



Sogenave, juntos na resposta social

Boas práticas no controle da propagação da pandemia

Em resposta às circunstâncias e desenvolvimentos do COVID-19, a Sogenave - Food Equipment, pretende ser um parceiro na implementação de medidas complementares e necessárias para reduzir os riscos associados ao desenvolvimento da pandemia e garantir a segurança dos seus colaboradores e clientes.

Alinhados com as diretrizes da Direção-Geral da Saúde, da Organização Mundial de Saúde e com os princípios do HACCP, estas medidas visam reduzir o nível de exposição e contágio, assegurando também a continuidade dos serviços críticos a prestar aos vossos clientes.

Está na hora de preparar a retoma, gerar confiança, garantindo a segurança dos seus trabalhadores e clientes

Sendo a Sogenave - Food Equipment, um departamento de estudos e projetos, especialista em desenvolver e implementar soluções técnicas, no âmbito dos equipamentos de cozinha, vimos propor a implementação de procedimentos adicionais, utilizando equipamentos que consideramos fundamentais para aumentar a capacidade de conter a propagação de vírus e bactérias, nomeadamente o COVID-19.

Nas restantes páginas deste Folder irá encontrar vários equipamentos, com a descrição das vantagens específicas associadas à sua utilização e com um link de acesso a cada ficha técnica, notícias e vídeos ilustrativos das suas características.

Caso pretenda um equipamento de capacidade alternativa, ou esclarecimentos adicionais, contacte-nos utilizando os contactos na assinatura do email, ou para os contactos descritos no rodapé.

A Sogenave irá operar sem interrupções durante todo o período de emergência. Nós distribuímos, para que o máximo de pessoas possa ficar resguardada.



- ✓ Higiene e segurança alimentar
- ✓ Confiança
- ✓ Proteção



Máquina termo seladora



Ficha técnica



Marca: Infrico

Preço de Venda

Modelo: TSB 150

726,09 €

- ✓ Ideal para a selagem de todos os tipos de alimentos, quer se tratem de produtos frescos ou produtos cozinhados, como por exemplo, serviço de takeaway e catering
- ✓ Uma das vantagens da termo selagem é a preservação e o aumento da segurança e proteção
- ✓ Ideal para comidas embaladas à dose



Máquina de vácuo de aspiração externa



Ficha técnica

Vídeo



Marca: Magnus

Preço de Venda

Modelo: FRESH 33

246,76 €

- ✓ Evita qualquer tipo de contaminação
- ✓ Selagem de alta qualidade e desenho compacto
- ✓ Embala a vácuo todo o tipo de containers
- ✓ Construção robusta em aço inoxidável
- ✓ Ideal para takeaway



Máquina embaladora seladora de película



Ficha técnica

Vídeo



Marca: Udex

Preço de Venda

Modelo: UDEMB01

160,10 €

- ✓ Para embalar todo o tipo de containers com película
- ✓ Placa quente para selagem de película
- ✓ Cortador de película incorporado
- ✓ Ideal para comidas embaladas à dose
- ✓ Ideal para takeaway

Restauração

Mala isotérmica de transporte de refeições



Ficha técnica

Vídeo



Marca: Vollrath Foodservice

Preço de Venda

Modelo: VDBM300

89,15 €

- ✓ Exterior resistente à humidade, base robusta
- ✓ Disponíveis vários tamanhos e configurações para diferentes produtos como pizzas, catering, bebidas, etc.
- ✓ Opcionais como estrutura metálica, separador extraível, placa aquecedora, ficha elétrica, bateria, cabo ligação a isqueiro completam a mala



Máquina embaladora seladora com cortador

Ficha técnica

Vídeo



Marca: Magnus

Preço de Venda

Modelo: PFS 300 C

73,33 €

- ✓ Evita qualquer tipo de contaminação
- ✓ Selagem de alta qualidade e desenho compacto
- ✓ Sela todos os tipos de plástico e papel alimentar
- ✓ Barra seladora de 300 mm x 3 mm
- ✓ Com cortador incorporado



Máquina de limpeza a vapor compacta

Ficha técnica

Certificado

Vídeo



Marca: Kärcher

Preço de Venda

Modelo: SG 4/4

1.074,40 €

- ✓ Limpeza higiénica em profundidade, eliminando sem detergentes até 99,99 % dos vírus - **Coronavírus** *
- ✓ Sistema de depósito dentro de depósito que permite o enchimento contínuo, dado a caldeira e o depósito de água limpa estarem separados
- ✓ Com sistema VapoHydro que permite ajustar o volume de vapor à tarefa a realizar

Restauração

Armário aquecedor de pratos

SALA



Ficha técnica



Marca: Udi

Preço de Venda

Modelo: UDA 60

296,70 €

- ✓ Para manter os pratos não expostos a contágio e mantidos a uma temperatura de até 90°C
- ✓ Regulação da temperatura: 30°C a 90°C
- ✓ Uma das vantagens de um prato pré-aquecido é o retardar do arrefecimento de alimentos e bebidas, garantindo assim aos seus clientes uma refeição à temperatura ideal

COZINHA

Esterilizador de facas



Ficha técnica

Notícias



Marca: Udi

Preço de Venda

Modelo: UDEST10

215,91 €

- ✓ O esterilizador de facas mantém a higiene das suas ferramentas de corte na cozinha industrial. Desinfeta e esteriliza
- ✓ Para garantir uma boa desinfecção deve utilizar um esterilizador de talheres com lâmpada ultravioleta, pois os raios ultravioleta eliminam até 100% das bactérias

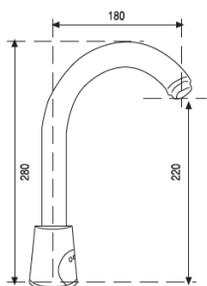
COZINHA

Torneiras eletrónicas de sensor



Ficha técnica

Vídeo



Marca: Edenox

Preço de Venda

Modelo: CEL-18

333,98 €

- ✓ Torneiras eletrónicas automáticas com operação por sensores de raios infravermelhos para abertura e fechamento sem contato manual
- ✓ Projetado para total higiene, maior conforto no uso e sem a necessidade de pedais
- ✓ Sistema de enxaguamento automático para evitar a proliferação de bactérias

Máquina de lavar copos e chávenas

COZINHA



Ficha técnica

Vídeo



Marca: Fagor Industrial

Preço de Venda

Modelo: CO-400

1.078,88 €

- ✓ Os copos depois de utilizados devem ser lavados e desinfetados, para evitar futuras contaminações
- ✓ Temperatura de lavagem: 60°C
- ✓ A lavagem na máquina da loiça garante uma maior desinfeção porque o enxaguamento é feito com água a 85°C
- ✓ Produção máxima de 30 cestas/hora

COZINHA

Máquina de lavar louça - capota



Ficha técnica

Vídeo



Marca: Fagor Industrial

Preço de Venda

Modelo: CO-110

2.898,56 €

- ✓ As máquinas de lavar louça industriais com capota são ideais para uso intenso
- ✓ A lavagem na máquina da loiça garante uma maior desinfeção porque o enxaguamento é feito com água a 85°C
- ✓ Temperatura de lavagem: 60°C

COZINHA

Máquinas de lavar utensílios



Ficha técnica



Marca: Fagor Industrial

Preço de Venda

Modelo: LP 61 B DD

3.998,96 €

- ✓ Temperatura de lavagem: 60°C / Temperatura de enxaguamento: 80°C
- ✓ Com uma grande capacidade de carga e elevada pressão
- ✓ A sua elevada potência e pressão transformam-na na máquina especialmente indicada para uma limpeza e desinfeção perfeitas

Arca congeladora – Tampa rebatível

COZINHA

Ficha técnica

Notícias



Marca: Edenox

Preço de Venda

Modelo: NLF252AA

279,07 €

- ✓ Aumentar stockagem
- ✓ Acabamento ext. lacado a branco e interior em alumínio
- ✓ Isolamento de poliuretano injetado a alta pressão (100% livre de CFC)
- ✓ Cestas dentro para uma melhor distribuição dos produtos dentro da arca congeladora (1 cesta incluída)
- ✓ Temperatura de trabalho: -18 °C

COZINHA

Armário frigorífico de conservação

Ficha técnica

Notícias



Marca: Fagor Industrial

Preço de Venda

Modelo: EAFP-801

1.223,04 €

- ✓ Aumentar stockagem
- ✓ Construído com aço inoxidável AISI-304, 60 mm de isolamento de poliuretano injetado de 40 kg/m3 de densidade
- ✓ Versão Gastronorm GN 2/1, 23 níveis com distância entre cada uma delas de 55 mm
- ✓ Temperatura de trabalho: -2 °C, +8 °C

Informações Adicionais

- Prazo de entrega: Sob consulta.
- Imposto sobre o valor acrescentado: Não incluído.
- Moeda: Os valores apresentados encontram-se em EUROS (€).
- Montagem: Incluída para os distritos de Lisboa, Porto e ilha de São Miguel
- Restantes distritos de Portugal Continental: Sob consulta
- Transporte: Todos os preços incluem transporte para qualquer ponto em Portugal Continental.

Caso pretenda um aconselhamento e oferta específica, adaptada às suas necessidades ou não encontre o equipamento que procura, por favor, contacte-nos para os contactos abaixo indicados.