

CROYDON

Símbolo de Qualidade



A Empresa

A Croydon iniciou sua trajetória de Sucesso em 1962 em um galpão de 500m² em Bonsucesso - RJ com a linha de Refresqueiras. Foi ao longo dos anos expandindo gradativamente suas linhas de produtos, assim como seu espaço físico e investindo em tecnologias de fabricação. Está hoje sediada em um Parque Industrial de 15.000m² em Duque de Caxias - RJ contando com excelentes instalações Industriais e Administrativas.

Líder do mercado Nacional e reconhecida Mundialmente, possui certificações dos mais rigorosos Laboratórios Internacionais de Qualidade. Mais de 50% da produção é Exportada para os 4 cantos do mundo.

Mantém acima de tudo como Missão o compromisso assumido, desde a sua fundação, com a qualidade, durabilidade e robustez de seus produtos, utilizando sempre matérias primas de 1ª linha. O retrato da força desses valores básicos, estão em encontrar-se equipamentos em perfeito funcionamento há mais de 30 anos em diversos estabelecimentos.

Com mais de 6 milhões de equipamentos fabricados a Croydon participa de muitas outras histórias de sucesso, onde se faz presente.



@croydonmaq



croydonmaq



(21) 97529-9489



@CroydonEquipamentos

ÍNDICE



Fornos Combinados 02

Fritadeiras Elétricas 05
Conservador Fritura.....06
Fritadeiras a Gás07



Chapas a Gás 09
Chapas Elétricas 10
Char Broilers a Gás / Elétrico 11

Sanduicheiras Elétricas 13
Sandhuicheiras a Gás 15



Refresqueiras 17
Extratores 18
Trituradores 19

Crepito 21
Wafleiras 21
Casquinha de Sorvete 21
Panquequeiras Elétricas / a Gás 22



Cozedor de Massas 24



FORNOS COMBINADOS



FORNOS COMBINADOS



O FORNO COMBINADO CROYDON, é um equipamento destinado a qualquer tipo de cozimento.

A característica que mais o destaca, é a vantagem de poder realizar o cozimento de diferentes alimentos ao mesmo tempo sem transmissão de sabores entre eles, utilizando a **convecção forçada**.

A convecção faz circular o ar quente em toda a câmara de cozimento. Diferente de um cozimento tradicional estático, no **forno combinado CROYDON** nunca haverá queima (carbonização) dos alimentos.

Chama-se COMBINADO porque além do ar quente (convecção) tem a característica de produzir vapor. O vapor minimiza a perda de peso dos alimentos devido à evaporação natural. Isso melhora a conservação das proteínas e das vitaminas que resulta em alimentos com um aspecto e sabor mais agradáveis, sem o auxílio de gorduras nocivas à saúde. É altamente econômico devido ao baixo consumo de energia que é regulado automaticamente dependendo da quantidade de carga de alimentos nele inserida. Ecológico, com diminuição drástica das gorduras, da água e detergentes.

É um equipamento extremamente flexível e de fácil utilização. Se adapta a qualquer tipo de estabelecimento, do mais simples ao mais sofisticado. Ex.: cozinhas industriais, domésticas, restaurantes, lanchonetes, padarias, confeitarias, pizzarias, veículos especiais, navios, hospitais, hotéis, motéis, entre outros, que buscam boa qualidade no processamento alimentar.

COZINHA



ASSA



GRELHA



FRITA



2

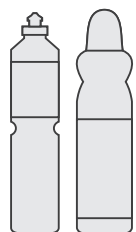
ECONOMIAS



Até
-50%

Consumo de

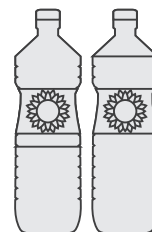
ENERGIA



Até
-30%

Consumo de

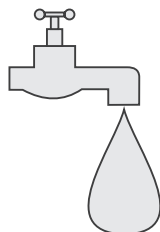
Materiais de LIMPEZA



Até
-100%

Consumo de

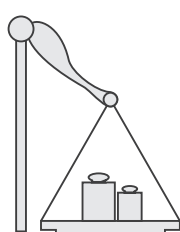
ÓLEO



Até
-40%

Consumo de

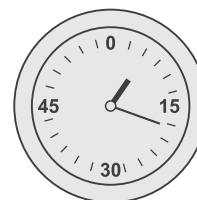
ÁGUA



Até
-20%

Perda de peso dos

ALIMENTOS



Até
-30%

Consumo do

TEMPO



FORNOS COMBINADOS



SAIBA MAIS

H041 (4 Gn's 1/1)



160 Refeições/turno

H061 (6 Gn's 1/1)



240 Refeições/turno

H101 (10 Gn's 1/1)



400 Refeições/turno

H062 (12 Gn's 1/1)



480 Refeições/turno

H102 (20 Gn's 1/1)



800 Refeições/turno

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

Produto	Tensão de Alimentação (VCA 60Hz)	Carga Elétrica Total (W)	Potência Térmica E= kW G=kcal/h	Dimensões (AxLxP) (cm)	Peso Líquido (com base) (kg)	Consumo de Gás* Natural (mc)/GLP(kg)	Consumo de Eletricidade (#)(kW/h)
H041-G	220 MONO	430	7000	69 x 79 x 85	113	0,5 / 0,4	---
H041-E	220 MONO	6000	6	69 x 79 x 85	97	---	5,5
H061-E	220 TRI/380 TRI+N	9.635	9	80 x 92,5 x 82	135 (162)	---	6,3
H061-G	220 MONO	430	14.000	80 x 92,5 x 82	135 (162)	1,0 / 0,9	---
H101-E	220 TRI/380 TRI+N	15.695	15	108 x 92,5 x 82	166 (186)	---	10,5
H101-G	220 MONO	430	21.000	108 x 92,5 x 82	195 (216)	1,5 / 1,4	---
H062-E	220 TRI/380 TRI+N	17.000	15	80 x 115 x 89	161 (191)	---	10,5
H062-G	220 MONO	430	21.000	80 x 115 x 89	186 (215)	1,5 / 1,4	---
H102-E	220 TRI/380 TRI+N	21.882	21	108 x 124 x 89	211 (234)	---	14,15
H102-G	220 MONO	882	26.000	108 x 124 x 89	250 (272)	1,8 / 1,7	---

(#) Estimado



FRITAR





FRITADEIRAS ELÉTRICAS

Sua construção robusta desde o gabinete até a instalação elétrica tornam estas fritadeiras equipamentos altamente confiáveis. Painéis de controle e cubas que podem ser removidos facilitando a limpeza e a manutenção.



FC1A



FC2A



FC3A



FC1B



FC2B



FB1D

NOVO

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:

As fritadeiras possuem gabinetes e cubas em **aço inox**, termostatos para regulagem da temperatura, termostato de segurança, além do interruptor liga/desliga (exceto para o modelo FB1D) e as cestas em arame.

APLICAÇÃO / USO:

Destinados a aplicações básicas de frituras.

Ideal para pequenas demandas e pequenas produções de frituras.



TFSL

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:

O Tacho possui gabinete em aço inox e cuba em **alumínio** fabricado em chapa grossa, termostato para regulagem da temperatura, termostato de segurança e cesta é em arames.

APLICAÇÃO / USO:

Destinado a frituras maiores do tipo "pastel chinês".

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

Produto	Capacidade Nominal (l)	Potência (W)		Corrente (A)		Dimensões (AxLxP) (cm)	Peso Líquido (kg)	Peso Bruto (kg)	Consumo (#) (kW/h)	
		127V	220V	127V	220V				127V	220V
FC1A	3,0	1600	2000	12,6	9,1	34 x 19 x 45	3,7	4,7	0,8	1,0
FC2A	2x3,0	1600	2x2000	12,6	9,1	34 x 36 x 45	6,6	8,0	1,6	2,0
FC3A	3x3,0	1600	3x2000	12,6	9,1	34 x 54 x 45	9,5	11,5	2,4	3,0
FC1B	4,5	2000	3000	15,7	13,6	34 x 28 x 45	4,5	5,9	0,8	1,5
FC2B	2x4,5	2000	3000	15,7	13,6	34 x 54 x 45	8,0	10,2	1,6	3,0
TFSL	5,0	---	3000	---	13,6	22 x 49 x 62	5,2	7,0	1,3	1,5
FB1D	3,5	2000	3000	15,7	13,6	22 x 27 x 42	3,2	3,5	1,0	1,5

(#) Estimado

FRITADEIRAS ELÉTRICAS



As fritadeiras **CROYDON** utilizam uma tecnologia que permite **O AUMENTO DA VIDA ÚTIL DO ÓLEO EM ATÉ 8 VEZES.**^{*1}

O óleo não retém o sabor do alimento preparado, permitindo a fritura de alimentos diversos utilizando o mesmo óleo.^{*2} São produzidas fritadeiras com sistema de fritura: Zona Fria e Água e Óleo. Os modelos Zona Fria foram desenvolvidos para serem utilizados sem solução de água + sal, mantendo as mesmas características dos modelos água e óleo com relação à durabilidade do óleo e a não mistura dos sabores, porém trazendo muito mais segurança no manuseio do equipamento e economia do óleo.

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:

As fritadeiras possuem gabinetes e cubas em **aço inox** e as cestas são em **arames**.

APLICAÇÃO / USO:

Destinados a altas produções de frituras variadas com economia de óleo. Sua potência resulta em frituras mais rápidas e crocantes.



FAM5/FZM5



FZM8



FA25/FZ25



FA28/FZ28



Versões com Controle Digital

CONSERVADORES DE FRITURAS

NOVO



CF1G/CF2D



CF1D

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

Produto	Capacidade Nominal (l)	Potência (W)		Corrente (A)		Dimensões (AxLxP) (cm)	Peso Líquido (kg)	Peso Bruto (kg)	Consumo (#) (kW/h) (220V)
		127V	220V	127V	220V				
FAM5	13,5 ¹ + 1,5 ²		5000	---	22,7	49 x 41 x 50	12,3	15,0	2,5
FZM5	15 ¹	---	5000	---	22,7	49 x 41 x 50	12,3	15,0	2,5
FZM8	15 ¹	---	8000	---	36,4	49 x 41 x 50	12,3	15,0	4,0
FA25	13,5 ¹ + 1,5 ²	---	5000	---	22,7	97 x 41 x 50	19,0	22,0	2,5
FZ25	15 ¹	---	5000	---	22,7	97 x 41 x 50	19,0	22,0	2,5
FA28	18 ¹ + 3 ²	---	8000	---	36,4	97 x 41 x 50	19,0	22,0	4,0
FZ28	15 ¹	---	8000	---	36,4	97 x 41 x 50	19,0	22,0	4,0
CF1D	7 / 1,5Kg*	250	250	2,0	1,1	67 x 31 x 42	4,0	5,3	0,25
CF2D	2 x (7 / 1,5Kg)*	500	500	3,9	2,3	67 x 37 x 62	6,5	8,7	0,5
CF1G	15 / 3,0Kg*	500	500	3,9	2,3	67 x 37 x 62	6,4	8,7	0,5

(¹) Água / (²) Óleo *Kg de batata palito

(#) Estimado



FRITADEIRAS A GÁS

Equipamentos com alta potência, garantem a qualidade da fritura.



F1AG



F2AG



F3AG



F1BG



F2BG



FA1B-G

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:

TFAP/TFGC – Possuem bacia do **tacho em alumínio** e **cesta em arame**.

Os demais fritadores possuem gabinetes e cubas em **aço inox** e **cestas em arame**.

APLICAÇÃO / USO:

Frituras em Geral. Ideal para pequenas demandas.

FA1B/TFGC/TFAP: Alta demanda e pouco espaço.



TFGC

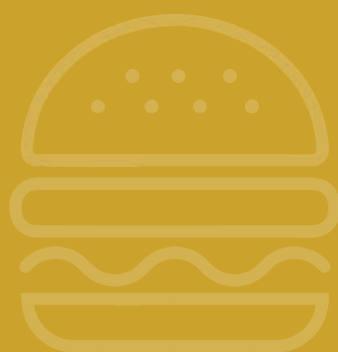


TFAP

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

Produto	Capacidade Nominal (l)	Potência (BTU/h)	Pressão de Trabalho (GLP)	Dimensões (AxLxP) (cm)	Peso Líquido (kg)	Peso Bruto (kg)	Consumo (#) (g/h)
F1AG	3	5595	280 mm.ca	41 x 23 x 39	3,0	4,8	120
F2AG	2x3	11190	280 mm.ca	41 x 41 x 39	5,4	7,4	240
F3AG	3x3	16785	280 mm.ca	41 x 59 x 39	7,5	9,5	360
F1BG	4,5	5595	280 mm.ca	41 x 32 x 39	3,8	5,6	120
F2BG	2x4,5	11190	280 mm.ca	41 x 59 x 39	6,6	8,6	240
TFGC	7	45000	280 mm.ca	29 x 48 x 58	5,0	7,0	1100
FA1B-G	3,5	16000	ALTA PRESSÃO	40 x 32 x 45	2,7	3,3	400
TFAP	7,0	18000	ALTA PRESSÃO	22 x 48 x 55	3,4	4,0	450

(#) Estimado



GRELHAR





CHAPAS A GÁS

A CROYDON possui o modelo ideal para você, em diversos tamanhos. As espessuras de nossas chapas garantem durabilidade, produtividade e economia de energia. Desenvolvidos para atender as solicitações do mercado brasileiro por equipamentos robustos que tivessem queimadores em gaveta. Operação e manutenção simples, sem perder a robustez.



PFFG
Prensa opcional com posicionamento ajustável.



FG04



FG06



FG08



FG10



FG13



FG15



CFG800

NOVO



MATERIAL DE FABRICAÇÃO:

Gabinets em **aço inox** e chapas em **aço carbono**.

APLICAÇÃO / USO:

Destinados ao preparo de hamburguers, bifes finos, filés de frango, ovos fritos, tapiocas, yakisobas, etc.

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

Produto	Área Útil de Trabalho (cm x cm)	Potência (BTU/h)	Pressão de Trabalho (GLP)	Dimensões (AxLxP) (cm)	Peso Líquido (kg)	Peso Bruto (kg)	Consumo (#) (g/h)
FG04	45 x 40	15000	280 mm.ca	24 x 49 x 50	15,0	16,5	370
FG06	64 x 40	30000	280 mm.ca	24 x 68 x 50	24,5	26,4	750
FG08	80 x 40	30000	280 mm.ca	24 x 84 x 50	28,5	28,5	750
FG10	100 x 40	45000	280 mm.ca	24 x 105 x 50	36,0	38,2	1100
FG13	130 x 48	60000	280 mm.ca	24 x 134 x 59	56,5	59,0	1470
FG15	150 x 48	60000	280 mm.ca	24 x 155 x 57	71,0	82,5	1470
PFFG	39 x 38	---	---	7 x 39 x 52	4,4	4,9	---
CFG800	79 x 44	20000	280 mm.ca	22,5 x 84 x 50	22,5	22,5	450

(#) Estimado

CHAPAS ELÉTRICAS



Excelente desempenho e uso racional da energia pois são equipadas com termostatos ajustáveis que permitem a regulação da temperatura da superfície de aquecimento.



CE03



CE04



CE06



CE08



CE10



CE10-2T



10

A prensa com aquecimento supre a necessidade de ficar virando o alimento. O aquecimento da prensa pode ser desligado através de uma chave no painel evitando o consumo desnecessário de energia quando não estiver sendo usada.

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:

As chapas possuem gabinetes e molduras em **aço inox** e chapas em **aço carbono** com tratamento superficial à base de micro esferas de aço inoxidável. CE10-2T/ CE04-2T - gabinetes e molduras em **aço inox**, chapas em **aço carbono** e prensa em **alumínio fundido** com aquecimento independente.

APLICAÇÃO / USO:

Destinados ao preparo de grelhados em geral, hamburguers, bifes, filés de frango, ovos fritos, sanduíches, tapiocas, yakisobas, etc.



CE04-2T

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

Produto	Área Útil de Trabalho (cm x cm)	Potência (W) 220V	Corrente (A) 220V	Dimensões (AxLxP) (cm)	Peso Líquido (kg)	Peso Bruto (kg)	Consumo (#) (kW/h) 220V
CE03	30 x 40	2500	11,4	36 x 31 x 48	13,6	15,3	1,2
CE04	45 x 40	2800	12,7	36 x 46 x 49	18,1	21,0	1,4
CE04-2T	45 x 40	3700	16,8	42 x 46 x 61	35,0	39,1	1,9
CE06	64 x 40	4200	19,1	36 x 65 x 52	28,7	35,0	2,1
CE08	80 x 48	5600	25,5	36 x 80 x 56	45,0	48,6	2,8
CE10	100 x 48	6000	27,3	36 x 101 x 59	54,3	60,5	3,0
CE10-2T	100 x 48	6900	31,4	42 x 101 x 67	75,0	81,2	3,5

(#) Estimado



CHAR BROILERS A GÁS / ELÉTRICOS

Os Char Broilers deixam a carne selada por fora e suculenta por dentro além dos frisos marcantes das carnes grelhadas. Seu design com grelhas inclinadas faz com que a gordura proveniente da carne escorra pelos canais para um reservatório, evitando assim que sejam queimadas e que a fumaça contamine o sabor do alimento.

GÁS



CCP1



CCP2



CCP3



CCP4

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:

Possuem gabinete em **aço inox** e grelhas em **ferro fundido**. Os Char Broilers são fornecidos com pedras cerâmicas, para melhor distribuição do calor.

APLICAÇÃO / USO:

Grelhador de carnes firmes e espessas, muito usadas em steakhouses, churrascarias e hamburguerias.

ELÉTRICOS



CBE5

NOVO

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:

Chapa de ferro e gabinete de **aço inox**. Utilizado em espaços gourmet domésticos (plug de 20A)

UM SUPER GRELHADOR.

Alta potência associada às placas de ferro fundido permitem preparar um bife grelhado em menos de 1 minuto.

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:

Chapa de ferro e gabinete de **aço inox**.



SFSE



As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

Produto	Área Útil de Trabalho (cm x cm)	Potência (BTU/h)	Pressão de Trabalho (GLP)	Dimensões (AxLxP) (cm)	Peso Líquido (kg)	Peso Bruto (kg)	Consumo (#) (g/h)
CCP1	25 x 47	11000	280 mm.ca	41 x 26 x 74	17,0	18,5	275
CCP2	50 x 47	2 x 11000	280 mm.ca	41 x 50 x 74	31,0	33,0	2 x 275
CCP3	74 x 74	3 x 11000	280 mm.ca	41 x 75 x 74	45,0	48,3	3 x 275
CCP4	98 x 47	4 x 11000	280 mm.ca	41 x 99 x 74	59,0	62,5	4 x 275
220V		Potência (W)	Corrente (A)				(#) (kW/h)
CBE5	37,5 x 47,5	3400	15,5	28 x 50 x 48	21,0	22,5	1,8
SFSE	33 x 31	3200	14,5	37 x 36 x 51	25,0	26,3	1,6

(#) Estimado



TOSTAR





SANDUICHEIRAS ELÉTRICAS

Design com caixa de gordura frontal e anteparo traseiro para evitar a queda de resíduos por trás do equipamento. Placas superior e inferior produzidas em alumínio fundido, garantem aquecimento rápido e uniforme agilizando o preparo, prensas com limitador de fechamento.



SASL-D



SASL



SASE



Versões com Controle Digital

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:

Possuem gabinete em **aço inox**, placas em **alumínio fundido** e termostato para regularem da temperatura.

APLICAÇÃO / USO:

Destinados a preparos de sanduíches em geral.



SSGL



SSGE

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

Produto	Capacidade Nominal (*)	Potência (W)		Corrente (A)		Dimensões (AxLxP) (cm)	Peso Líquido (kg)	Peso Bruto (kg)	Consumo (#) (kW/h)	
		127V	220V	127V	220V				127V	220V
SASL	9	1550	2500	12,2	11,4	37 x 36 x 51	13,5	14,8	0,8	1,0
SASE	9	1500	2500	12,2	11,4	38 x 45 x 50	13,5	14,8	0,8	1,0
SSGL	12	1550	3200	12,2	14,5	38 x 45 x 62	25,0	23,0	0,78	1,6
SSGE	12	1550	3200	12,2	14,5	32 x 53 x 62	25,0	23,0	0,78	1,6

(*) Sanduíches

(#) Estimado

SANDUICHEIRAS ELÉTRICAS



TEXTURA DA CHAPA: **L** LISA **E** ESTRIADA



SACL **L** / SACE **E**



SADL **L** / SADE **E**



SCGL **L** / SCGE **E**

As Sanduicheiras Mirins ocupam pouco espaço e produzem ótimos sanduíches, inclusive o famoso “Panini” (SPSE/SAFF). A SAFF é capaz de preparar o famoso “Pão na Chapa” e dois mistos quentes por vez, selando as bordas (o que evita o vazamento do queijo e do presunto) e deixando a parte central macia e crocante.

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:

Possuem gabinete em **aço inox** e placas em **alumínio fundido**.

APLICAÇÃO / USO:

Destinados a preparos de sanduíches em geral.



SPSE



SPSL



SAFF



As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

Produto	Capacidade Nominal (*)	Potência (W)		Corrente (A)		Dimensões (A x L x P) (cm)	Peso Líquido (kg)	Peso Bruto (kg)	Consumo (#) (kW/h)	
		127V	220V	127V	220V				127V	220V
SACL/E	18	2550	4100	20,1	18,6	37 x 71 x 51	19,9	21,8	1,35	2,05
SADL/E	18	3100	5000	24,4	22,7	37 x 71 x 51	23,4	25,2	1,65	2,5
SCGL/E	24	3250	5500	25,6	25,0	38 x 89 x 62	37,0	39,9	1,6	2,8
SAFF	4	1850	2000	14,6	9,1	20 x 27 x 54	7,2	8,0	0,9	0,9
SPSL/E	4	1700	1800	13,4	8,2	20 x 27 x 54	7,2	8,0	0,9	0,9

(*) Sanduíches

(#) Estimado



SANDUICHEIRAS A GÁS

As prensas com limitador de fechamento ajustável evitam o esmagamento do sanduíche. As chapas Estriadas dão um toque final ao sabor do alimento.



SASL-G



SASE-G



SACL-G / SACE-G



SSGL-G / SSGE-G



SCGL-G / SCGE-G

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:

As sanduicheiras possuem gabinetes em **aço inox** e chapas em **alumínio fundido**.

APLICAÇÃO / USO:

Destinadas ao preparo de sanduíches em geral.

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

Produto	Capacidade Nominal (*)	Potência (BTU/h)	Pressão de Trabalho (GLP)	Dimensões (AxLxP) (cm)	Peso Líquido (kg)	Peso Bruto (kg)	Consumo (#) (g/h)
SASL/E-G	9	9000	280 mm.ca	30 x 39 x 49	13,7	13,6	225
SACL/E-G	18	18000	280 mm.ca	36 x 73 x 50	18,5	21,0	450
SSGL/E-G	12	15000	280 mm.ca	30 x 45 x 62	24,0	26,0	370
SCGL/E-G	24	30000	280 mm.ca	39 x 90 x 60	35,7	39,0	750

(*) Sanduíches

(#) Estimado



BEBER





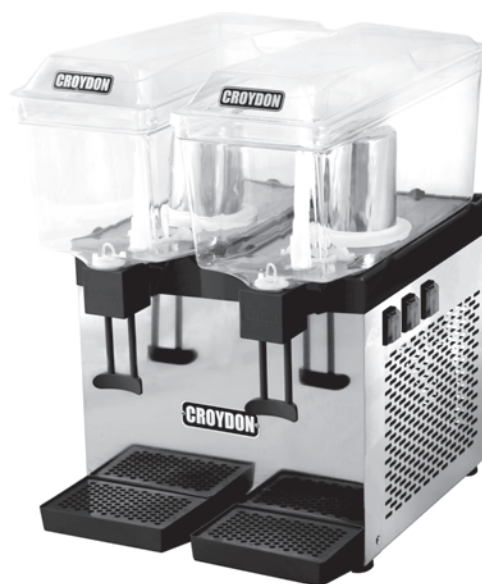
REFRESQUEIRAS

As **Refresqueiras CROYDON** estão no mercado há mais de 50 anos e se tornaram referência de **durabilidade e produtividade**. Ao longo dos anos passaram por constantes evoluções tecnológicas que as fizeram melhorar cada vez mais, porém sem perder a sua essência.

Hoje todas as **Refresqueiras CROYDON** passam por um rigoroso controle de qualidade que atende as principais normas de segurança nacionais e internacionais, sendo certificada desde 2012 pelo Inmetro.



RSDP



RSDJ

Misturadores Pá ou Jato



MATERIAL DE FABRICAÇÃO:

Gabinetes em **aço inox** e cubas em **acrílico / policarbonato**.

APLICAÇÃO / USO:

Manter gelado (entre 6°C e 8°C) bebidas como: Refrescos, Sucos, Água de coco, Yogurtes e Achocolatados.



RAÇO(JATO)

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

Produto	Capacidade Nominal (l)	Potência (W) 127V/220V	Corrente (A) 127V 220V	Dimensões (AxLxP) (cm)	Peso Líquido (kg)	Peso Bruto (kg)	Consumo (#) (kW/h) 127V - 220V
RSDP	2x15	450	2,7 1,4	65 x 41 x 52	24,1	25,5	0,45
RSDJ	2x15	450	2,7 1,4	65 x 41 x 52	24,1	25,5	0,45
RAÇO	20	350	3,2 1,6	65 x 30 x 57	19,6	22,5	0,35

(#) Estimado

EXTRATORES



EXTRATORES INDUSTRIAIS COM PREÇOS COMPETITIVOS

ES4EA-S / ELEA - Equipado com motor de 0,5cv de alto torque que permite a utilização em regimes exigentes por longos períodos.

ES4EA / E4SAB - Extratores CROYDON com excelente custo x benefício.



ES4EA-S / ES4EA



ELEA

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:

ES4EA-S / ES4EA / ELEA - Os únicos do mercado que possuem gabinete e cúpula totalmente construídos em **aço inox**.

ES4AB / ELAB - Possui gabinete e cúpula construídos em **alumínio polido**.

APLICAÇÃO / USO:

ES4EA-S / ELEA - Extração de sucos de Laranja ou Limão em estabelecimentos onde há grande demanda.

ES4EA / ES4AB / ELAB - Extração de sucos de Laranja ou Limão em estabelecimentos onde existe demanda pequena mas frequente.

OBS:

ES4EA-S / ES4EA / ES4AB - Com sistema anti rearme.



ES4AB / ELAB



As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

Produto	Potência (W) Bivolt 127V/220V	Corrente (A)		Dimensões (AxLxP) (cm)	Peso Líquido (kg)	Peso Bruto (kg)	Consumo (#) (kW/h) Bivolt 127V / 220V	RPM
		127V	220V					
ES4EA-S	368	3,6	1,8	41 x 25 x 22	6,1	6,7	0,26	1700
ES4EA	184	2,3	1,2	39 x 25 x 22	4,6	5,2	0,26	1690
ELEA	200	5,3	2,4	39 x 25 x 22	7,6	8,0	0,26	1700
ES4AB	184	2,3	1,2	36 x 26 x 20	4,2	4,8	0,26	1690
ELAB	260	3,6	1,9	36 x 26 x 20	4,0	4,4	0,26	1530

(#) Estimado



TRITURADORES

Copos e tampas resistentes, com design que facilitam a limpeza, evitando a proliferação de bactérias.
Com lâminas eficazes, conduzidas por motores de excelente desempenho.

ALTA ROTAÇÃO

Motor de alta potencia e copo de aço inox com 1mm de espessura.
Ideal para aplicações mais exigentes.

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:

Bases e copos em **aço inox**.

APLICAÇÃO / USO:

Preparo de vitaminas e sucos de frutas.

Lâminas de Aço Inox Encruado
(super endurecido)



SLA2

19

BAIXA ROTAÇÃO

Copos intercambiáveis e ultra-eficientes
agilizam qualquer tipo de preparo.

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:

Bases e copos em **aço inox**.

APLICAÇÃO / USO:

Preparo de massas e Açaí.



LR02



LR03

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

Produto	Capacidade Nominal (l)	Potência (W) 127V 220V	Corrente (A) 127V 220V	Dimensões (AxLxP) (cm)	Peso Líquido (kg)	Peso Bruto (kg)	Consumo (#) (kV/h) 127V - 220V	RPM
SLA2	2	700 700	10,8 5,6	54 x 23 x 20	4,5	5,4	0,70	22000
LR02	2	450 450	7,2 4,2	57 x 24 x 21	9,0	10,4	0,70	3500
LR03	3,5	450 450	7,2 4,2	65 x 25 x 21	9,7	11,0	0,70	3500

(#) Estimado



ESPECIAIS



ESPECIAIS



Cada um destes modelos pode ser seu próprio negócio ou ser o diferencial que faltava no seu cardápio.
Lucro certo com estes equipamentos e com receitas simples e fáceis de preparar.



CRPP
Crepito



MWQS
Wafleira Belgian



MWQD
Wafleira Belgian



MCSS
Casquinha p/ Sorvete



MWRS
Wafleira



MWRD
Wafleira



MATERIAL DE FABRICAÇÃO:

Possuem gabinetes em **aço inox** e placas em **alumínio fundido**.

APLICAÇÃO / USO:

MW - Destinado ao preparo de waffles e waffles belgian.

CRPP - Destinado ao preparo de crepes no palito.

MCSS - Destinado ao preparo de casquinha para sorvetes.

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

Produto	Capacidade Nominal (*)	Potência (W)		Corrente (A)		Dimensões (AxLxP) (cm)	Peso Líquido (kg)	Peso Bruto (kg)	Consumo (#) (kW/h) 127V - 220V
		127V	220V	127V	220V				
CRPP	10	1700	1800	13,4	8,2	20 x 26 x 53	10	11,5	0,9
MCSS	1	1200	1200	9,4	5,5	18 x 26 x 53	9,8	10,5	0,6
MWQS	4	1850	2000	14,6	9,1	20 x 27 x 54	7,2	8,0	0,9
MWQD	8	3700	4000	29,1	18,2	20 x 56 x 54	14,0	15,3	2,0
MWRS	1	1200	1200	9,4	5,4	18 x 26 x 53	5,5	6,2	0,6
MWRD	2	2400	2400	10,9	18,9	16 x 55 x 58	10,7	11,9	1,2

(*) Waffles / Crepes / Casquinhas

(#) Estimado

ESPECIAIS



As Panquequeiras CROYDON possuem discos com espessura dimensionada para garantir aquecimento rápido e temperaturas uniformes. Construção tipo exportação.

ELÉTRICAS



MPES



MPED

GÁS



MPGS



MPGD



MATERIAL DE FABRICAÇÃO:

Possuem gabinete em **aço inox** e disco em **aço carbono** finamente acabado.

APLICAÇÃO / USO:

Destinado ao preparo de crepes franceses, panquecas e tapiocas.



Acompanham
Espátula e Rodo

As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

Produto	Área Útil de Trabalho (cm x cm)	Potência (W)		Corrente (A)		Dimensões (AxLxP) (cm)	Peso Líquido (kg)	Peso Bruto (kg)	Consumo (#) (kW/h)	
		127V	220V	127V	220V				127V	220V
MPES	37 (Øcm)	1600	1600	12,6	7,3	19 x 43 x 48	16,1	16,0	0,8	0,8
MPED	2x37 (Øcm)	3200	3200	25,2	14,5	19 x 84 x 48	32,0	32,0	1,6	1,6
GLP		(BTU/h)		Pressão de Trabalho					(g/h)	
MPGS	37 (Øcm)	9000		280 mm.ca		20 x 45 x 44	17,0	17,0	225	
MPGD	2x37 (Øcm)	18000		280 mm.ca		20 x 87 x 44	36,0	21,0	450	

(#) Estimado



COZINHAR



COZEDOR DE MASSAS



Prático e fácil de instalar e operar. Reservatório de água removível para facilitar a limpeza e válvula para dreno da água.



COM4

MATERIAL DE FABRICAÇÃO:
Possui gabinete e cestos em **aço inox**.

APLICAÇÃO / USO:
Destinado ao cozimento de massas de macarrão.



COM4P



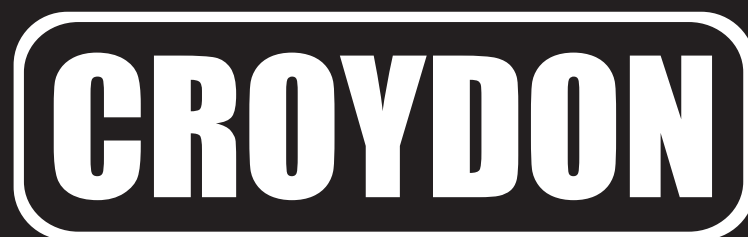
Cestos com capacidade para até duas porções. Alças dos cestos ergonômicas e com isolante térmico.



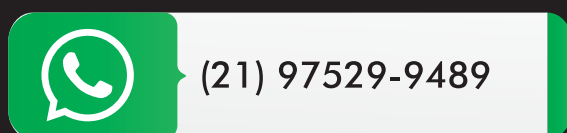
As fotos são meras ilustrações e os dados podem ser alterados pela fábrica sem prévio aviso.

Produto	Capacidade Nominal (l)	Área Útil de Trabalho (cm x cm)	Potência (W) 220V	Corrente (A) 220V	Dimensões (AxLxP) (cm)	Peso Líquido (kg)	Peso Bruto (kg)	Consumo (#) (kW/h) 220V
COM4	16 (máx)	---	5000	22,7	49 x 41 x 50	12,0	13,5	2,5
COM4P	16 (max)	---	5000	22,7	97 x 41 x 50	15,2	17,3	2,5

(#) Estimado



Símbolo de Qualidade



Telefone: (55 21) 2777-8100 | Email: vendas@croydon.com.br

Estrada São Lourenço, 891 - Capivari
Duque de Caxias - RJ - Brasil
CEP 25243-150



WWW.CROYDON.COM.BR



CATÁLOGO