  
por dentro;



**Opcionais:** gás natural.



Grelhas removíveis em ferro fundido;



Em aço inoxidável, design bonito,  
robusto e moderno;



Queimador tubular com dupla  
furação em sistema de gaveta;



Disponível com aquecimento a gás;



Fácil limpeza, manutenção e regulação.

# CHAR BROI LERS

**Ideal para gastronomia profissional,  
sendo sua principal utilidade coção de  
carnes com qualidade superior e única**



# CHARBROILER FRISADA

Modelo CH-800GF

CONSUMO GÁS	PESO BRUTO
0,84 kg/h	45 kg

MEDIDAS EXTERNAS	DIMENSÕES ÚTEIS DA MESA (mm)
Altura: 310mm	845 x 480
Largura: 850mm	
Profundidade: 660mm	

 grelhados



# CHARBROILER FRISADA

Modelo CH-400GF

CONSUMO GÁS	PESO BRUTO
0,42 kg/h	30 kg

MEDIDAS EXTERNAS	DIMENSÕES ÚTEIS DA MESA (mm)
Altura: 305mm	420 x 480
Largura: 455mm	
Profundidade: 655mm	

 grelhados



# CHARBROILER LISA E FRISADA

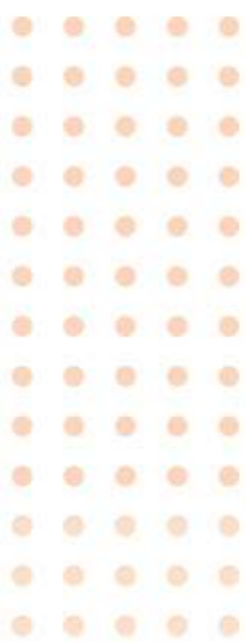
Modelo CH-800GLF

CONSUMO GÁS	PESO BRUTO
0,84 kg/h	41 kg

MEDIDAS EXTERNAS	DIMENSÕES ÚTEIS DA MESA (mm)
Altura: 310mm	Mesa Lisa: 420 x 495 Mesa Frisada: 420 x 480
Largura: 850mm	
Profundidade: 660mm	

 grelhados





(54) 2101-1900

 contato@tedesco.ind.br  
  tedesco.equipamentos

[www.tedesco.ind.br](http://www.tedesco.ind.br)



Acesse  
nosso site:

