

Soluções
MULTIVAC
na medida do seu
NEGÓCIO



MULTIVAC

A MULTIVAC é uma empresa alemã especializada na fabricação de máquinas para embalagem a vácuo e ATM. Presente em mais de 140 países, tornou-se líder mundial no segmento.

Com mais de 50 anos de experiência no mercado internacional, orgulha-se de ter elevado os padrões de higiene, design, desempenho e valor para cada categoria de máquina desenvolvida: termoformadoras, seladoras e sistemas de automação nas áreas alimentícia, industrial e hospitalar.

A MULTIVAC preza pelo desenvolvimento de máquinas de alta performance e durabilidade, fáceis de limpar, com design sofisticado - sem soldas aparentes - e de acordo com as normas internacionais. Desta forma, reduz os riscos de contaminação, padroniza e amplia a vida útil do produto final no ponto de venda, fatores diretamente relacionados com o aumento da produtividade do seu negócio.

GRUPO MULTIVAC

O grupo MULTIVAC emprega cerca de 4700 colaboradores, dos quais 1600 encontram-se em nossa sede, em Wolfertschwenden, na Alemanha. Com mais de 75 filiais, estamos representados em todos os continentes. Nossos serviços são acessíveis e garantem a disponibilidade máxima de todas as máquinas MULTIVAC instaladas. Mais de 1000 consultores e técnicos de assistência em todo o mundo colocam seus conhecimentos e experiência a serviço do cliente.



MULTIVAC

BETTER PACKAGING

SOLUÇÕES DE EMBALAGEM PARA DIFERENTES APLICAÇÕES

Uma boa embalagem tem diversas tarefas a cumprir. Primeiramente, deve proteger o produto e garantir que ele chegue intacto ao seu destinatário. No ponto de venda, a embalagem assume também uma importante função de marketing.

Com as suas soluções para gêneros alimentícios, a MULTIVAC abrange todas as áreas do setor: supermercados, padarias, carnes, aves, peixes e até produtos lácteos, além de frutas e FLV. As soluções são elaboradas levando em conta as mais diferentes exigências, com foco na automatização e melhoria total dos processos. No setor médico-hospitalar, as soluções da

MULTIVAC oferecem uma embalagem flexível e econômica aos produtos. Neste caso, nossas máquinas atendem tanto as exigências individuais quanto as de segurança, além da rastreabilidade e capacidade de reprodução dos seus processos.

Para produtos industriais e materiais de consumo, as soluções da MULTIVAC oferecem uma proteção máxima contra influências mecânicas e do meio ambiente. Nosso portfólio engloba conceitos para as embalagens com uma proteção antifurto integrada, assim como para embalagens que não podem ser falsificadas.



EMBALAGENS A VÁCUO

Embalar a vácuo prolonga o shelf-life dos produtos removendo a atmosfera natural, desacelerando a decomposição microbial através da extração da atmosfera. Graças ao vácuo, o produto também é fixado na embalagem, protegendo-o contra influências mecânicas. Simultaneamente, o volume da embalagem também é reduzido.

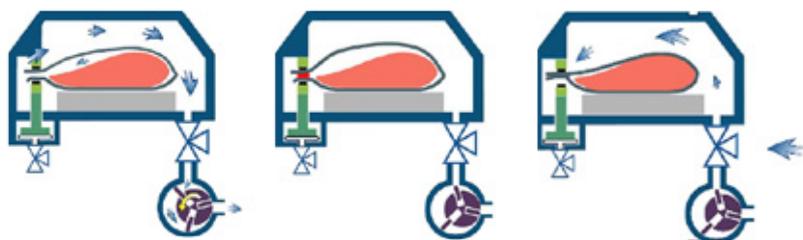
APLICAÇÃO

- Carnes;
- Aves;
- Peixes;
- FLV;
- Frios e embutidos;
- Massas;
- Pizzas;
- Cereais;
- E muitas outras.

VANTAGENS

- Qualidade e frescor dos alimentos preservados por mais tempo;
- Redução do processo de oxidação;
- Proliferação de micro-organismos dependentes do oxigênio é evitada.

PROCESSO DE VÁCUO



Extração do Ar/Pressão

Selagem

Despressurização

EMBALAGENS COM ATMOSFERA MODIFICADA

A atmosfera é substituída por uma mistura de gases de proteção apropriados ao produto, para conservar sua forma, cor e frescor. Essa atmosfera é geralmente composta por dióxido de carbono, nitrogênio e oxigênio.

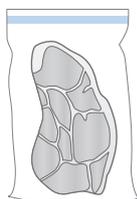


APLICAÇÃO

- Alimentos frescos;
- Produtos proteicos;
- Pães;
- Massas;
- Produtos técnicos;
- E alguns produtos médicos.

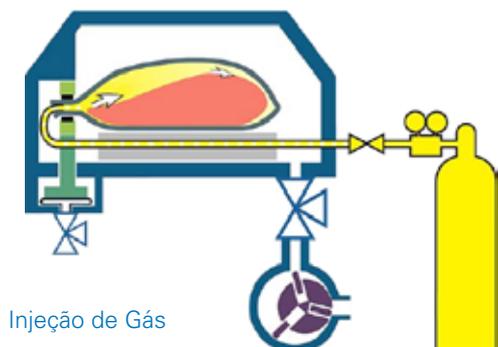
VANTAGENS

- Prolongamento do shelf-life, sem a necessidade de aditivos alimentares;
- Garantia de qualidade;
- Proteção contra contato manual e transporte do produto;
- Proteção dos produtos industriais e de consumo contra corrosão;
- Proteção de produtos sensíveis no setor médico-hospitalar.



PROCESSO DE ATMOSFERA

Consiste na substituição do ar, no interior das embalagens, por uma mistura de gases (O_2 , CO_2 , N_2 , por exemplo) ao redor do produto.



Injeção de Gás

APLICAÇÃO

O tipo de gás para aplicação deve ser indicado pelos profissionais da MULTIVAC, que junto com a equipe de gás determinada pelo cliente, definem qual é a melhor mistura de acordo com o produto a ser embalado.

DIFERENCIAIS

- Melhoria no prazo de vida útil para produtos específicos.
- Melhoria na qualidade do produto.
- Expansão de mercado.
- Eliminação/redução de conservantes.
- Melhoria na apresentação do produto.



Embalagem – Placas inclinadas para embalar produtos com líquidos.

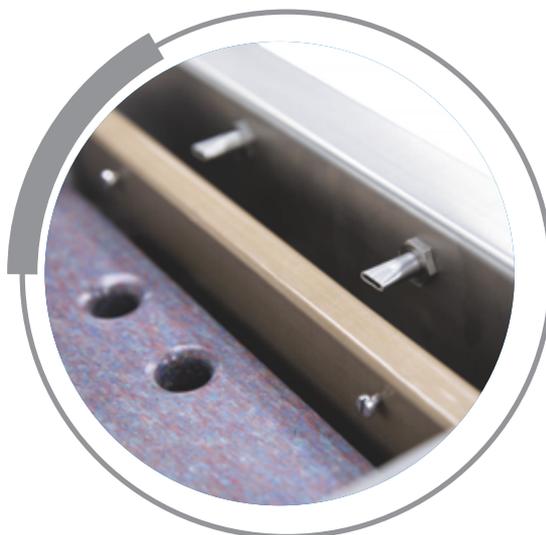
SISTEMA DE SELAGEM

A selagem é um fator muito importante para o processo de vácuo. Por isso, a MULTIVAC conta com um sistema de selagem altamente preciso e eficiente para vários tipos de embalagens de diferentes fabricantes. Seu processo é por tempo, e é determinado no painel do equipamento.

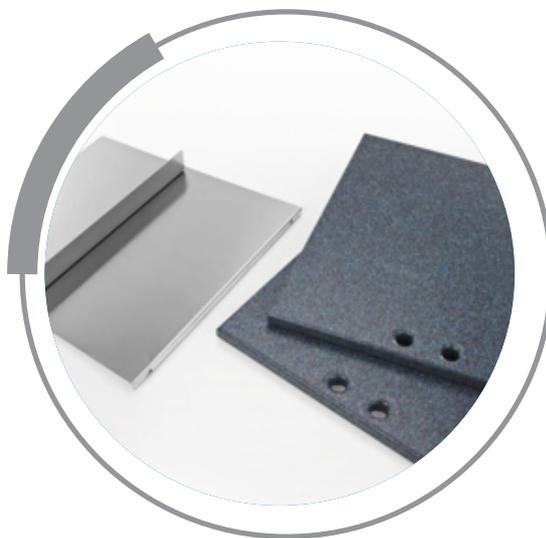
DIFERENCIAIS

A MULTIVAC oferece com exclusividade:

- Sistema de dupla selagem + corte de rebarba da embalagem (corte do excesso).
- Placa magnética para embalar produtos líquidos e pastosos (sucos, sopas, molhos e outros).
- Placas de preenchimento para ajuste de altura de produto na câmara de vácuo.



Segurança e Proteção – Opção para injeção de Atmosfera Modificada (ATM).

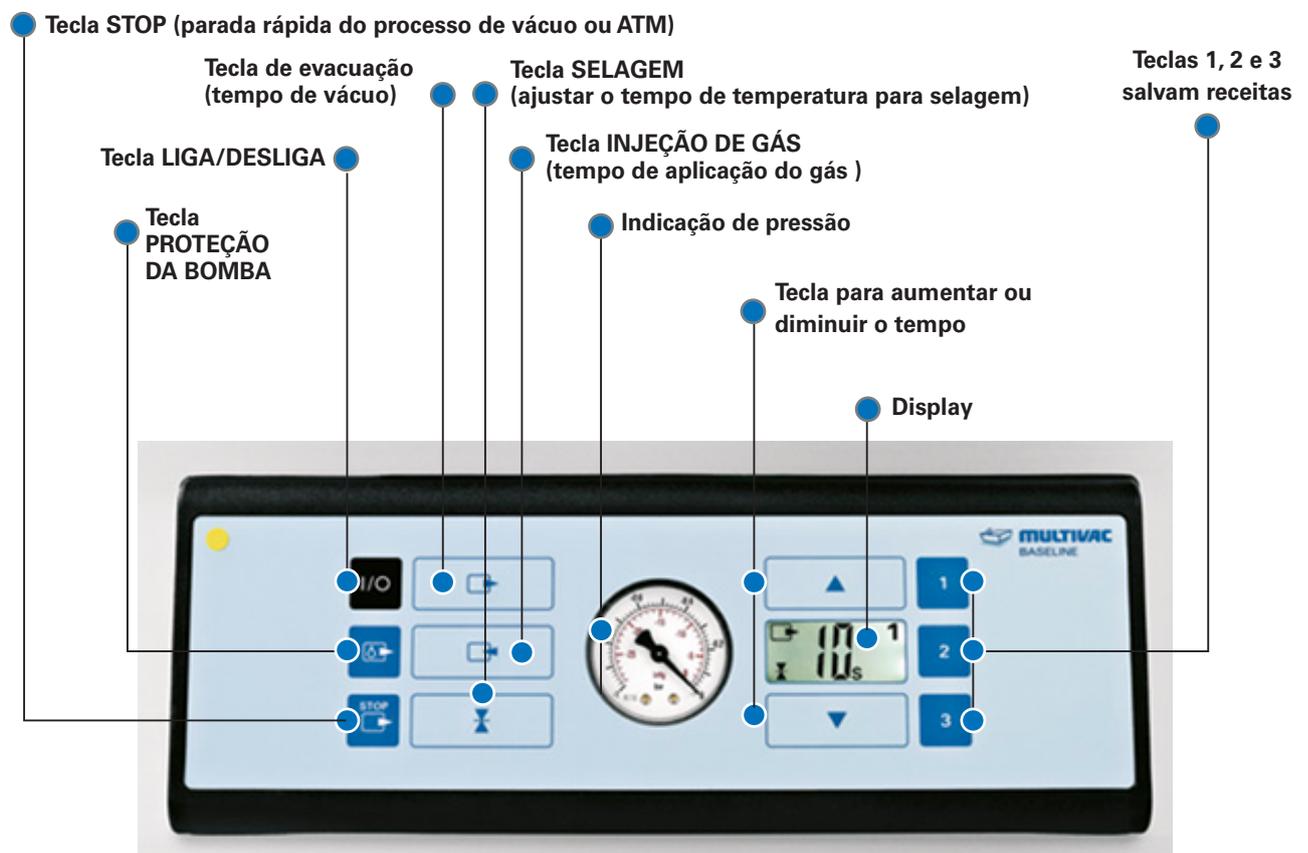


Flexibilidade e Eficiência – Placas de preenchimento e acessórios.

PAINEL DIGITAL

Com fácil configuração e excelente usabilidade:

- Controle MCB 01 (controle por tempo).
- Tempo de vácuo ajustável.
- Display LCD com iluminação de fundo e símbolos adicionais.
- Medidor de vácuo.
- Memória para 3 programas.
- Tecla de parada rápida para interromper o ciclo de vácuo e injeção de gás.
- Disjuntores em versão standard.



MANUTENÇÃO

É muito importante e extremamente indicado realizar a manutenção preventiva dos equipamentos da MULTIVAC. Assim, recomendamos alguns cuidados periódicos:

- Verificação no óleo da bomba, avaliando sempre se está com aspecto leitoso ou contaminado.
- Ruídos fora do comum.
- Selagem com defeito ou com aspecto de queimado.
- Vácuo não eficiente.

MANUTENÇÃO

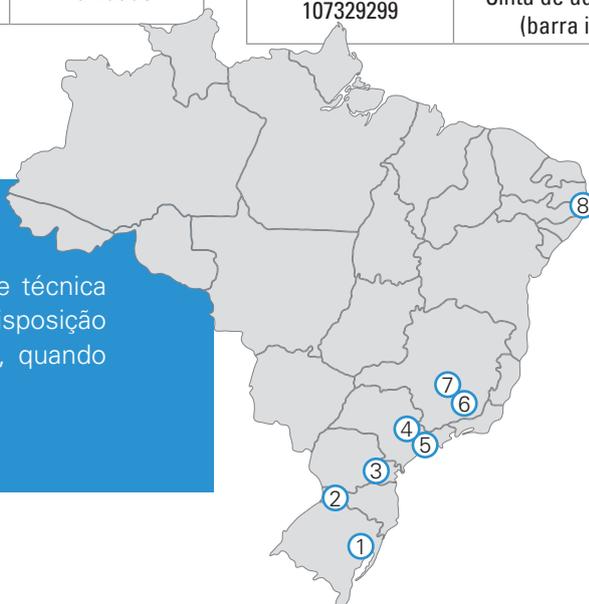
MÁQUINAS P100		
CÓDIGOS	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE PORTROCA
106578505	Tampa (completa com a base)	1 unidade
106577910	Tampa (somente tampa de acrílico)	1 unidade
81848121001	Fita de Teflon (barra superior)	0,25 mt
81863151040	Perfil de silicone (barra superior)	0,25 mt
105893127	Cordão de vedação da tampa	1,20 mt
105311871	Fita de Teflon (barra inferior)	1,0 mt
85662802090	Fio de corte (barra inferior)	1,0 mt
11131198220	Cinta de aquecimento (barra inferior)	1 unidade

MÁQUINAS P300		
CÓDIGOS	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE PORTROCA
106627947	Tampa (completa com a base)	1 unidade
106850375	Tampa (somente a parte de acrílico)	1 unidade
81848121001	Fita de Teflon (barra superior)	0,45 mt
81863151040	Perfil de silicone (barra superior)	0,45 mt
107612126	Cordão de vedação da tampa	2 mt
105311871	Fita de Teflon (barra inferior)	0,45 mt
85662802090	Fio de corte (barra inferior)	0,60 mt
106630123	Cinta de aquecimento (barra inferior)	1 unidade

MÁQUINAS P200		
CÓDIGOS	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE PORTROCA
106527330	Tampa (completa com a base)	1 unidade
106521041	Tampa (somente tampa de acrílico)	1 unidade
81848121001	Fita de Teflon (barra superior)	0,35 mt
81863151040	Perfil de silicone (barra superior)	0,35 mt
105893127	Cordão de vedação da tampa	1,40 mt
105311871	Fita de Teflon (barra inferior)	0,35 mt
85662802090	Fio de corte (barra inferior)	0,40 mt
11131198220	Cinta de aquecimento (barra inferior)	1 unidade

MÁQUINAS P360 - COM 02 BARRAS PARALELAS		
CÓDIGOS	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE PORTROCA
107605734	Tampa (completa com a base)	1 unidade
107605729	Tampa (somente a parte de acrílico)	1 unidade
81848121001	Fita de Teflon (barra superior)	1 mt
81863151040	Perfil de silicone (barra superior)	1 mt
106950674	Cordão de vedação da tampa	2,20 mt
105311871	Fita de Teflon (barra inferior)	1 mt
85662802090	Fio de corte (barra inferior)	1,40 mt
107329299	Cinta de aquecimento (barra inferior)	2 unidade

A MULTIVAC conta com uma equipe técnica especializada e competente à sua disposição para um atendimento personalizado, quando você precisar e onde você estiver.



- ① Porto Alegre - RS
- ② Chapecó - SC
- ③ Curitiba - PR
- ④ Campinas - SP
- ⑤ São Paulo - SP
- ⑥ Juiz de Fora - MG
- ⑦ Belo Horizonte - MG
- ⑧ Recife - PE

TROCA DE ÓLEO

1



Posicione a máquina na área destinada de modo que a ligação à rede se encontre do lado esquerdo.

2



Desrosqueie os dois parafusos da parte de trás rodando-os no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

3



Coloque uma base macia embaixo da máquina. Ao abrir a caixa, o terminal de comando estará sobre a base. Garanta que a máquina não esteja ligada a rede elétrica.

4



Abri totalmente a caixa (um pouco mais de 90°).
- O terminal de comando está colocado em toda a superfície.
- A placa da base da máquina está elevada em alguns centímetros.

5



Desrosqueie o parafuso de fecho rodando o parafuso no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

6



Abasteça a bomba de vácuo com o óleo fornecido até o centro do óculo de inspeção do óleo. O nível de óleo situa-se sensivelmente no centro do óculo de inspeção no ponto de rotação da caixa.

7



Controle o nível de óleo no óculo de inspeção. Mantenha o recipiente de recolha por baixo da abertura de escoamento (por exemplo: garrafa de óleo vazia).

8



Posicione a máquina de modo que o recipiente de recolha possa ser colocado por baixo do óculo de inspeção.

9



Solte o parafuso de fecho. Para tal, rode os parafusos no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

- Deixe o óleo sair apenas até encontrar-se sensivelmente no centro do óculo de inspeção.
- Aperte o parafuso de fecho na abertura de escoamento. Para tal, rode o parafuso no sentido dos ponteiros do relógio.
- Limpe e remova o óleo na máquina.
- Controle o nível de óleo no óculo de inspeção.
- Enrosque e aperte o parafuso de fecho na abertura de enchimento. Para tal, rode o parafuso no sentido dos ponteiros do relógio.
- Feche a caixa. Verifique se não existem condutas entre a caixa e a placa do chão. Aperte os parafusos na parte traseira da máquina rodando o parafuso no sentido dos ponteiros do relógio.
- O corpo está fechado e fixado.



Óleo: hidráulico, sem detergente, com viscosidade 32.

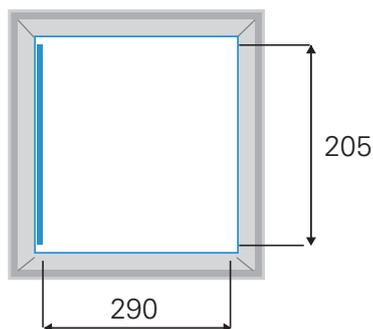
EMBALADORA P 100

DIMENSÃO DA MÁQUINA

Largura: 380 mm
Comprimento: 285 mm
Altura: 275 mm
Peso: 30 kg
Potência nominal: 0,2 kWh
Tensão: 220V

DIMENSÃO DA CÂMARA

Largura útil: 290 mm
Comprimento útil: 205 mm
Altura útil: 90 mm



CARACTERÍSTICAS:

- Processo de 1 a 2 ciclos por minuto (20 a 25 segundos).
- **Bomba de vácuo (potência) de 5 m³.**
- Selagem controlada com dupla selagem + corte (para rebarba).
- Placas para ajuste de altura (magnética).
- Possibilidade para embalar molho.
- Painel digital.
- Precisão no vácuo.
- Contador analógico.

DIFERENCIAIS:

- Empresa de origem alemã, maior fabricante de embaladoras a vácuo.
- Nosso desempenho é de 2 a 4 vezes superior ao das concorrentes.
- Nosso consumo de energia é de 2 a 3 vezes menor (em kWh).
- Nosso prazo de manutenção chega a ser 3 vezes menor.

APLICAÇÃO:

Carnes, embutidos, frios, queijos, frutas, massas, FLV, alimentos frescos, produtos congelados, pães e outros.

TIPO DE COMÉRCIO:



EMBALADORA P 200

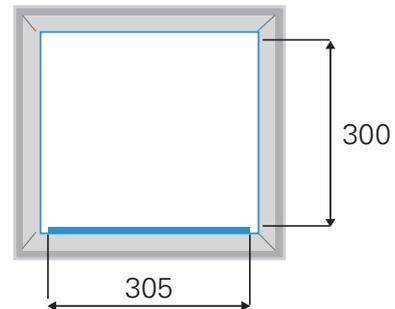


DIMENSÃO DA MÁQUINA

Largura: 380 mm
 Comprimento: 510 mm
 Altura: 310 mm
 Peso: 36 kg
 Potência nominal: 0.5 kWh
 Tensão: 220V

DIMENSÃO DA CÂMARA

Largura útil: 305 mm
 Comprimento útil: 300 mm
 Altura útil: 110 mm



CARACTERÍSTICAS:

- Processo de 2 a 3 ciclos por minuto (15 a 20 segundos).
- **Bomba de vácuo (potência) de 10 m³.**
- Selagem controlada com dupla selagem + corte (para rebarba).
- Placas para ajuste de altura (magnética).
- Possibilidade para embalar molho.
- Painel digital.
- Precisão no vácuo.
- Contador analógico.

DIFERENCIAIS:

- Empresa de origem alemã, maior fabricante de embaladoras a vácuo.
- Nosso desempenho é de 2 a 4 vezes superior ao das concorrentes.
- Nosso consumo de energia é de 2 a 3 vezes menor (em kWh).
- Nosso prazo de manutenção chega a ser 3 vezes menor.

APLICAÇÃO:

Carnes, embutidos, frios, queijos, frutas, massas, FLV, alimentos frescos, produtos congelados, pães e outros.

TIPO DE COMÉRCIO:



RESTAURANTES



PADARIAS



RESIDÊNCIAS
E SEMELHANTES

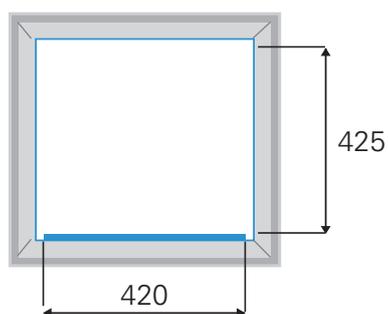
EMBALADORA P 300

DIMENSÃO DA MÁQUINA

Largura: 520 mm
Comprimento: 640 mm
Altura: 395 mm
Peso: 70 kg
Potência nominal: 1 kWh
Tensão: 220V

DIMENSÃO DA CÂMARA

Largura útil: 420 mm
Comprimento útil: 425 mm
Altura útil: 170 mm



CARACTERÍSTICAS:

- Processo de 2 a 3 ciclos por minuto (15 a 20 segundos).
- **Bomba de vácuo (potência) de 24 m³.**
- Selagem controlada com dupla selagem + corte (para rebarba).
- Placas para ajuste de altura (magnética).
- Possibilidade para embalar molho.
- Painel digital.
- Precisão no vácuo.
- Contador analógico.

DIFERENCIAIS:

- Empresa de origem alemã, maior fabricante de embaladoras a vácuo.
- Nosso desempenho é de 2 a 4 vezes superior ao das concorrentes.
- Nosso consumo de energia é de 2 a 3 vezes menor (em kWh).
- Nosso prazo de manutenção chega a ser 3 vezes menor.

APLICAÇÃO:

Carnes, embutidos, frios, queijos, frutas, massas, FLV, alimentos frescos, produtos congelados, pães e outros.

TIPO DE COMÉRCIO:



RESTAURANTES



FRIGORÍFICOS



PADARIAS



LATICÍNIOS



SUPERMERCADOS



INDÚSTRIA DE CONSUMO EM GERAL

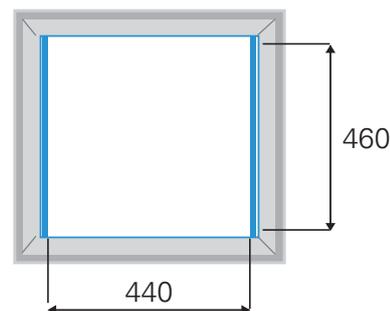
EMBALADORA P 360

DIMENSÃO DA MÁQUINA

Largura: 630 mm
 Comprimento: 640 mm
 Altura: 425 mm
 Peso: 80 kg
 Potência nominal: 1 kWh
 Tensão: 220V

DIMENSÃO DA CÂMARA

Largura útil: 440 mm
 Comprimento útil: 460 mm
 Altura útil: 150 mm



CARACTERÍSTICAS:

- Processo de 2 a 3 ciclos por minuto (15 a 20 segundos).
- **Bomba de vácuo (potência) de 24 m³.**
- Selagem controlada com dupla selagem + corte (para rebarba).
- Placas para ajuste de altura (magnética).
- Possibilidade para embalar molho.
- Painel digital.
- Precisão no vácuo.
- Contador analógico.

DIFERENCIAIS:

- Empresa de origem alemã, maior fabricante de embaladoras a vácuo.
- Nosso desempenho é de 2 a 4 vezes superior ao das concorrentes.
- Nosso consumo de energia é de 2 a 3 vezes menor (em kWh).
- Nosso prazo de manutenção chega a ser 3 vezes menor.

APLICAÇÃO:

Carnes, embutidos, frios, queijos, frutas, massas, FLV, alimentos frescos, produtos congelados, pães e outros.

TIPO DE COMÉRCIO:



RESTAURANTES



FRIGORÍFICOS



PADARIAS



LATICÍNIOS



SUPERMERCADOS



INDÚSTRIA DE CONSUMO EM GERAL

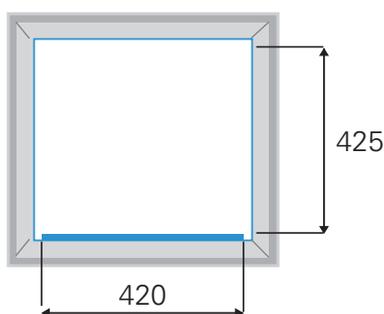
EMBALADORA P 400

DIMENSÃO DA MÁQUINA

Largura: 520 mm
Comprimento: 645 mm
Altura: 900 mm
Peso: 125 kg
Potência nominal: 2,2 kWh
Tensão: 380v

DIMENSÃO DA CÂMARA

Largura útil: 420 mm
Comprimento útil: 425 mm
Altura útil: 170 mm



CARACTERÍSTICAS:

- Processo de 2 a 3 ciclos por minuto (10 a 20 segundos).
- **Bomba de vácuo (potência) de 75 m³.**
- Selagem controlada com dupla selagem + corte (para rebarba).
- Placas para ajuste de altura (magnética).
- Possibilidade para embalar molho.
- Painel digital.
- Precisão no vácuo.
- Contador analógico.

DIFERENCIAIS:

- Empresa de origem alemã, maior fabricante de embaladoras a vácuo.
- Nosso desempenho é de 2 a 4 vezes superior ao das concorrentes.
- Nosso consumo de energia é de 2 a 3 vezes menor (em kWh).
- Nosso prazo de manutenção chega a ser 3 vezes menor.

APLICAÇÃO:

Carnes, embutidos, frios, queijos, frutas, massas, FLV, alimentos frescos, produtos congelados, pães e outros.

TIPO DE COMÉRCIO:



RESTAURANTES



FRIGORÍFICOS



PADARIAS



LATICÍNIOS



SUPERMERCADOS



INDÚSTRIA DE
CONSUMO EM GERAL

EMBALADORA P 600

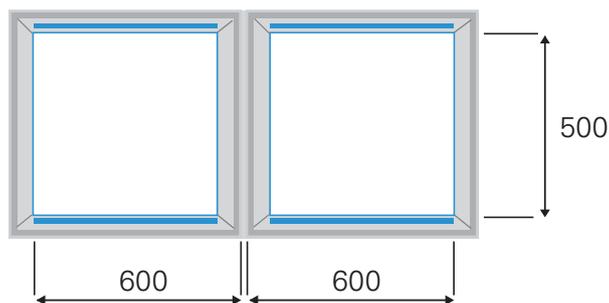


DIMENSÃO DA MÁQUINA

Largura: 1635 mm
 Comprimento: 770 mm
 Altura: 1045 mm
 Peso: 400 kg
 Potência nominal: 4,2 kWh
 Tensão: 380V

DIMENSÃO DA CÂMARA

Largura útil: 600 mm
 Comprimento útil: 500 mm
 Altura útil: 160 mm
 Altura de trabalho: 900 mm



CARACTERÍSTICAS:

- Processo de 2 a 3 ciclos por minuto (10 a 20 segundos).
- Bomba de vácuo (potência) de 120 m³.
- Selagem controlada com dupla selagem + corte (para rebarba).
- Possibilidade para embalar molho.
- Painel digital.
- Precisão no vácuo.
- Possibilidade para embalar com atmosfera modificada.
- Contador analógico.

APLICAÇÃO:

Carnes, embutidos, frios, queijos, frutas, massas, FLV, alimentos frescos, produtos congelados, pães e outros.

DIFERENCIAIS:

- Empresa de origem alemã, maior fabricante de embaladoras a vácuo.
- Nosso desempenho é de 2 a 4 vezes superior ao das concorrentes.
- Nosso consumo de energia é de 2 a 3 vezes menor (em kWh).
- Nosso prazo de manutenção chega a ser 3 vezes menor.

TIPO DE COMÉRCIO:



RESTAURANTES



FRIGORÍFICOS



PADARIAS



LATICÍNIOS



SUPERMERCADOS



INDÚSTRIA DE CONSUMO EM GERAL

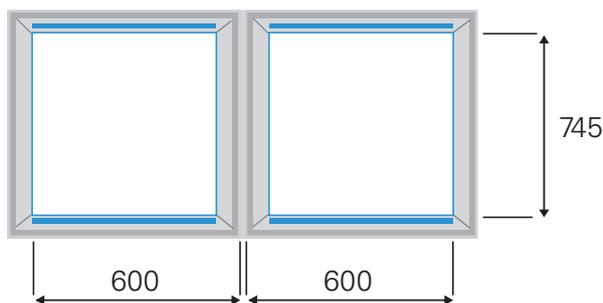
EMBALADORA P 605

DIMENSÃO DA MÁQUINA

Largura: 1010 mm
Comprimento: 1635 mm
Altura: 1100 mm
Peso: 600 kg
Potência nominal: 4,2 kWh
Tensão: 380v

DIMENSÃO DA CÂMARA

Largura útil: 600 mm
Comprimento útil: 745 mm
Altura útil: 200 mm
Altura de trabalho: 900 mm



CARACTERÍSTICAS:

- Processo de 2 a 3 ciclos por minuto (10 a 20 segundos).
- **Bomba de vácuo (potência) de 181 m³/ a 60 Hz.**
- Selagem controlada com dupla selagem + corte (para rebarba).
- Possibilidade para embalar molho.
- Painel digital.
- Precisão no vácuo.
- Possibilidade para embalar com atmosfera modificada.
- Contador analógico.

APLICAÇÃO:

Carnes, embutidos, frios, queijos, frutas, massas, FLV, alimentos frescos, produtos congelados, pães e outros.

DIFERENCIAIS:

- Empresa de origem alemã, maior fabricante de embaladoras a vácuo.
- Nosso desempenho é de 2 a 4 vezes superior ao das concorrentes.
- Nosso consumo de energia é de 2 a 3 vezes menor (em kWh).
- Nosso prazo de manutenção chega a ser 3 vezes menor.

TIPO DE COMÉRCIO:



RESTAURANTES



FRIGORÍFICOS



PADARIAS



LATICÍNIOS



SUPERMERCADOS



INDÚSTRIA DE
CONSUMO EM GERAL

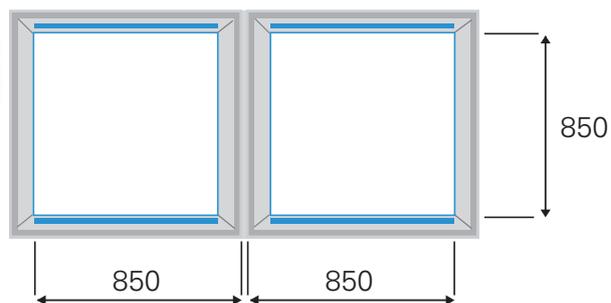
EMBALADORA P 650

DIMENSÃO DA MÁQUINA

Largura: 1150 mm
Comprimento: 2150 mm
Altura: 1145 mm
Peso: 800 kg
Potência nominal: 7,1 kWh
Tensão: 380V

DIMENSÃO DA CÂMARA

Largura útil: 850 mm
Comprimento útil: 850 mm
Altura útil: 250 mm
Altura de trabalho: 900 mm



CARACTERÍSTICAS:

- Processo de 2 a 3 ciclos por minuto (10 a 20 segundos).
- Bomba de vácuo (potência) de 245 ou 365 m³/h a 60 Hz.
- Selagem Controlada com Dupla selagem + Corte (para rebarba).
- Possibilidade para embalar molho.
- Painel digital.
- Precisão no vácuo.
- Possibilidade para embalar com atmosfera modificada.
- Contador analógico.

DIFERENCIAIS:

- Empresa de origem alemã, maior fabricante de embaladoras a vácuo.
- Nosso desempenho é de 2 a 4 vezes superior ao das concorrentes.
- Nosso consumo de energia é de 2 a 3 vezes menor (em kWh).
- Nosso prazo de manutenção chega a ser 3 vezes menor.

APLICAÇÃO:

Carnes, embutidos, frios, queijos, frutas, massas, FLV, alimentos frescos, produtos congelados, pães e outros.

TIPO DE COMÉRCIO:



RESTAURANTES



FRIGORÍFICOS



PADARIAS



LATICÍNIOS



SUPERMERCADOS



INDÚSTRIA DE CONSUMO EM GERAL

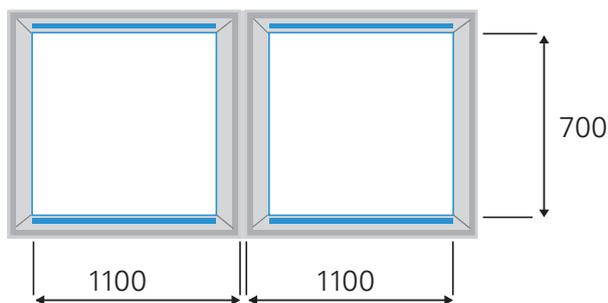
EMBALADORA P 700

DIMENSÃO DA MÁQUINA

Largura: 1000 mm
Comprimento: 2600 mm
Altura: 1145 mm
Peso: 800 kg
Potência nominal: 9,1 kWh
Tensão: 380v

DIMENSÃO DA CÂMARA

Largura útil: 1100 mm
Comprimento útil: 700 mm
Altura útil: 250 mm
Altura de trabalho: 900 mm



CARACTERÍSTICAS:

- Processo de 2 a 3 ciclos por minuto (10 a 20 segundos).
- **Bomba de vácuo (potência) de 365m³/ a 60 Hz.**
- Selagem controlada com dupla selagem + corte (para rebarba).
- Possibilidade para embalar molho.
- Painel digital.
- Precisão no vácuo.
- Possibilidade para embalar com atmosfera modificada.
- Contador analógico.

DIFERENCIAIS:

- Empresa de origem alemã, maior fabricante de embaladoras a vácuo.
- Nosso desempenho é de 2 a 4 vezes superior ao das concorrentes.
- Nosso consumo de energia é de 2 a 3 vezes menor (em kWh).
- Nosso prazo de manutenção chega a ser 3 vezes menor.

APLICAÇÃO:

Carnes, embutidos, frios, queijos, frutas, massas, FLV, alimentos frescos, produtos congelados, pães e outros.

TIPO DE COMÉRCIO:



RESTAURANTES



FRIGORÍFICOS



PADARIAS



LATICÍNIOS



SUPERMERCADOS



INDÚSTRIA DE CONSUMO EM GERAL



MULTI

**VOCÊ ENCONTRA
ESSE PRODUTO
NA **ALCALÁ!**
DISTRIBUIDORA OFICIAL**

São Paulo e Interior:
(19) 99650-9977 | (19) 3601-1970 | (19) 3601-0525

Rio de Janeiro:
(21) 97218-9977 | (21) 3995-0050

ALCALÁ[®]
cozinhas profissionais

 www.alcala.com.br
  @alcalaequipamentos