Cotherm

Especialista no que Faz !

Equipamento para:

Cozinhas Profissionais • Bares • Restaurantes • Padarias • Lanchonetes
Fast Foods • Food Truck • Buffet • Hotéis • Eventos • Residências • Empresas

Catálogo de Produtos

Cotherm

Nossa História

Iniciando a atividades em 1972 no segmento de eletrotermia, com distribuição de equipamentos eletrotérmicos, eletrodomésticos e utilidades, a Cotherm conquistou o que é mais importante em um mercado globalizado.

O respeito e a confiança de nossos clientes nos produtos vêm crescendo a cada dia, em mercados cada vez mais competitivos. Tornar-se uma líder de vendas e oferecer uma ampla gama de produtos para uso doméstico e profissional é um processo que demanda tempo.

A Cotherm dedicou-se a manter a qualidade e o respeito pelo consumidor, comprometendo-se a fornecer soluções eficazes e práticas para o dia a dia. Para atender a diversas necessidades, desde churrasqueiras elétricas até soluções profissionais, desenvolvemos uma linha de produtos diversificada.

Estamos comprometidos em manter um canal de confiança e em atender cada vez melhor nossos consumidores, fornecedores e clientes.

Benefícios dos Produtos Cotherm

Todos os produtos Cotherm são certificados pelo INMETRO

100% Nacional
Ind. Brasileira

Nossa empresa está sempre focada em adquirir matéria-prima de qualidade, que seja 100% brasileira

NBR ISO 9001:2008

A Cotherm possui a Certificação de Sistema de Gestão de Qualidade (SGQ) ISO 9001. Todos os produtos são supervisionados com um rigoroso controle, assegurando sempre um produto de alta qualidade.

Produto Certificado
BRICS OCP 0098

Todos os produtos da linha Cotherm são fabricados de acordo com as normas e legislações vigentes, atendendo às certificações da BRICS, conforme as regulamentações do INMETRO. Nosso compromisso é fornecer uma linha de produtos que visa qualidade e segurança para os nossos clientes.

Contate-Nos

Atendimento em todo Brasil

11 2242-9656
11 2206-9082

comercial@cotherm.com.br

End. Admin.: Rod. Fernão Dias, Km 87 - CEP: 02282-000 - São Paulo/SP - Brasil

www.cotherm.com.br

Seções

Churrasqueira Elétrica 04
Churrasqueiras • Cooktop

Eletroportáteis - Linha Lar 05
Fogão Elétrico • Fritadeira Frita Fácil

Eletroportáteis - Linha Lar 06
Ebulidor • Acendedor Elétrico • Chapa • Aquecedor Elétrico • Fogareiro

Chapa Elétrica 07
Chapa Mista • Char Broiler • Sanduicheira

Fritadeira Elétrica Linha Turbo 08
Turbo 3 Litros • Turbo 5 Litros

Fritadeira Elétrica Linha Turbo 09
Turbo 25 Litros • Turbo 18 Litros • Turbo 10 Litros

Fritadeira Elétrica Frita Fácil 10
Frita Fácil 3 Litros • Frita Fácil 5 Litros • Tacho Elétrico

Fogão Profissional 11
Fogão Hot Turbo • Hot Plate

Rechaud Elétrico 12
Mesa Térmica • Rechaud

Panquequeira e Crepeira 13
Crepe Francês • Crepe Suíço

Derretedeira Elétrica 14
Derretedeira Cascata • Derretedeira Cuba

Acessórios 15
Fritadeira a Gás • Espeto Grill • Marmiteiro Elétrico • Acessório

Churrasqueiras Elétricas

Elite Grill
127 V - 1241 • 220 V - 1242

- Resistência elétrica fixa.
- Formato da resistência exclusiva.
- Alça em termoplástico.

1650 W
1,90 kg
C 520 x L 290 x A 120 mm

Giulietta Grill
127 V - 1161 • 220 V - 1162

- Resistência elétrica removível.
- Bandeja coletora multiuso.
- Estrutura em aço inox e termoplástico.

1250 W
1,60 kg
C 430 x L 300 x A 80 mm

Tennessee Grill
127 V - 1411 • 220 V - 1412

- Resistência elétrica removível.
- Bandeja coletora.
- Estrutura em aço inox e termoplástico.

1850 W
2,85 kg
C 565 x L 310 x A 115 mm

Natura Grill
127 V - 1281 • 220 V - 1282

- Resistência elétrica fixa.
- Controle de temperatura gradual.
- Estrutura em aço inox escovado e termoplástico.

2000 W
3,20 kg
C 565 x L 310 x A 115 mm

Life Grill Classic - Cooktop
127 V - 1941 • 220 V - 1942

- Resistência elétrica fixa.
- Controle de temperatura gradual.
- Estrutura em aço inox escovado e termoplástico.

2000 W
4,25 kg
C 510 x L 310 x A 115 mm

Churraskit
127 V - 1401 • 220 V - 1402

- Resistência elétrica removível.
- Bandeja coletora fixa e botão Liga/desliga.
- Estrutura em aço inox e termoplástico.

1650 W
1,60 kg
C 440 x L 360 x A 115 mm

Malibu Grill
127 V - 1271 • 220 V - 1272

- Resistência elétrica removível.
- Pés antiderrapante.
- Bandeja em aço inox.

1650 W
1,85 kg
C 500 x L 290 x A 90 mm

Pizza Grill
127 V - 1151 • 220 V - 1152

- Resistência elétrica removível.
- 2 em 1 pizza e grill.
- Tampa com pegador em termoplástico e bandeja em alumínio.

1250 W
2,4 kg
C 478 x L 393 x A 155 mm

Pra Já
127 V - 1181 • 220 V - 1182

- Resistência elétrica removível.
- Bandeja coletora em alumínio.
- Compacta e fácil transporte.

1200 W
1,30 kg
C 375 x L 270 x A 70 mm

Mister Grill Plus
127 V - 2351 • 220 V - 2352

- Resistência elétrica fixa.
- Alça em termoplástico.
- Compacta e fácil transporte.

1100 W
1,30 kg
C 480 x L 195 x A 130 mm

Anex Grill
127 V - 1261 • 220 V - 1262

- Resistência elétrica removível
- Bandeja em aço inox
- Alça em termoplástico

1250 W
1,35 kg
C 480 x L 260 x A 100 mm

Stillo
127 V - 1221 • 220 V - 1222

- Resistência elétrica fixa.
- Bandeja coletora em alumínio.
- Estrutura em aço inox e termoplástico.

1650 W
2,30 kg
C 550 x L 340 x A 107 mm

Linha de Fogão Elétrico

FEB 1 - Branco
127 V - 2191 • 220 V - 2192

- Controle gradual de temperatura com luz piloto.
- Pés antiderrapantes.
- Alça em termoplástico.

1000 W
1,27 kg
C 287 x L 235 x A 82 mm

FEB 2 - Branco
127 V - 2171 • 220 V - 2172

- Controle gradual de temperatura individual com luz piloto.
- Pés antiderrapantes.
- Alça em termoplástico.

2000 W (2 x 1000 W)
2,20 kg
C 535 x L 235 x A 82 mm

FEP 1
127 V - 2161 • 220 V - 2162

- Controle gradual de temperatura.
- Prático, versátil e econômico.
- Pés antiderrapantes.

750 W
0,78 kg
C 230 x L 235 x A 70 mm

FEB 1 - Inox
127 V - 2201 • 220 V - 2202

- Controle gradual de temperatura com luz piloto
- Pés antiderrapantes.
- Alça em termoplástico.

1000 W
1,27 kg
C 287 x L 235 x A 82 mm

FEB 2 - Inox
127 V - 2211 • 220 V - 2212

- Controle gradual de temperatura individual com luz piloto.
- Pés antiderrapantes.
- Alça em termoplástico.

2000 W (2 x 1000 W)
2,20 kg
C 535 x L 235 x A 82 mm

**Modelo sem termostato*
**Embalagem econômica*

FEP - ST
127 V - 2163 • 220 V - 2164

- Modelo para Camping
- Prático, versátil e econômico.
- Pés antiderrapantes.

750 W
0,78 kg
C 230 x L 235 x A 70 mm

Fritadeira Elétrica *Frita Fácil*

Ideal para preparar uma variedade de frituras

A linha Frita Fácil da Cotherm é especialmente projetada para atender às necessidades tanto do ambiente doméstico quanto de pequenos estabelecimentos comerciais.

Frita Fácil 2 Litros
127 V - 2237 • 220 V - 2238

- Controle de temperatura com luz piloto e timer 30 min.
- Estrutura e cuba em aço inox e cesto em aramado.
- Pés antiderrapantes e suporte para guardar cabo de ligação.

1200 W
2,60 kg
C 350 x L 200 x A 260 mm

Frita Fácil 3 Litros
127 V - 2239 • 220 V - 2240

- Controle de temperatura com luz piloto e timer 30 min.
- Estrutura e cuba em aço inox e cesto em aramado.
- Pés antiderrapantes e suporte para guardar cabo de ligação.

2000 W
3,0 kg
C 410 x L 220 x A 260 mm

Frita Fácil 2 Litros (Branco)
127 V - 2241 • 220 V - 2242

- Controle de temperatura regulável
- Cesto em aramado
- Cuba em aço inox.

1200 W
2,35 kg
C 350 x L 195 x A 233 mm

Acessórios para preparo de alimentos

Ebulidor • Acendedor de Carvão • Churrasqueira Carvão • Chapas

Ebulidor Elétrico

Excelente para aquecer água para preparar café, chá e/ou qualquer outra receita que necessite de água quente.

Ferver água

Ferver Chá

Ferver Café

Cozinhar ovos, massas e legumes

Ebulidor Elétrico
127 V - 1087 • 220 V - 1088
- Elemento resistivo em aço inox
- Cabo em material termoplástico
- 600 W
- Ø 25 X 300 mm

Ebulidor Elétrico
127 V - 1041 • 220 V - 1042
- Elemento resistivo em alumínio
- Cabo em material termoplástico
- 1000 W
- Ø 56 X 195 mm

Ebulidor Elétrico
127 V - 1081 • 220 V - 1082
- Prático e eficiente
- Cabo em material termoplástico
- 2000 W
- Ø 90 X 280 mm

Acendedor Elétrico Para Churrasqueira e Lareira

Acendedor Elétrico AC-300
127 V - 1061 • 220 V - 1062
- Prático e eficiente
- Cabo em material termoplástico
- 500 W
- 0,25 kg
- Comp. 420 mm

Acendedor Elétrico AC-500
127 V - 1071 • 220 V - 1072
- Prático e eficiente
- Cabo em material termoplástico
- 750 W
- 0,38 kg
- Comp. 650 mm

Churrasqueira a Carvão
1143
- Estrutura em aço inox
- Grelha em aramado
- 5,5 kg
- C 320 x L 540 x A 260 mm
  C 320 x L 780 x A 720 mm Aberta

Chapa Retangular
2270
- Revestimento com antiaderente
- Cabo em material termoplástico
- 1,50 kg
- C 460 x L 320 x A 25 mm

Chapa Circular
2280
- Revestimento com antiaderente
- Cabo em material termoplástico
- 1,12 kg
- C 460 x L 360 x A 80 mm

Bandeja Multiúso Classic Inox
2330
- Bandeja em aço inox
- Alça em termoplástico
- 0,70 kg
- C 440 x L 300 x A 80 mm

Prensador de Alimentos
2331
- Prensa em ferro fundido
- Cabo em material termoplástico
- 1 kg
- C 170 x L 115 x A 105 mm

Acessórios

Aquecedor Elétrico • Fogareiro Elétrico

AQUECEDOR DE AMBIENTE

Anex Quartz Horizontal
127 V - 1291 • 220 V - 1292
- Controle de temperatura com 2 níveis
- Suporte de fixação com regulagem
- 1200 W
- 1,15 kg
- C 590 x L 140 x A 140 mm

Anex Quartz Vertical
127 V - 2131 • 220 V - 2132
- Controle de temperatura com 2 níveis
- Sistema de segurança em caso de queda
- 1200 W
- 1,20 kg
- C 125 x L 120 x A 690 mm

ACENDEDOR DE CARVÃO PARA NARGUILÉ

Fogareiro Elétrico Plano
127 V - 1075 • 220 V - 1074
- Rápido aquecimento
- Brasa em apenas 2 minutos
- 1250 W
- 0,85 kg
- Ø 285 x A 70 mm

Fogareiro Elétrico
127 V - 1021 • 220 V - 1022
- Rápido aquecimento
- Brasa em apenas 2 minutos
- 750 W
- 0,54 kg
- C 200 x L 150 x A 160 mm

Família de Chapas Cotherm

As linhas de chapas e sanduicheiras da Cotherm são projetadas para garantir o máximo desempenho no preparo de alimentos, proporcionando uma eficiência superior que substitui com excelência as tradicionais chapas a gás.

CHAPA ELÉTRICA • CHAR BROILER

Double Grill 2200 W - Com saia de proteção
127 V - 2611 • 220 V - 2612

- Controle gradual de temperatura individual com luz piloto.
- Chapa com rápido aquecimento e revestimento antiaderente.
- Pés antiderrapantes com ajuste de altura.

127 V 2200 W (2 x 1100 W) / 220 V 2800 W (2 x 1400 W)
8,20 kg
C 565 x L 425 x A 240 mm

Double Grill 2200 W
127 V - 2551 • 220 V - 2552

- Controle gradual de temperatura individual com luz piloto.
- Chapa com rápido aquecimento e revestimento antiaderente.
- Pés antiderrapantes com ajuste de altura.

127 V 2200 W (2 x 1100 W) / 220 V 2800 W (2 x 1400 W)
8,20 kg
C 535 x L 235 x A 82 mm

Chapa 2000 W
127 V - 2541 • 220 V - 2542

- Controle gradual de temperatura com luz piloto.
- Chapa com rápido aquecimento.
- Pés antiderrapantes com ajuste de altura. .

2000 W
10,70 kg
C 730 x L 350 x A 185 mm

Chapa 1600 W
127 V - 2321 • 220 V - 2322

- Controle gradual de temperatura com luz piloto.
- Chapa com rápido aquecimento.
- Pés antiderrapantes com ajuste de altura.

1600 W
8,75 kg
C 510 x L 420 x A 190 mm

Chapa 1200 W
127 V - 2521 • 220 V - 2522

- Controle gradual de temperatura com luz piloto.
- Chapa compacta de rápido aquecimento.
- Pés antiderrapantes com ajuste de altura.

1200 W
6,20 kg
C 460 x L 350 x A 180 mm

Chapa 1200 W
127 V - 2711 • 220 V - 2712

- Controle gradual de temperatura com luz piloto.
- Chapa compacta de rápido aquecimento.
- Pés antiderrapantes com ajuste de altura.

1200 W
7 kg
C 350 x L 460 x A 150 mm

Char Broiler 2200 W
127 V - 2721 • 220 V - 2722

- Controle gradual de temperatura com luz piloto.
- Chapa fundida de rápido aquecimento.
- Pés antiderrapantes com ajuste de altura.

2200 W
9 kg
C 440 x L 440 x A 250 mm

CHAPA MISTAS - CHAPA E SANDUICHEIRA

Chapa e Sanduicheira
127 V - 2561 • 220 V - 2562

- Controle gradual de temperatura individual.
- Chapa com rápido aquecimento.
- Pés antiderrapantes com ajuste de altura.

2000 W (2 x 1000 W)
13,40 kg
C 730 x L 350 x A 205 mm

* Prensa com aquecimento

Chapa e Sanduicheira - P/A
127 V - 2321 • 220 V - 2322

- Controle gradual de temperatura individual.
- Rápido aquecimento com prensa aquecida.
- Pés antiderrapantes com ajuste de altura.

2000 W (2 x 1000 W)
13,40 kg
C 730 x L 350 x A 205 mm

SANDUICHEIRA

Sanduicheira 1200 W
127 V - 2523 • 220 V - 2524

- Controle gradual de temperatura com luz piloto.
- Chapa com rápido aquecimento
- Pés antiderrapantes com ajuste de altura.

1200 W
9,30 kg
C 440 x L 380 x A 210 mm

* Prensa com aquecimento (P/A)
*Opção com chapa em antiaderente

Sanduicheira - P/A 1200 W
127 V - 2751 • 220 V - 2752

- Controle gradual de temperatura
- Prensa em alumínio com aquecimento
- Pés antiderrapantes com ajuste de altura.

1200 W (2 x 600 W)
8,50 kg
C 370 x L 450 x A 250 mm

Fritadeira Elétrica
Linha Profissional

Características da linha **Turbo** de 5 e 3 Litros

- Controle gradual de temperatura individual.
- Controle gradual de temperatura individual com luz piloto. Painel de comando em aço inox de alta resistência.
- Tampa de proteção em aço inox com puxador em termoplástico.
- Estrutura em aço inox escovado.
- Pés antiderrapantes com regulagem de altura.

- Cesto em aramado de alta resistência.
- Cabo anatômico em termoplástico.

- Cuba em aço inox.

Linha Turbo 5 Litros

Profissional

Linha Turbo

Turbo 1 Cuba
220 V - 2582
- 3500 W
- 4,90 kg
- C 330 x L 340 x A 320 mm

Turbo 2 Cubas
220 V - 2492
- 3500 W
- 9,25 kg
- C 620 x L 450 x A 320 mm

Turbo 3 Cubas
220 V - 2652
- 3500 W
- 13,70 kg
- C 900 x L 450 x A 320 mm

Turbo 4 Cubas
220 V - 2662
- 3500 W
- 17,90 kg
- C 1180 x L 450 x A 320 mm

Turbo Mista 2 Cubas
220 V - 2672
- 5 litros 3500 W / 3 litros 2500 W
- 8,20 kg
- C 530 x L 450 x A 320 mm

Dupla Capacidade

Capacidade de 5 e 3 litros

Com a fritadeira Cotherm dupla de diferente capacidade você pode preparar porções de média e grande quantidade simultaneamente.

Linha Turbo 3 Litros

Profissional

Linha Turbo

Turbo 1 Cuba
220 V - 2532
- 2500 W
- 3,90 kg
- C 240 x L 340 x A 320 mm

Turbo 2 Cubas
220 V - 2622
- 2500 W
- 7,20 kg
- C 430 x L 450 x A 320 mm

Turbo 3 Cubas
220 V - 2632
- 2500 W
- 8,30 kg
- C 630 x L 450 x A 320 mm

Turbo 4 Cubas
220 V - 2642
- 2500 W
- 14 kg
- C 830 x L 450 x A 320 mm

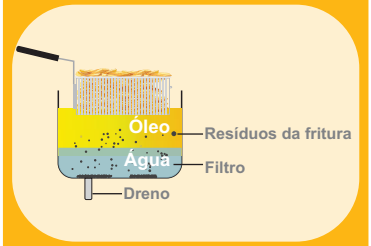
Linha Turbo 25 Litros (Água e Óleo)

Turbo - Mesa
220 V - 2692
- 8000 W
- 16,40 kg
- C 480 x L 580 x A 650 mm

Turbo - Gabinete
220 V - 2694
- 8000 W
- 18,40 kg
- C 480 x L 580 x A 980 mm

Vantagens da fritadeira água e óleo.

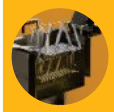
Como a água e o óleo não se misturam, a água desce, atuando como um filtro para a fritadeira. Isso permite que as impurezas da fritura se depositem, possibilitando a realização de diversos tipos de fritura sem alterar o sabor e mantendo o óleo limpo por um período prolongado. Evitando a necessidade de trocas frequentes do óleo.



Linha Turbo 18 Litros (Água e Óleo)

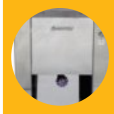
Turbo - Mesa
220 V - 2096
- 8000 W
- 15,20 kg
- C 480 x L 580 x A 650 mm

Turbo - Gabinete
220 V - 2098
- 8000 W
- 17,20 kg
- C 480 x L 580 x A 980 mm



Estrutura em aço inox e cesto em aramado.

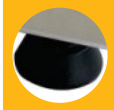
Resistência elétrica blindada de alto desempenho.



Dreno de escoamento.

Painel de controle em aço inox, de alta resistência.

Botão Lig/Desl. com capa protetora.



Pés antiderrapantes.

Linha Turbo 10 Litros (Óleo)

Turbo - Mesa
220 V - 2100
- 5000 W
- 10 kg
- C 280 x L 494 x A 510 mm

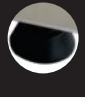
Turbo - Gabinete
220 V - 2200
- 5000 W
- 12 kg
- C 280 x L 494 x A 980 mm

Linha Turbo 10 litros projetada para um excelente desempenho e custo benefício.

Fritadeira compacta, altamente eficiente no preparo de uma variedade de frituras.

Estrutura em aço inox e cesto em aramado.

Painel de controle em aço inox de alta resistência.



Pés antiderrapantes.

Fritadeira Elétrica
Linha Profissional

Frita Fácil 3 e 5 Litros

Profissional

Características da linha Frita Fácil de 3 e 5 litros

- Caixa de controle em baquelite blindada de alta resistência com altura para escoamento.
- Controle automático de temperatura (cubas duplas com controle individual).
- Dispositivo de segurança com rearme.
- Alça em termoplástico.
- Cesto em aramado de alta resistência mecânica com empunhadura anatômica.
- Em aço inox escovado.
- Empunhadura de termoplástico.
- Pés antideslizantes.

Frita Fácil 3 Litros - 1 Cuba
127 V - 2243 • 220 V - 2244
- 127 V 2500 W / 220 V 3000 W
- 3,60 kg
- C 450 x L 230 x A 340 mm

Frita Fácil 3 Litros - 2 Cubas
127 V - 2245 • 220 V - 2246
- 127 V 2500 W / 220 V 3000 W
- 6,80 kg
- C 470 x L 430 x A 370 mm

Frita Fácil 5 Litros - 1 Cuba
127 V - 2247 • 220 V - 2248
- 127 V 2500 W / 220 V 3000 W
- 4,25 kg
- C 450 x L 310 x A 340 mm

Frita Fácil 5 Litros - 2 Cubas
127 V - 2249 • 220 V - 2250
- 127 V 2500 W / 220 V 3000 W
- 8,20 kg
- C 620 x L 470 x A 370 mm

Frita Fácil 5 e 3 Litros - 2 Cubas
127 V - 2251 • 220 V - 2252
- 127 V 2500 W / 220 V 3000 W
- 7,50 kg
- C 470 x L 520 x A 370 mm

Dupla Capacidade

Capacidade de 5 e 3 litros
Com a fritadeira Cotherm dupla, de diferentes capacidades, é possível preparar porções de média e grande quantidade simultaneamente.

Tacho Elétrico

Profissional

Tacho 3 Litros
127 V - 2791 • 220 V - 2792
- Controle gradual de temperatura com luz piloto.
- Cuba em aço inox.
- Pés antiderrapantes.

- 127 V 2000 W / 220 V 3000 W
- 3,90 kg
- C 460 x L 560 x A 310 mm

Tacho 5 Litros
127 V - 2891 • 220 V - 2892
- Controle gradual de temperatura com luz piloto.
- Cuba em aço inox.
- Pés antiderrapantes.

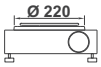
- 127 V 2400 W / 220 V 3500 W
- 4,80 kg
- C 510 x L 620 x A 320 mm

*Caixa em aço inox.

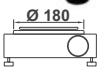
Tacho 7,5 Litros
127 V - 2991 • 220 V - 2992
- Controle gradual de temperatura com luz piloto
- Cuba em aço inox.
- Pés antiderrapantes.

- 127 V 2500 W / 220 V 4000 W
- 7,70 kg
- C 560 x L 670 x A 360 mm

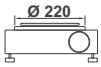
Linha de Fogões Elétricos



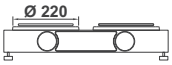
Hot Turbo 2000 W
127 V - 2447 • 220 V - 2448
- 2000 W
- 2,30 kg
- C 310 x L 420 x A 140 mm



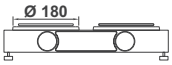
Hot Turbo 1250 W
127 V - 2443 • 220 V - 2446
- 1250 W
- 1,70 kg
- C 250 x L 310 x A 125 mm



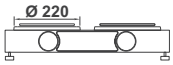
Fogão Esmeralda
127 V - 2391 • 220 V - 2392
- 1500 W
- 2,30 kg
- C 310 x L 350 x A 130 mm



Hot Tubo 4000 W
220 V - 2450
- 4000 W (2 x 2000 W)
- 4,20 kg
- C 600 x L 420 x A 140 mm



Hot Turbo 2500 W
127 V - 2445 • 220 V - 2444
- 2500 W (2 x 1250 W)
- 2,90 kg
- C 540 x L 340 A 135 mm

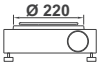


Fogão Safira
220 V - 2282
- 3000 W (2 x 1500W)
- 4,20 kg
- C 600 x L 350 A 130 mm

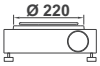
Características Linha Fogão Elétrico

- Acabamento em aço inox.
- Resistência elétrica blindada.
- Regulagem graduada de temperatura.
- Fogões duplos com controle de temperatura individual.
- Luz piloto individual.
- Pés antiderrapantes com ajuste de altura.

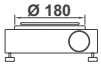
Hot Plate



Hot Plate Topázio
220 V - 2412
- 2500 W
- 4 kg
- C 310 x L 350 x A 125 mm



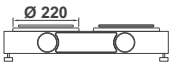
Hot Plate Diamante
220 V - 2402
- 2000 W
- 4 kg
- C 310 x L 350 x A 125 mm



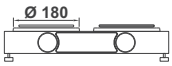
Hot Plate Brilhante
220 V - 2442
- 2000 W
- 3,25 kg
- C 260 x L 340 x A 125 mm

Características Linha Hot Plate

- Acabamento em aço inox.
- Placa de aquecimento.
- Regulagem graduada de temperatura.
- Hot Plate duplos com controle de temperatura individual.
- Pés antiderrapantes com ajuste de altura.



Hot Plate Ágata
220 V - 2382
- 4000 W (2 x 2000 W)
- 7,20 kg
- C 600 x L 350 x A 125 mm



Hot Plate Rubi
220 V - 2432
- 4000 W (2 x 2000 W)
- 5,90 kg
- C 510 x L 340 x A 125 mm

Para Uso Doméstico & Profissional

- *Extremamente versátil, prático, econômico e seguro.*
- *Ideal para qualquer ambiente devido à sua construção robusta, esta fritadeira se destaca por substituir os fogões a gás, proporcionando eficiência e baixo custo.*
- *Construído em aço inoxidável, este produto é robusto, possibilitando seu transporte e funcionamento em diversos ambientes e locais.*
- *Termostato interno de segurança, assegurando total confiabilidade.*

Rechaud Elétrico
Linha Profissional

Mesa Térmica & Mesa Térmica com Cubas | **Molheira**

Aquece e mantém os alimentos na temperatura ideal.

Características Mesa Térmica

- Controle gradual de temperatura com luz piloto.
- Mesa em aço inox.
- Alça em termoplástico.
- Pés antiderrapantes.
- Bivolt 127 V / 220 V.
- Baixo consumo de energia.
- Leve e portátil de fácil manuseio.
- Fácil limpeza.

USO DOMÉSTICO & PROFISSIONAL

Ideal para Eventos, Restaurantes e Buffet's.

* *Ideal para alimentos e molhos.*

Mesa Térmica
Bivolt 127 V / 220 V - 2260

- Base em aço inox

127 V 400 W / 220 V 300 W
2,7 kg
C 680 x L 380 x A 90 mm

Mesa Térmica com Cubas
Bivolt 127 V / 220 V - 2360

- Cuba removível

127 V 400 W / 220 V 300 W
4,70 kg
C 680 x L 380 x A 200 mm

Rechaud Elétrico

Características Rechaud

- Acabamento em aço inox.
- Regulagem graduada de temperatura.
- Réchaud duplo com controle individual.
- Pés antiderrapantes com ajuste de altura.

A estrutura resistente assegura uma durabilidade superior. Ideal para operar de maneira eficiente em diversos ambientes, este produto destaca-se pela sua versatilidade. Além disso, é uma escolha prática, econômica e segura.

Rechaud Elétrico
127 V - 2461 • 220 V - 2462

1000 W
2,3 kg
C 310 x L 350 x A 130 mm

Rechaud Elétrico Duplo
127 V - 2471 • 220 V - 2472

2000 W (2 x 1000 W)
4,15 kg
C 600 x L 350 x A 130 mm

Panquequeira & Crepeira
Linha Profissional

Panquequeira Elétrica *Crepe Francês / Crepes Suzette*

Profissional

Preparare panquecas de forma rápida e prática.

Panquequeira Dupla com Antiaderente
220 V - 2572

- Controle gradual de temperatura individual com luz piloto.
- Disco com antiaderente
- Pés antiderrapantes com ajuste de altura.

3200 W (2 x 1600 W)
8,80 kg
C 854 x L 484 x A 155 mm

Panquequeira com Antiaderente
127 V - 2301 • 220 V - 2302

- Controle gradual de temperatura com luz piloto.
- Disco com antiaderente
- Pés antiderrapantes com ajuste de altura.

1600 W
5,20 kg
C 400 x L 400 x A 140 mm

Panquequeira
127 V - 2291 • 220 V - 2292

- Controle gradual de temperatura com luz piloto.
- Disco com antiaderente
- Pés antiderrapantes com ajuste de altura.

1600 W
5,20 kg
C 400 x L 400 x A 140 mm

Crepeira Elétrica *Crepe Suíço*

Para um preparo rápido e delicioso de crepes!

Crepeira
127 V - 2511 • 220 V - 2512

- Controle gradual de temperatura com luz piloto.
- Capacidade para até 6 crepes
- Pés antiderrapantes com ajuste de altura.

1600 W
7,40 kg
C 270 x L 540 x A 200 mm

Crepeira com antiaderente
127 V - 2681 • 220 V - 2682

- Controle gradual de temperatura com luz piloto.
- Capacidade para até 6 crepes
- Pés antiderrapantes com ajuste de altura.

1600 W
7,40 kg
C 270 x L 540 x A 200 mm

Chocotherm

Derretedeira de Chocolate com cascata

127 V - 2601 • 220 V - 2602

- Construída em aço inox.
- Capacidade para 4 Kg
- Controle gradual de temperatura com luz piloto.
- Disco em Polietileno.
- Disco, cuba e bico cascata removível.
- Pés antiderrapantes.

750 W

4,80 kg

C 330 x L 390 x A 335 mm

** Perfeito para profissionais atuantes nos setores de chocolates, confeitarias, cafeterias, sorveterias, açaí, docerias, buffets e eventos.*

Derretedeira Eletrica Banho Maria

Profissional

A derretedeira Banho Maria Cotherm é ideal para preparar caldas de chocolate, molhos e queijos, garantindo sempre uma viscosidade perfeita.

Derretedeira 5 Kg - 2 Cubas
127 V - 2501 • 220 V - 2502

- 1500 W
- 4,90 kg
- C 545 x L 325 x A 142 mm

Derretedeira 5 Kg
127 V - 2101 • 220 V - 2102

- 1500 W
- 2,60 kg
- C 264 x L 325 x A 142 mm

Derretedeira 2,5 Kg - 2 Cubas
127 V - 2901 • 220 V - 2902

- 750 W
- 2,80 kg
- C 345 x L 268 x A 142 mm

Derretedeira 2,5 Kg
127 V - 2801 • 220 V - 2802

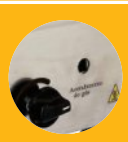
- 750 W
- 2,20 kg
- C 185 x L 268 x A 142 mm

Fritadeira a Gás GLP 5 Litros
2750

- Cuba removível.
- Queimadores em aço inox.
- Tampa de proteção em aço inox com puxador em termoplástico.
- Pés antiderrapantes com ajuste de altura.

Gás - 255 g/h - GLP
4,25 kg
C 315 x L 380 x A 345 mm

Suporte de escorredor de óleo



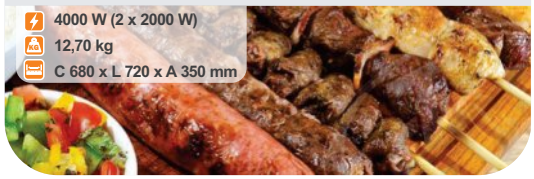
Visualizador da chama

Grelhador profissional para espetos.

Espeto - Turbo Grill
Prepara espetos de forma rápido e prática
220 V - 1322

- Capacidade de até 12 espetos.
- Até 150 espetos hora.
- Resistência superior e inferior com controle individual.
- Gaveta coletora de gordura removível.
- Fácil limpeza.
- Pés antiderrapantes.

4000 W (2 x 2000 W)
12,70 kg
C 680 x L 720 x A 350 mm



Marmiteiros / Banho Maria
Linha Industrial

	Modelos Capacidade de Marmita	Dimensões das Bandejas (mm)			Suporte	Quant. de Bandejas	Potência em kW		Tensão
		Comp.	Larg.	Alt.	Alt. total		Unit.	Total	
Mesa	M3	400	300	80	120	1	0,5	0,5	127 ou 220 V
	M06	400	400	80	120	1	1,0	1,0	127 ou 220 V
Cavalete	M06	400	400	80	700	1	1,0	1,0	127 ou 220 V
	M12	600	500	80	700	1	2,0	2,0	220 V
	M18	730	600	80	700	1	2,0	2,0	220 V
	M25	930	600	80	800	1	3,0	3,0	220 V
	M50	930	600	80	800	2	3,0	6,0	220 V
	M75	930	600	80	850	3	3,0	9,0	220 V
	M100	930	600	80	1050	4	3,0	12,0	220 V

ACESSÓRIOS

Cestos de Fritadeira
- Cestos em aramado para cubas de: 1/4, 1/3, 1/2 com profundidade de 150 mm.
- Construído em aramado com revestimento em estanho.
- Alça em material termoplástico.

Cubas em Aço Inox
Cubas em Aço Inoxidável.
GN 1/2: Prof. 150 mm - Capac. 10,5 L
GN 1/3: Prof. 150 mm - Capac. 6,5 L
GN 1/4: Prof. 150 mm - Capac. 5,0 L

Escorredor de Óleo
Secador de frituras para: batata frita, pastel e salgados.
- Aço Inox.
- Rack em aramado.

- 320 x 320 mm Código 2091
- 410 x 410 mm Código 2092
- 410 x 610 mm Código 2093

Formas
- Forma redonda em alumínio para pizza Ø 35 cm.
- Forma retangular para estufa.

Espátula e Rodo
- Kit de preparo de Crepes e Panquecas.

Cestos em Aramados
Ideal para servir: hambúrgueres, frituras e porções.

- Construído em ferro niquelado.
- Alta resistência e durabilidade.
- Opção de cestos com molheira.

1010 - 10 x 10 x 10 cm | **1012 -** 10 x 10 x 10 cm | **1016 -** 25 x 13 x 4 cm | **1018 -** 25 x 13 x 4 cm | **1020 -** 25 x 13 x 4 cm | **1014 -** 25 x 13 x 4 cm | **1040 -** 19 x 12 x 8 cm

Rev.05 110124.F

Equipamentos Para: Bares • Restaurantes • Buffet • Hotéis • Hostel • Food Truck • Quiosque • Residencial

Cotherm

www.cotherm.com.br

Fone: (11) **2242-9656** | **Website:** www.cotherm.com.br | **Email:** cotherm@cotherm.com.br