



ELVI

COZINHAS
PROFISSIONAIS



Apresentação
Elvi Cozinhas

Sobre Nós

A Elvi é uma empresa 100% brasileira, presente no mercado de cozinhas profissionais há mais de 50 anos, instalada na cidade de São Paulo com uma sede própria de 20.000m².

Parque fabril está equipado com os mais atuais sistemas integrados para processamento de matérias-primas e máquinas com tecnologia CNC – Controle Numérico Computadorizado, abrangendo corte laser, puncionadeira, prensas dobradeiras, injetoras de espuma em poliuretano, área de marcenaria completa, e uma divisão exclusiva para o desenvolvimento de quiosques para todos os tipos de projetos.



Sobre Nós

Com constante investimento em tecnologia e recursos técnicos de última geração, uma equipe de engenharia e de desenvolvimento, laboratório e centro de treinamento, a Elvi garante ao seu cliente pleno suporte técnico em todas as etapas, desde o orçamento, fabricação, instalação dos equipamentos, até a assistência técnica.



Sobre Nós

- Empresa brasileira com mais de 50 anos de mercado
- Sede própria com 20.000 m²
- Showroom com 630 m²
- Training Center disponível para os clientes experimentarem em sua operação os equipamentos Elvi, antes de adquirí-los
- Laboratório climatizado para realização de testes com as mais severas condições de uso de equipamentos Elvi.

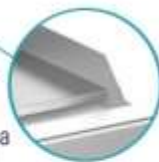


COCÇÃO



Lisa
CQG7-0800
100% lisa

Chapa lisa em aço carbono com 5/8" (16mm) de espessura que proporciona maior armazenamento de calor



Ranhurada Mista
CMG7-0800
50% lisa e 50% ranhurada



Ranhurada
CRG7-0800
100% ranhurada

Conheça Também:
Chapa Francesa

CHAPA

- Construção em aço inoxidável
- Chapa em aço carbono de 5/8" (16mm)
- Calha frontal com dreno para escoamento
- Zona de aquecimento com controle independente (800 e 1200)
- Bandeja em aço inoxidável para coleta de gordura e resíduos
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

VERSÕES

Gás:

Regulagem de chama possui duas posições (alto e baixo)
Manipulos para acendimento e regulagem de chama
Queimador tubular esmaltado
Sistema de acendimento manual

Elétrica:

Botão liga/ desliga
Controle de temperatura através de termostato
Sistema de aquecimento por resistência a seco

	LISA	RANHURADA MISTA	RANHURADA	ENERGIA	ÁREA ÚTIL CHAPA (m²)	DIMENSÕES (mm)
SERIE 700	CQG7-0400	-	CRG7-0400	GÁS	0,20	400x760x350
	CQE7-0400	-	CRE7-0400	ELETRICO	0,20	400x760x350
	CQG7-0800	CMG7-0800	CRG7-0800	GÁS	0,40	800x760x350
	CQE7-0800	CME7-0800	CRE7-0800	ELETRICO	0,40	800x760x350
SERIE 900	CQG7-1200	CMG7-1200	CRG7-1200	GÁS	0,60	1200x760x350
	CQE7-1200	CME7-1200	CRE7-1200	ELETRICO	0,60	1200x760x350
	CQG9-0400	-	CRG9-0400	GÁS	0,28	400x960x350
	CQE9-0400	-	CRE9-0400	ELETRICO	0,28	400x960x350
SERIE 900	CQG9-0800	CMG9-0800	CRG9-0800	GÁS	0,56	800x960x350
	CQE9-0800	CME9-0800	CRE9-0800	ELETRICO	0,56	800x960x350

COZÇÃO

CHAR BROILER



- Construção em aço inoxidável
- Zona de aquecimento com controle independente (800 e 1200)
- Bandeja em aço inoxidável para coleta de gordura e resíduos
- Regulagem de chama possui duas posições (alto e baixo)
- Manipulos para acendimento e regulagem de chama
- Grelha em ferro fundido dupla face (para carnes e peixes)
- Difusores de calor em ferro fundido
- Queimador tubular esmaltado
- Sistema de acendimento manual
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura



	CÓDIGO	ENERGIA	ÁREA ÚTIL GRELHAS (m²)	DIMENSÕES (mm)
SÉRIE 700	CBG7-0400	GÁS	0,20	400x760x350
	CBG7-0800	GÁS	0,40	800x760x350
	CBG7-1200	GÁS	0,60	1200x760x350
SÉRIE 900	CBG9-0400	GÁS	0,27	400x960x350
	CBG9-0800	GÁS	0,54	800x960x350

FORNO SALAMANDRA

- Construção em aço inoxidável
- 01 grade confeccionada em aço inoxidável e alça em baquelite
- Forno com isolamento térmico
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

VERSÕES

Gás:

- Manipulos para acendimento e regulagem de chama
- Sistema de acendimento manual
- Regulagem de chama possui duas posições (alto e baixo)

Elétrica:

- Botão Liga/Desliga
- Sistema de aquecimento através de resistência
- Controle de temperatura através de termostato



	CÓDIGO	ENERGIA	CAPACIDADE (PRATOS 228mm)	DIMENSÕES (mm)
SÉRIE 700	FSG-0680	GÁS	02	680x450x500
	FSE-0680	ELÉTRICO	02	680x450x500

COCÇÃO



FGE7-0800

Grelha de apoio para
panelas em ferro fundido
radiante com inclinação
interna para segurança
contra acidentes



FFGE7-1200

Queimador de
alto rendimento

Forno com acendimento
automático e válvula de
segurança contra
falta de chama

FOGÃO

- Construção em aço inoxidável
- Queimador e espalhador em ferro fundido niquelado de alto rendimento
- Controle individual por boca com duas posições para regulagem da chama (alto e baixo)
- Grelha de apoio de panela em ferro fundido radiante com inclinação interna para segurança contra acidentes
- Manipulos para acendimento e regulagem de chama
- Bandeja em aço inoxidável para coleta de gordura e resíduos
- Sistema de acendimento manual
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

Modelo com Forno:

- Forno com isolamento térmico (modelo com forno)
- Painel lateral para controle do forno protegido com porta basculante com fecho magnético
- Acendimento do forno automático
- Câmara interna esmaltada
- Forno com válvula de segurança contra falta de chama

FOGÃO DE ENCOSTO

	CÓDIGO	ENERGIA	QUEIMADORES	DIMENSÕES (mm)
SÉRIE 700	FGE7-0400	GÁS	02	400x760x350
	FGE7-0800	GÁS	04	800x760x350
	FGE7-1200	GÁS	06	1200x760x350
SÉRIE 900	FGE9-0400	GÁS	02	400x960x350
	FGE9-0800	GÁS	04	800x960x350
	FGE9-1200	GÁS	06	1200x960x350

FOGÃO DE CENTRO

	CÓDIGO	ENERGIA	QUEIMADORES	DIMENSÕES (mm)
SÉRIE 700	FGC7-0400	GÁS	02	400x790x350
	FGC7-0800	GÁS	04	800x790x350
	FGC7-1200	GÁS	06	1200x790x350
SÉRIE 900	FGC9-0400	GÁS	02	400x990x350
	FGC9-0800	GÁS	04	800x990x350
	FGC9-1200	GÁS	06	1200x990x350

FOGÃO COM FORNO

	CÓDIGO	ENERGIA	QUEIMADORES	DIMENSÕES (mm)
SÉRIE 700	FFGE7-0800	GÁS	04	800x760x900
	FFGE7-1200	GÁS	06	1200x760x900
SÉRIE 900	FFGE9-0800	GÁS	04	800x960x900
	FFGE9-1200	GÁS	06	1200x960x900

COZÇÃO



BMG7-0400

BANHO MARIA

- Construção em aço inoxidável
- Fechamento inferior perfurado para dissipação do calor
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura



CZG7-0400

COZEDOR

- Construção em aço inoxidável
- 06 cestos para cozimento com alça ergonômica que evita o escorregamento das mãos
- Ladrão para controle do nível de água
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

VERSÕES

Gás:

Regulagem de chama possui duas posições (alto e baixo)
Manipulos para acendimento e regulagem de chama
Queimador tubular esmaltado
Sistema de acendimento manual

Elétrico:

Botão liga/ desliga
Sistema de aquecimento através de resistência a seco
Controle de temperatura através de termostato

	CÓDIGO	ENERGIA	CAPACIDADE GN'S 1/3X150	DIMENSÕES (mm)
SERIE 700	BMG7-0400	GÁS	3	400x700x350
	BME7-0400	ELÉTRICO	3	400x700x350
	BMG7-0800	GÁS	6	800x700x350
	BME7-0800	ELÉTRICO	6	800x700x350
SERIE 900	BMG9-0400	GÁS	4	400x960x350
	BME9-0400	ELÉTRICO	4	400x960x350
	BMG9-0800	GÁS	8	800x960x350
	BME9-0800	ELÉTRICO	8	800x960x350

GN'S NÃO INCLUIDAS



VERSÕES

Gás:

Regulagem de chama possui duas posições (alto e baixo)
Manipulos para acendimento e regulagem de chama
Queimador tubular esmaltado
Sistema de acendimento manual

Elétrico:

Botão liga/ desliga
Controle de temperatura através de termostato
Sistema de aquecimento por resistência a seco

	CÓDIGO	ENERGIA	CAPACIDADE (lit)	DIMENSÕES (mm)
SERIE 700	CZG7-0400	GÁS	11	400x700x350
	CZE7-0400	ELÉTRICO	11	400x700x350

COZÇÃO

ESTRUTURA TUBULAR DE BASE



	MODELO	DIMENSÕES (mm)
SÉRIE 700	ETB7-0400	400x565x600
	ETB7-0800	800x565x600
	ETB7-1200	1200x565x600
SÉRIE 900	ETB9-0400	400x765x600
	ETB9-0800	800x765x600
	ETB9-1200	1200x765x600

MÓDULO DE BASE



Módulos de Base Abertos ou Fechados, Com e Sem Cantoneiras

	MODELO ABERTO	MODELO FECHADO	DIMENSÕES (mm)
SÉRIE 700	MBA7-0400	MBF7-0400	400x720x565
	MBA7-0800	MBF7-0800	800x720x565
	MBA7-1200	MBF7-1200	1200x720x565
	MBA7-1600	MBF7-1600	1600x720x565
SÉRIE 900	MBA9-0400	MBF9-0400	400x920x565
	MBA9-0800	MBF9-0800	800x920x565
	MBA9-1200	MBF9-1200	1200x920x565
	MBA9-1600	MBF9-1600	1600x920x565

MÓDULO NEUTRO



Módulos de Sobrepor Neutro, com Gaveta ou com Cuba

	CÓDIGO	ACESSÓRIO	DIMENSÕES (mm)
SÉRIE 700	MNS7-0400	-	400x760x350
	MNS7-0800	-	800x760x350
	MNSC7-0400	CUBA	400x760x350
	MNSG7-0400	GAVETA	400x760x350
SÉRIE 900	MNS9-0400	-	400x960x350
	MNS9-0800	-	800x960x350
	MNSC9-0400	CUBA	400x960x350
	MNSG9-0400	GAVETA	400x960x350

ESTUFA DE PROTEÍNAS ELETRÔNICA PROGRAMÁVEL

COZÇÃO

A Estufa de Proteínas Elvi mantém a qualidade e a temperatura de seu produto. Com seu Sistema Inteligente de Aquecimento (P&D), é possível armazenar proteínas sem perder a suculência e ainda economizar energia.

CÓDIGO	CAPACIDADE (GN 1,3x05mm)	DIMENSÕES (mm)
EH4-730S	04	730x385x375
EH6-930S	06	930x385x375
EH8-1130S	08	1130x385x375
EH12-1324S	12	1324x385x375



Tela Touch Screen



EH8-1130S



Programação de tempo e temperatura precisa por compartimento



Alarme sonoro e visual por compartimento



CDC37-1900

Também no modelo
CDC39-2300

COIFA

- Construção em aço inoxidável
- Filtros em aço inoxidável removíveis, desmontáveis e laváveis
- Desenvolvida e construída de acordo com a norma NBR 14518
- Canaleta periférica
- Dreno para retirada de gordura

SIMPLES DE ENCOSTO

MODELO	QUANTIDADE DE FILTROS	MÓDULOS (450mm)	DIMENSÕES (mm)
CSE37-1100	02	02	1100x800x450
CSE37-1500	03	03	1500x800x450
CSE37-1900	04	04	1900x800x450
CSE37-2300	05	05	2300x800x450
CSE37-2700	06	06	2700x800x450
CSE37-3100	07	07	3100x800x450
CSE37-3500	08	08	3500x800x450

DUPLA DE CENTRO

MODELO	QUANTIDADE DE FILTROS	MÓDULOS (400mm)	DIMENSÕES (mm)
CDC37-1100	04	04	1100x1800x450
CDC37-1500	06	06	1500x1800x450
CDC37-1900	08	08	1900x1800x450
CDC37-2300	10	10	2300x1800x450
CDC37-2700	12	12	2700x1800x450
CDC37-3100	14	14	3100x1800x450
CDC37-3500	16	16	3500x1800x450

COCCÃO

CONSERVADOR DE FRITURAS

- Construção em aço inoxidável
- Resistência em cerâmica
- Botão Liga/Desliga
- Cuba em aço inoxidável (1/1x150) com fundo perfurado
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura



CFE7-0400

FRITADEIRA

- Construção em aço inoxidável
- 02 cestos para fritura com alça ergonômica que evitam o escorregamento das mãos
- Fundo interno com grade aramada em aço niquelado
- Gabinete com porta
- Dreno inferior para remoção do óleo
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura



FTE7-0400



FTGG-0400

FTSE-0400

VERSÕES

Gás:

Manípulos para acendimento e regulagem de chama

Sistema de acendimento manual

Regulagem de chama possui duas posições (alto e baixo)

Controle de temperatura através de válvula termostática

Sistema de segurança contra falta de chama

Elétrica:

Botão Liga/Desliga

Controle de temperatura por termostato

Sistema de aquecimento através de resistências submersas



SÉRIE 700	CÓDIGO	ENERGIA	POTÊNCIA (KW)	DIMENSÕES (mm)
	CFE7-0400	ELÉTRICO	1.0	400x760x350

CÓDIGO	MODELO	ENERGIA	CAPACIDADE CUBA ÚTIL (lit)	DIMENSÕES
FTSG-0400	SPLIT COM GABINETE	GÁS	12,5 + 12,5	400x850x900
FTSE-0400	SPLIT COM GABINETE	ELÉTRICO	14 + 14	400x850x900
FTGG-0400	FULL COM GABINETE	GÁS	25	400x850x900
FTEG-0400	FULL COM GABINETE	ELÉTRICO	30	400x850x900
FTET-0400	FULL DE SOBREPOR	ELÉTRICO	24	400x760x350

FRIGIDEIRA BASCULANTE

VERSÕES 60 litros

A Gás:

Queimador e espalhador em ferro fundido esmaltado
Tubo coletor de gás embutido na parte frontal
Controle de chama através de válvula termostática

Elétrica:

Sistema de aquecimento por resistência a seco
Controle de temperatura através de termostato

Acionamento
da Cuba: Manual
ou Automático



CALDEIRÃO



VERSÕES 100, 200, 300 e 500 litros

Gás Vapor:

MODELO AMERICANO

• Tampa em aço inoxidável equipada com dobradiça reforçada, puxador confeccionado em tubo em aço inoxidável e baquelite

MODELO AUTOCLAVE

• Tampa em aço inoxidável equipada com dobradiça reforçada, puxador confeccionado em tubo em aço inoxidável, baquelite e fechamento por torniquetes

Vapor Direto:

MODELO AMERICANO

• Tampa em aço inoxidável equipada com dobradiça reforçada, puxador confeccionado em tubo em aço inoxidável e baquelite

MODELO AUTOCLAVE

• Tampa em aço inoxidável equipada com dobradiça reforçada, puxador confeccionado em tubo em aço inoxidável, baquelite e fechamento por torniquetes

 **COCÇÃO**



FOGÃO

- Construção em aço inoxidável
- 2, 4, 6 e 8 bocas
- De Centro ou Encosto
- Queimadores duplos e simples
- Bocas de 30x30 ou 40x40cm
- Com e sem forno

Durabilidade &
Alta Performance

MODELO CAPACIDADE

CTC-0150	150 LITROS
CTC-0300	300 LITROS
CTC-0500	500 LITROS



Painel Digital Interativo

CALDEIRÃO TURBO COOK

A Revolução dos Caldeirões

- Economiza 60 litros de água por operação
- Funciona com gás GLP e Natural
- Economia de até 65% no consumo de gás em relação ao caldeirão convencional
- Reduz em até 40% o tempo de cozimento dos alimentos
- Tecnologia avançada

CENTRAL INTELIGENTE DE RECICLAGEM ORGÂNICA

Sua Nova Solução para Resíduos Orgânicos

Ciclo Inteligente de Reciclagem

Encerra o processo automaticamente de acordo com o peso ou volume



Transforme seu Resíduo em:



Adubo
Orgânico



Água
para Reúso

MODELO	CAPACIDADE POR CICLO (Kg)	DIMENSÕES (mm)
RC-35	35	800x660x870
RC-120	120	1150x850x1025



FH3-2000

VERSÕES

Freezer:

Temperatura de trabalho: -18°C

Gás ecológico de Refrigeração: R404A

Refrigerador:

Temperatura de trabalho: +1°C a +3°C

Gás ecológico de Refrigeração: R134a

Volume interno 30% maior
Com relação aos modelos
gastronorms do mercado

REFRIGERAÇÃO HORIZONTAL

FREEZER E REFRIGERADOR

- Construção interna e externa em aço inoxidável
- Face inferior (base) e face posterior (fundo traseiro) em alumínio liso naval
- Barreira térmica através de resistência elétrica contra condensação externa
- Portas com fechamento automático a 45° e porta totalmente aberta a 90°
- Guias multifuncionais em aço inoxidável própria para receber bandejas de panificação e confeitaria 400x600mm, GN's 1/1 (325x530mm) e caixas plásticas 400x600mm
- Grade aramada em epóxi
- Painel elétrico blindado que protege contra umidade
- Evaporação automática de água de degelo – sistema Frost Free (dispensa ponto de dreno)
- Cantos internos arredondados conforme norma internacional – NSF-7
- Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade que garante maior rendimento térmico, livre de CFC, sustentável e não agride a camada de ozônio
- Gaxetas das portas removíveis com perfis especiais em PVC
- Controle da temperatura através de termostato digital
- Sapatas niveladoras confeccionadas para ajuste de altura
- Equipamento testado em laboratório com câmara climatizada a 40°C e 70% de umidade, testes que atendem os protocolos da NSF-7
- Certificado perante Portaria 371/2009 e IEC 60335-1 e IES 60335-2-89
- Chaves e rodízios opcionais

CÓDIGO FREEZER	CÓDIGO REFRIGERADOR	VOLUME INTERNO (lts)	UNIDADE	NÚMERO DE PORTAS	DIMENSÕES (mm)
FH1-0690	RH1-0690	120	REMOTA	01	690x700x900
FH1-0920	RH1-0920	120	ACOPLADA	01	920x700x900
FH2-1230	RH2-1230	375	REMOTA	02	1230x700x900
FH2-1460	RH2-1460	375	ACOPLADA	02	1460x700x900
FH3-1770	RH3-1770	580	REMOTA	03	1770x700x900
FH3-2000	RH3-2000	580	ACOPLADA	03	2000x700x900
FH4-2310	RH4-2310	790	REMOTA	04	2310x700x900
FH4-2660	RH4-2660	790	ACOPLADA	04	2660x700x900

REFRIGERADOR EXPOSITOR



- Certificado perante Portaria 371/2009 e IEC 60335-1 e IES 60335-2-89
- Chaves e rodízios opcionais



CÓDIGO	VOLUME INTERNO (lts)	UNIDADE	NÚMERO DE PORTAS	DIMENSÕES (mm)
RHE1-0690	120	REMOTA	01	690x700x900
RHE1-0920	120	ACOPLADA	01	920x700x900
RHE2-1230	375	REMOTA	02	1230x700x900
RHE2-1460	375	ACOPLADA	02	1460x700x900
RHE3-1770	580	REMOTA	03	1770x700x900
RHE3-2000	580	ACOPLADA	03	2000x700x900
RHE4-2310	790	REMOTA	04	2310x700x900
RHE4-2540	790	ACOPLADA	04	2540x700x900

REFRIGERAÇÃO HORIZONTAL

REFRIGERADOR PARA CHOPP

- Construção interna e externa em aço inoxidável
- Barreira térmica através de resistência elétrica contra condensação externa
- Portas com fechamento automático a 45° e porta totalmente fechada a 90°
- Vão de porta com 575mm para passagem de barris de até 50 litros
- Evaporação automática de água de degelo – sistema Frost Free (dispensa ponto de dreno)
- Contém protetor para batente inferior em aço inoxidável e grade perforada inferior para apoio de barris
- Painel elétrico blindado que protege contra umidade
- Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade
- Controle da temperatura através de termocontrolador digital
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura



RHC1-1200

MODELO	BARRIS (50lts)	UNIDADE	NÚMERO DE PORTAS	DIMENSÕES (mm)
RHC1-0850	01	REMOTA	01	850x700x1100
RHC1-1200	01	ACOPLADA	01	1200x700x1100
RHC2-1530	02	REMOTA	02	1530x700x1100
RHC2-1880	02	ACOPLADA	02	1880x700x1100

REFRIGERADOR DE BASE PARA COCÇÃO



RB2-1600

- Construção interna e externa em aço inoxidável
- Barreira térmica através de resistência elétrica contra condensação externa
- Gavetas com sistema de fechamento magnético e puxadores anatômicos com corrediças telescópicas
- Gaxetas das gavetas removíveis com perfis especiais em PVC
- Evaporação automática de água de degelo – sistema Frost Free (dispensa ponto de dreno)
- Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade
- Controle da temperatura através de termocontrolador digital
- Painel elétrico blindado que protege contra umidade
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

SÉRIE 700	MODELO	VOLUME INTERNO (lts)	NÚMERO DE GAVETAS	DIMENSÕES (mm)
	RB2-1600	163	02	1600x700x560
	RB3-2000	262	03	2000x700x560

REFRIGERAÇÃO HORIZONTAL

CABEÇOTE REFRIGERADO

- Construção em aço inoxidável
- Isolamento térmico
- Travessas removíveis para apoio de GN
- Recebe recipiente gastronorm 1/3x100mm

CÓDIGO	CAPACIDADE GN'S	DIMENSÕES CONJUNTO
CRE1-0920	04	920x410x490
CRE2-1460	07	1460x410x490
CRE3-2000	10	2000x410x490
CRE4-2540	13	2540x410x490



CRE1-0920



FHCG-1000

FREEZER PARA COPOS

- Construção interna e externa em aço inoxidável
- Barreira térmica através de resistência elétrica contra condensação externa
- Controle da temperatura através de termocontrolador digital
- Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade
- Sistema de rodízio de Ø3



MODELO	VOLUME INTERNO (lts)	UNIDADE	DIMENSÕES (mm)
FHCG-1000	264	ACOPLADA	1000x660x1000

REFRIGERAÇÃO VERTICAL

FREEZER E REFRIGERADOR

- Construção interna e externa em aço inoxidável
- Face inferior (base) e face posterior (fundo traseiro) em alumínio liso naval
- Barreira térmica através de resistência elétrica contra condensação externa
- Portas com fechamento automático a 45° e porta totalmente aberta a 90°
- Guias multifuncionais em aço inoxidável próprias para receber Gn's 2/1 ou 1/1
- Gaxetas das portas removíveis com perfis em PVC
- Grade aramada com pintura epóxi
- Tampa frontal superior basculante para acesso ao painel de controle, com tela em acrílico para visibilidade de temperatura com travas por dobradiças e molas
- Painel elétrico blindado que protege contra umidade
- Evaporação automática de água de degelo - Frost Free (dispensa ponto de dreno)
- Evaporador com ventilação forçada
- Cantos internos arredondados conforme norma internacional - NSF-7
- Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade
- Controle da temperatura através de termocontrolador digital
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura
- Chaves e rodízios opcionais



FV3-1400



RVE1-0700

REFRIGERADOR EXPOSITOR

Portas em Vidro Duplo

- Construção interna e externa em aço inoxidável
- Portas com fechamento automático a 45° e porta totalmente aberta a 90°
- Evaporação automática de água de degelo - Frost Free (dispensa ponto de dreno)
- Evaporador com ventilação forçada
- Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade
- Controle da temperatura através de termocontrolador digital
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

MODELO	VOLUME INTERNO (lbs)	NÚMERO DE PORTAS	DIMENSÕES (mm)
RVE1-0700	545	01	700x880x2050
RVE2-1400	1200	02	1400x880x2050



MCPV1-0600	MCRV1-0600	411	01	600x775x2050
------------	------------	-----	----	--------------

MODELO FREEZER	MODELO REFRIGERADOR	VOLUME INTERNO (lbs)	NÚMERO DE PORTAS	DIMENSÕES (mm)
FV1-0700	RV1-0700	545	01	700x880x2050
FV2-0700	RV2-0700	545	02	700x880x2050
FV2-1400	RV2-1400	1200	02	1400x880x2050
FV3-1400	RV3-1400	1200	03	1400x880x2050
FV4-1400	RV4-1400	1200	04	1400x880x2050

REFRIGERAÇÃO MINI CÂMARA

Melhor aproveitamento
de espaço

Refrigeração Elvi:
Equipamentos testado sem
laboratório com câmara
climatizada a 40°C e 70%
de umidade, testes que atendem
os protocolos da NSF-7
Certificado perante Portaria
371/2009 e IEC 60335-1 e
IES 60335-2-89



Facilidade na
operação



Otimização de
espaço interno

MCRV4-2000

MODELO FREEZER	MODELO REFRIGERADOR	CAPACIDADE CAIXAS 41,5L	VOLUME INTERNO (lts)	NÚMERO DE PORTAS	DIMENSÕES (mm)
MCFV1-0500	MCRV1-0500	05	318	01	500x730x2050
MCFV2-1000	MCRV2-1000	10	727	02	1000x730x2050
MCFV4-2000	MCRV4-2000	20	1545	04	2000x730x2050

VERSÕES

Congelada:

. Temperatura de trabalho: -18°C

Resfriada:

. Temperatura de trabalho: +1°C a +5°C

REFRIGERAÇÃO MINI CÂMARA

MCFV2-1000



- Disponível nos modelos de 500, 1000 e 2000mm com 1, 2, e 4 portas
- Construção externa em aço inoxidável e interna em alumínio liso naval
- Face inferior (base) e face posterior (fundo traseiro) em alumínio liso naval
- Barreira térmica através de resistência elétrica contra condensação externa
- Portas com fechamento automático a 45° e porta totalmente aberta a 90° e puxadores anatômicos
- Guias em aço inoxidável próprias para receber caixas plásticas 360x555x245mm (41,5lts)
- Tampa frontal superior basculante para acesso ao painel de controle, painel elétrico blindado que protege contra umidade
- Evaporação automática de água de degelo – sistema Frost Free (dispensa ponto de dreno)
- Cantos internos arredondados conforme norma internacional – NSF-7
- Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade
- Controle da temperatura através de termocontrolador digital
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

MCFV1-0500





VITRINE
ALTA



VITRINE
SOBREPOR



VITRINE
AUTOSSERVIÇO

SÉRIE QUADRAT

VERSÕES

Aquecida:

- Vidros simples
- Sistema de aquecimento através de resistência a seco com forçador de ar, umidificador e termômetro
- Controle de temperatura por termostato com trabalho médio de 30°C a 75°C

Refrigerada

- Vidros duplos
- Sistema de refrigeração através de ar forçado com controlador digital
- Temperatura de trabalho médio de 3°C a 6°C

Neutra

- Vidros simples

VITRINE

	MODELO	TIPO	NÍVEIS DE EXPOSIÇÃO	DIMENSÕES
AQUECIDA	VQAA-0700	ALTA	03	700x695x1270
	VQAA-1000	ALTA	03	1000x695x1270
	VQAA-1200	ALTA	03	1200x695x1270
	VQAA-1400	ALTA	03	1400x695x1270
	VQAA-1780	DE CANTO	03	1780x775x1270
	VQSA-0700	SOBREPOR	02	700x670x625
	VQSA-1000	SOBREPOR	02	1000x670x625
	VQSA-1200	SOBREPOR	02	1200x670x625
	VDEA-0700	AUTOSSERVIÇO	03	700x695x1270
	VDEA-1000	AUTOSSERVIÇO	03	1000x695x1270
NEUTRA	VQAN-0700	ALTA	03	700x695x1270
	VQAN-1000	ALTA	03	1000x695x1270
	VQAN-1200	ALTA	03	1200x695x1270
	VQAN-1400	ALTA	03	1400x695x1270
	VQAN-1780	DE CANTO	03	1780x775x1270
	VQSN-0700	SOBREPOR	02	700x670x625
	VQSN-1000	SOBREPOR	02	1000x670x625
	VQSN-1200	SOBREPOR	02	1200x670x625
	VQEN-0700	AUTOSSERVIÇO	03	700x695x1270
	VQEN-1000	AUTOSSERVIÇO	03	1000x695x1270
REFRIGERADA	VQAR-0700	ALTA	03	700x695x1270
	VQAR-1000	ALTA	03	1000x695x1270
	VQAR-1200	ALTA	03	1200x695x1270
	VQAR-1400	ALTA	03	1400x695x1270
	VQAR-1780	DE CANTO	03	1780x775x1270
	VQSR-0700	SOBREPOR	02	700x670x625
	VQSR-1000	SOBREPOR	02	1000x670x625
	VQSR-1200	SOBREPOR	02	1200x670x625
	VQER-0700	AUTOSSERVIÇO	03	700x695x1270
	VQER-1000	AUTOSSERVIÇO	03	1000x695x1270

VERSÕES

Aquecida:

Vidros simples

Sistema de aquecimento através de resistência a seco com forçado de ar e umidificador

Controle de temperatura por termostato com trabalho médio de 30°C a 75°C

Refrigerada:

Vidros duplos

Sistema de refrigeração através de ar forçado com controlador digital

Temperatura média de trabalho de 3°C a 6°C

Neutra:

Vidros simples

VITRINE PARA SUSHI



VSR-1000

- Portas deslizantes espelhadas
- Iluminação em LED
- Perfil em alumínio anodizado
- Vidro com serigrafia preta
- Sistema de refrigeração através de serpentina
- Indicador de temperatura digital
- Temperatura de trabalho médio de 2°C a 4°C



VITRINE ALTA



VITRINE SOBREPÔR

SÉRIE KURVE

VITRINE

	MODELO	TIPO	NÍVEIS DE EXPOSIÇÃO	DIMENSÕES
AQUECIDA	VKAA-0700	ALTA	03	700x695x1270
	VKAA-1000	ALTA	03	1000x695x1270
	VKAA-1200	ALTA	03	1200x695x1270
	VKAA-1400	ALTA	03	1400x695x1270
	VKSA-0700	SOBREPÔR	02	700x670X625
	VKSA-1000	SOBREPÔR	02	1000x670X625
	VKSA-1200	SOBREPÔR	02	1200x670X625
	VKEA-0700	AUTOSSERVIÇO	03	700x670X625
	VKEA-1000	AUTOSSERVIÇO	03	1000x670X625
	NEUTRA	VKAN-0700	ALTA	03
VKAN-1000		ALTA	03	1000x695x1270
VKAN-1200		ALTA	03	1200x695x1270
VKAN-1400		ALTA	03	1400x695x1270
VKSN-0700		SOBREPÔR	02	700x670X625
VKSN-1000		SOBREPÔR	02	1000x670X625
VKSN-1200		SOBREPÔR	02	1200x670X625
VKEN-0700		AUTOSSERVIÇO	03	700x670X625
VKEN-1000		AUTOSSERVIÇO	03	1000x670X625
REFRIGERADA		VKAR-0700	ALTA	03
	VKAR-1000	ALTA	03	1000x695x1270
	VKAR-1200	ALTA	03	1200x695x1270
	VKAR-1400	ALTA	03	1400x695x1270
	VKSR-0700	SOBREPÔR	02	700x670X625
	VKSR-1000	SOBREPÔR	02	1000x670X625
	VKSR-1200	SOBREPÔR	02	1200x670X625
	VKER-0700	AUTOSSERVIÇO	03	700x670X625
	VKER-1000	AUTOSSERVIÇO	03	1000x670X625



VITRINE BLACK AUTOSSERVIÇO

MODELO	NÍVEIS DE EXPOSIÇÃO	TEMPERATURA TRABALHO (°C)	DIMENSÕES (mm)
VBKAR-0700	03	3 a 6°	700x695x1270
VBKAR-1000	03	3 a 6°	1000x695x1270

MODELO	NÍVEIS DE EXPOSIÇÃO	TEMPERATURA TRABALHO (°C)	DIMENSÕES (mm)
VBKAR-0700	03	3 a 6°	700x695x1270
VBKAR-1000	03	3 a 6°	1000x695x1270



VITRINE DUPLA

- Estrutura tubular e chapas em aço inoxidável
- Cúpula superior em vidro temperado, laterais planas contendo serigrafia preta
- Portas deslizantes em PVC com puxadores anatômicos e vidro duplo espelhado
- Indicador e controlador de temperatura digital
- Botão Liga/Desliga
- Prateleiras em vidro temperado
- Quadro em alumínio anodizado
- Iluminação em LED
- Sistema de refrigeração por ar forçado
- Evaporador automático
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

VITRINE

- Estrutura tubular em aço
- Botão Liga e Desliga
- Cúpula em vidro temperado, laterais planas contendo serigrafia preta
- Prateleiras em vidro
- Quadro em alumínio anodizado
- Iluminação em LED
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

VERSÕES

Aquecida:

- Termômetro e termostato digital
- Sistema de aquecimento através de resistência em manta de alumínio sobre cada nível de exposição
- Temperatura de trabalho médio de 30°C a 75°C

Refrigerada:

- Termômetro e termostato analógico
- Sistema de refrigeração através de ar forçado com controlador digital
- Temperatura de trabalho médio de 3°C a 6°C

SÉRIE
SELF



OPEN COOLER



SÉRIE SELF

- Estrutura tubular e chapas de aço com acabamento em pintura eletrostática
- Cremalheira com suportes e ajustes de altura para prateleiras
- Vidros laterais serigrafados
- Indicador e controlador de temperatura digital
- Botão Liga/ Desliga
- Prateleiras em aço
- Prateleira externa em aço inoxidável
- Iluminação em LED
- Sistema de refrigeração por ar forçado
- Evaporador automático
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

CORES

Preto

Branco

MODELO	COR	NÍVEIS DE EXPOSIÇÃO	TEMPERATURA TRABALHO (°C)	DIMENSÕES (mm)
EOC-WH-0750	BRANCO	05	4 ± 0°	750x950x1930
EOC-BL-0750	PRETO	05	4 ± 0°	750x950x1930
EOC-WH-1200	BRANCO	05	4 ± 0°	1200x950x1930
EOC-BL-1200	PRETO	05	4 ± 0°	1200x950x1930

VITRINE



DISTRIBUIÇÃO

A Linha de Distribuição Elvi alia a sofisticação e design exclusivo com a tecnologia exigida para garantir a segurança alimentar dos produtos expostos.

BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO

Desenvolvemos projetos sob medida.
Equipamento disponível nas versões:

- Neutra
- Aquecida
- Refrigerada

Opcionais

- Corre bandeja articulável
- Estufa inferior
- Iluminação
- Refrigerador horizontal
- Rodízios
- Protetor Salivar

Refrigerador próprio para Distribuição
com guia para Gn's
Temperatura de Trabalho: +2 a +6°C

Estufa com guia para GN's
Temperatura de Trabalho: +75°C



DISTRIBUIÇÃO

ESTUFA

- Construção interna e externa em aço inoxidável
- Sistema de aquecimento por meio de resistência elétrica aletada com operação a seco
- Caixa de comando isolada
- Controle de temperatura através de termocontrolador digital
- Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

VERSÕES

Horizontal:

- 01, 02, 03 e 04 portas

Vertical:

- Porta interça: 01 e 02
- Porta bi-partida: 02, 03 e 04 portas



EV2-0700

VERSÕES

Vertical:

- Porta interça: 01 e 02

MODELOS

Aquecido:

- através de resistência a seco

Refrigerado:

- através de ar forçado



PVR2-0700



PVA2-0700

PASS THROUGH

- Construção interna e externa em aço inoxidável
- Barreira térmica através de resistência elétrica contra condensação externa (versão refrigerada)
- Portas com sistema de fechamento automático a 45° e porta totalmente aberta a 90° e puxadores anatômicos
- Vão de porta ampliado com guias multifuncionais
- Controle de temperatura através de termocontrolador digital
- Certificado perante a Portaria 371 e IEC 60335-1 e IES 60335-2-89
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura





- Construção externa em aço inoxidável
- Construção interna em alumínio
- Face inferior (base) e face posterior (fundo traseiro) em aço
- Barreira térmica através de resistência elétrica contra condensação externa
- Portas com sistema de fechamento magnético e puxadores anatômicos confeccionados em nylon
- Dobradiças em aço inoxidável
- Contém 01 grade aranhada com pintura epóxi por vão de porta

VERSÕES

Modelo:

Temperatura de trabalho: -18°C | Gás ecológico de Refrigeração: R404A

Modelo:

Temperatura de trabalho: +2°C a +8°C | Gás ecológico de Refrigeração: R134a



VERTICAL

CÓDIGO FREEZER	CÓDIGO REFRIGERADOR	VOLUME INTERNO (lts)	NÚMERO DE PORTAS	DIMENSÕES (mm)
FVC-0700	RVC-0700	588	1 ou 2	700x800x2000
FVC-1200	RVC-1200	1077	2 ou 4	1200x800x2000
FVC-1400	RVC-1400	1272	2 ou 4	1400x800x2000



REFRIGERADOR DE BASE

CÓDIGO	VOLUME INTERNO (lts)	NÚMERO DE GAVETAS	DIMENSÕES (mm)
RBHD-1400	185	2	1400x745x670
RBHD-2100	209	3	2100x745x670



Opções:
Cabeçote Alto ou Baixo
Cabine lado Esquerdo ou Direito
Tampo com Cuba ou Pista Fria

HORIZONTAL

CÓDIGO FREEZER	CÓDIGO REFRIGERADOR	VOLUME INTERNO (lts)	NÚMERO DE PORTAS	DIMENSÕES (mm)
FHC2-1500	RHC2-1500	312	02	1500x700x900
FHC3-2000	RHC3-2000	487	03	2000x700x900
FHC4-2500	RHC4-2500	661	04	2500x700x900

A **Linha Callejo HD** foi desenvolvida para ser a melhor relação custo/ benefício do mercado. Com alto grau de eficiência e rendimento, o conceito Heavy Duty traz aos equipamentos robustez e alto desempenho.



Robustez & Alto Desempenho

FRITADEIRA

- Construção em aço inoxidável
- Laterais em aço minimizado
- Acompanha 02 cestos para fritura com cabo anatômico
- Fundo com grade aramada interna



CONSERVADOR DE FRITURAS

- Construção em aço inoxidável
- Resistência em cerâmica
- Botão Liga/Desliga



CÓDIGO	CAPACIDADE (L)	DIMENSÕES (mm)
FF140-020	20,5	300x170x200
FF140-028	28,5	300x170x200

VERSÕES

Gás:

- Manipulos para acendimento e regulagem de chama
- Sistema de acendimento manual

CÓDIGO	ENERGIA	ÁREA ÚTIL OPERACIONAL (m²)	DIMENSÕES (mm)
CR40-000	Elétrico	0,30	300x170x200

CHAPA LISA

- Construção em aço inoxidável
- Chapa em aço carbono 1/2
- Calha lateral com dreno para escoamento
- Zona de aquecimento com controle independente
- Bandeja em aço inoxidável para coleta de gordura e resíduos
- Regulagem de chama com duas posições (alto e baixo)
- Manipulos para acendimento e



CÓDIGO	ÁREA ÚTIL (CHAPA) (m²)	DIMENSÕES (mm)
CS1407-020	0,16	300x170x200
CS1407-028	0,26	300x170x200
CS1407-036	0,36	300x170x200
CS1407-040	0,36	300x170x200
CS1409-020	0,21	300x170x200
CS1409-028	0,27	300x170x200
CS1409-036	0,31	300x170x200
CS1409-040	0,47	300x170x200

FOGÃO

- Construção em aço inoxidável
- Queimador em ferro fundido
- Sistema de acendimento manual
- Controle individual por boca com duas posições para



CÓDIGO	BUSCABARRAS	DIMENSÕES (mm)
FG107-020	2	300x170x200
FG107-028	4	300x170x200
FG107-036	6	1900x170x200
FG109-020	2	300x170x200
FG109-028	4	300x170x200
FG109-036	6	1900x170x200

COZEDOR

Construção em aço inoxidável
6 cestos para cozimento com alça ergonômica que evita o escorregamento das mãos
Ladrão para controle do nível de água
Sapatas niveladoras para ajustes de altura



CÓDIGO	CAPACIDADE (L)	DIMENSÕES (mm)
CZ140-020	2	300x170x470
CZ140-030	3	300x170x470

MÓDULO DE BASE

- Construção em aço inoxidável
- Estrutura reforçada para suportar os equipamentos de



MODELO ABERTO	MODELO FECHADO	DIMENSÕES (mm)
MSA107-020	MSF107-020	300x170x400
MSA107-028	MSF107-028	300x170x400
MSA107-100	MSF107-100	1000x170x400
MSA107-140	MSF107-140	1000x170x400
MSA109-020	MSF109-020	300x170x400
MSA109-028	MSF109-028	300x170x400
MSA109-100	MSF109-100	1000x170x400
MSA109-140	MSF109-140	1000x170x400

Para saber mais acesse:



www.elvi.com.br



/elvicozinhaspro



@elvicozinhaspro



11 2181-3999



**Rua Francisco Pedroso de Toledo, 577
Vila Livieiro - São Paulo/SP**