



TEDESCO

EQUIPAMENTOS PARA GASTRONOMIA



A FORÇA DA
TRADIÇÃO NA
SUA

padaria



noSSa **HISTÓ RIA**

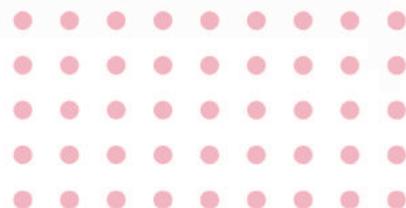
**Atuando
desde 1972**

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.

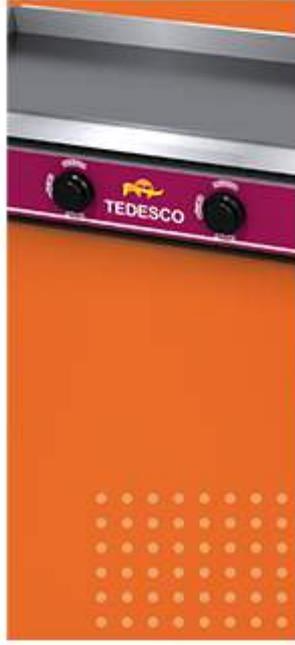
Se você, profissional da cozinha ou da padaria, busca por facilidade no seu dia a dia, os nossos produtos podem ser seus aliados, afinal, eles são modernos, práticos, seguros e confiáveis. Não importa se você é iniciante ou profissional, a Tedesco conta com linhas que atendem a todos os tipos de mercados,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



*Disponível apenas na versão gás bivolt.

FORNO TURBO

Modelo FTT-150 Clean

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 COMERCIAIS

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 inteiraça;



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	



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	



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

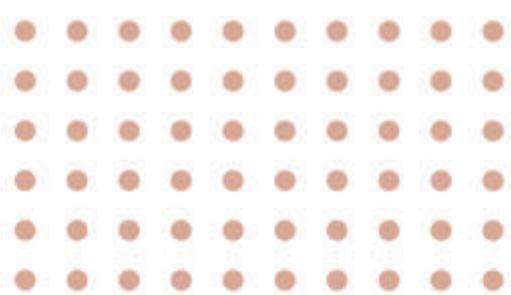
CONSUMO GÁS	PESO BRUTO
0,60 kg/h	28,5 kg

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 regulagem.

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

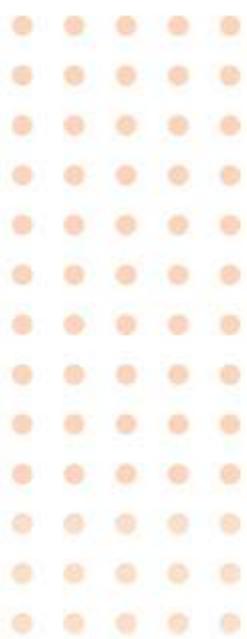
Modelo CH-800GLF

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



Acesse
nosso site:

