

COVID-19



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

COVID-19

Máquinas termo seladoras



Ficha técnica



Marca: Infrico

Preço de Venda

Modelo: TSB 290

1.533,52 €

- ✓ 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

Máquinas de lavar copos e chávenas



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 desinfecção porque o enxaguamento é feito com água a 85°C
- ✓ Produção máxima de 30 cestas/hora

Máquinas 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 desinfecção porque o enxaguamento é feito com água a 85°C
- ✓ Temperatura de lavagem: 60°C

COVID-19

Máquinas de lavar utensílios

Ficha técnica



Marca: Fagor Industrial

Modelo: LP 61 B DD

Preço de Venda

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

Esterilizadores de facas

Ficha técnica

Notícias



Marca: Udi

Modelo: UDEST10

Preço de Venda

215,91 €

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

Armários de conservação de congelados

Ficha técnica

Notícias



Marca: Fagor Industrial

Modelo: EAFN-801

Preço de Venda

1.610,56 €

- ✓ 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, 24 níveis com distância entre cada uma delas de 55 mm
- ✓ Temperatura de trabalho: -18 °C, -22 °C

COVID-19



Arcas congeladoras – Tampa rebatível

Ficha técnica

Notícias



Marca: Edenox

Preço de Venda

Modelo: NLF252AA

297,54 €

- ✓ 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

Máquinas de embalar a vácuo

Ficha técnica

Vídeo



Marca: Edenox

Preço de Venda

Modelo: VAKSIC-10 E

829,06 €

- ✓ Possibilidade de embalar e posteriormente congelar refeições pré-confecionadas
- ✓ Melhora a qualidade dos alimentos preservando o sabor e as qualidades organoléticas dos mesmos
- ✓ Evita qualquer tipo de contaminação
- ✓ Permite aumentar o tempo de conservação dos alimentos e diminuir o desperdício

Refrigeradores de detritos

Ficha técnica

Vídeo



Marca: Mercatus

Preço de Venda

Modelo: V5-1/V6-1

1.898,55 €

- ✓ Equipamento ideal para cozinhas profissionais e outros ambientes bacteriologicamente sensíveis
- ✓ Reduz a degradação dos resíduos orgânicos, reduz a multiplicação bacteriológica, estanca e elimina a propagação de odores desagradáveis e contaminação do ambiente circundante
- ✓ Interior dimensionado para 1 contentor de 240 Litros

COVID-19



Lavadoras de legumes automáticas



Ficha técnica

Notícias



Marca: Nilma

Preço de Venda

Modelo: TURBOVER

4.381,24 €

- ✓ Criado para restaurantes, hotéis, mas também para mercearias, onde o espaço é limitado
- ✓ Permite uma lavagem automática, rápida e eficaz dos legumes, vegetais e frutas, e ainda carnes e peixes
- ✓ Com sistema de lavagem exclusivo e patenteado que reduz a carga bacteriana de legumes, frutas e vegetais frescos em mais de 90%

Armários aquecidos roll-in passantes



Ficha técnica



Marca: Friginox

Preço de Venda

Modelo: ATC1 GN1/1-PT

4.493,00 €

- ✓ Equipamento ideal para fazer a divisão entre a cozinha e a zona de refeições, conservando os alimentos confeccionados até ao momento do serviço, evitando e reduzindo assim a contaminação dos mesmos
- ✓ Com portas para os dois lados, estes equipamentos são responsáveis em transferir os alimentos da cozinha para a zona de refeições sem contaminações

Carros estufas



Ficha técnica

Notícias



Marca: Distform

Preço de Venda

Modelo: ACR-1

1.623,42 €

- ✓ Complemento perfeito para facilitar o transporte e serviço de refeições
- ✓ Possibilita a conservação de alimentos dentro da temperatura de segurança alimentar
- ✓ Evita a distribuição de comida ou objetos entre pessoas durante a sua preparação, confeção e consumo

COVID-19

WORLD
OF
FO
OD
SOLUTIONS
Sogenave

Estações de lavagem

Ficha técnica

Notícias

Vídeo



Marca: Nilfisk Alto

Modelo: SDV 4500

Preço de Venda

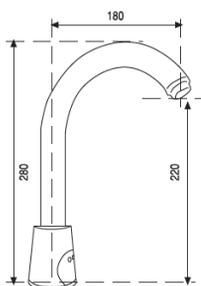
3.958,96 €

- ✓ Projetado para limpeza e desinfeção profunda de todos os tipos de espaços
- ✓ A limpeza a vapor a seco atinge as mais pequenas fissuras e furos, remove sujidades e germes, que outros métodos não conseguem limpar em espaços comuns suscetíveis a doenças contagiosas
- ✓ Ajuda a reduzir a propagação de vírus e bactérias

Torneiras eletrónicas de sensor

Ficha técnica

Vídeo



Marca: Edenox

Modelo: CEL-18

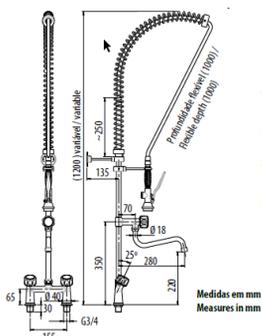
Preço de Venda

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

Torneiras de chuveiro com bica e pedal

Ficha técnica



Marca: Magnus

Modelo: MB2DBD + MP2C

Preço de Venda

423,67 €

- ✓ Misturadora progressiva de pedal com stop
- ✓ Evita o contato com as mãos para ligar e desligar
- ✓ Evita a contaminação cruzada e a transmissão de doenças
- ✓ Projetado para total higiene e maior conforto no uso

COVID-19

Armários aquecedores de pratos



Ficha técnica



Marca: Udi

Modelo: UDA 60

Preço de Venda

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

Máquinas de lavar roupa – barreira sanitária



Ficha técnica

Vídeo

Roupa Limpa
(descarga)



Roupa Suja
(carga)

Marca: Fagor Industrial

Modelo: LMED-16 TP2 E

Preço de Venda

17.137,09 €

- ✓ Portas de carga e descarga distintas
- ✓ Evita qualquer contacto entre a roupa suja (infectiosa) e a roupa limpa
- ✓ Evita qualquer tipo de contaminação cruzada
- ✓ Poder, controlo e desinfeção total

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.