

CLEA

SOLUÇÕES DE HOTELARIA E RESTAURAÇÃO

*Ofereça aos seus clientes,
produtos e serviços de qualidade.*





Para estabelecimentos com grande demanda de preparação ou armazenamento de alimentos, equipamentos, como: refrigeradores industriais, fogões industriais e outras soluções voltadas à restauração e hotelaria são indispensáveis, pois garantem boa dinâmica de trabalho e, conseqüentemente, melhores resultados no atendimento e na satisfação dos clientes.

A gama de **Soluções Industriais CLEA** é produzida em aço inoxidável, um material resistente e durável, vidro temperado, um vidro com tratamento térmico que o torna mais rígido e mais resistente à quebra, bem como o plástico refinado, usado em algumas máquinas de sumos.

REFRIGERADORES VERTICAIS

Os Refrigeradores Verticais contam com várias prateleiras e gavetas que facilitam a organização dos produtos no interior, tornando a visualização dos congelados mais acessível.

Outra vantagem é a facilidade com que os alimentos são guardados e retirados do congelador, o que auxilia de forma significativa na dinâmica de trabalho.

A temperatura pode ser regulada de acordo com os alimentos armazenados, deixando-os em ótimo estado de conservação.

CHILLER

Revestimento interior e exterior de INOX, Portas com fecho automático, Painel digital, Auto Defrost, Sistema de refrigeração com ventilação, Prateleiras e pés ajustáveis.



Capacidade: 946L.
Temperatura : 10 ~ -18°C & -10~ 10°C
REF: CL04SC946DTS



EXPOSITORES

Ideais para espaços comerciais e supermercados e até em escritórios para os funcionários internos e visitantes.

Sistema de refrigeração com ventilação, Evaporador de cobre, Auto Defrost, Luz LED interior, Prateleiras ajustáveis. Painel digital, Porta com fecho automático e vidros temperados

As capacidades variam entre 268L a 2000L.

Temperatura: 0 ~ 10°C



REFRIGERADOR PARA BEBIDAS

Design de 3 Portas de vidro temperado com fecho automático e fechadura de segurança, Auto Defrost, Luz LED interior, Sistema de refrigeração com ventilação. Capacidade: 1300L; Temperatura: 0 ~ 10°C



Capacidade: 1300 L
REF: CL04SC330BCB

REFRIGERADORES COM CORTINA

Variam de 441L a 1308L, com intervalos de temperatura de 2 ~ 10°C
O espaço é amplo para armazenar desde produtos lácteos até a mais variada categoria de legumes e produtos de charcutaria.



Capacidade: 441 L
REF: CL19PKSS1200



Capacidade: 1308 L
REF: CL04SC1350OCN

ARCAS FRIGORÍFICAS E CONGELADORES HORIZONTAIS

As **Arcas Frigoríficas Horizontais** são as melhores soluções de refrigeração e congelamento para alimentos pré-confeccionados, bem como para armazenamento em grandes quantidades.

Funcionalidades como Fast Freeze, permite congelar quantidades substanciais de alimentos frescos rapidamente.

ARCA FRIGORÍFICA DE 2 PORTAS

Tem portas de vidro temperados deslizantes, Condensador ventilado, Defrost manual, Interior de alumínio.



Capacidade de 230L
Temperatura: -10 ~ 0°C
REF: CL04CGF230W

CONGELADOR HORIZONTAL

Tem grande capacidade de armazenamento, Portas robustas com fechadura de segurança, defrost manual.



Capacidades desde 720L até 2000L
Temperatura: -18 ~ -22°C
REF: CL04CF

EXPOSITORES

Ideais para espaços comerciais e supermercados e até em escritórios para os funcionários internos e visitantes.



Capacidade-Bruta: 276L
Faixa de temperatura: -22 ~ -18 ºC
Potência do refrigerante: 1960w
REF: CL19PKSS1860

EXPOSITOR DE GELADO



Capacidade: 305 L
REF: CL04SC305ICB

EXPOSITOR DE BOLOS



Capacidade: 128 L
REF: CL04SC128CCS

BANCADA DE TRABALHO DE REFRIGERAÇÃO



Capacidade: 350 L
REF: CL19PKCWB740

GRELHADORES E FRITADEIRAS INDUSTRIAIS

Tudo que o seu estabelecimento precisa para servir os melhores pratos.

A linha de grelhadores e fritadeiras industriais CLEA reúne as melhores soluções para garantir um atendimento aos clientes com rapidez e facilidade.

Os equipamentos possibilitam fritar e grelhar alimentos, em grande quantidade, e garantem maior agilidade no seu processo de confecção.

GRELHADORES ELÉTRICOS

GRELHADORES eléctricos multifunções que cozinham e grelham à altas temperaturas, em espaços interiores ou ao ar livre.

Aqui se confeccionam múltiplas refeições rapidamente, bem saudáveis e nutritivas, desde guarnições como o pão tostado até às carnes e legumes mais apeltivos.



Potência: 1.8kw
Faixa Temperatura: 50-300 °C
REF: CL19PKCG3001



Potência: 1.8x2kw
Faixa de Temperatura: 50-300 °C
REF: CL19PKCG3002

GRELHADORES DE BANCADA



Potência: 4,4 kw
Faixa de temperatura: 50-300 ° C
REF: CL19PKGR600



Potência: 6.0kw
Faixa de Temperatura: 50-300°C
REF: CL19PKGR750

FRITADEIRA ELÉTRICA



Potência: 4kw
Capacidade: 10L
Faixa de Temperatura: 60-200°C
REF: CL19PKEF10L4



MÁQUINAS DE BEBIDAS

Sirva o seu público com qualidade e praticidade.

Mais que disponibilizar um conjunto de bens de consumo, os estabelecimentos comerciais têm como objectivo proporcionar uma experiência de consumo mais qualificada, oferecendo produtos e serviços de excelência.

A gama de máquinas de bebidas CLEA é composta por equipamentos modernos, práticos, fáceis de limpar, que possibilitam a refrigeração dos sumos por vários dias e produzem sumos naturais sem corantes nem conservantes.

A CLEA apresenta-lhe as melhores soluções para preparação de bebidas.

DISPENSADORES DE SUMO



Potência: 0,18 kw
Capacidade: 18Lx1
Temperatura: 7-12 °C
 REF: CL19PKJD18L1



Potência: 0,28Kw
Capacidade: 18Lx2
Temperatura: 7-12 °C
 REF: CL19PKJD18L2



Potência: 0,6
Temperatura: -2 ~ -3°C
REF: CL19PKSUM15L



Potência: 0,18 kw
Capacidade: 18Lx1
Temperatura: 7-12 °C
REF: CL19PKJD18LID

LIQUIDIFICADORES



Potência: 1500W
Capacidade: 2L
REF: CL19PKCB2



PANIFICAÇÃO

Monte o seu estabelecimento com os melhores equipamentos e o resultado falará por si.

Para espaços que se dedicam a restauração e hotelaria, a qualidade dos equipamentos de panificação são indispensáveis, para que se atenda a demanda do negócio, garantindo um serviço satisfatório aos clientes.

A CLEA reúne um conjunto de soluções de panificação industrial, que certamente serão uma mais-valia para o seu negócio.

HAMBURGUER PATTIES



Material: aço inoxidável
Patty.Dia: 100 mm
REF: CL19PKCHP240



Material: aço inoxidável
Patty Dia: 100 mm
REF: CL19PKCHP100

FORNO ELÉTRICO PARA PIZZA



Potência: 4,2 kw
Especificação: 4 (12") pcs
Faixa de temperatura: 0 ~ 400°C
Tamanho da Câmara: 610x610x140mm
REF: CL19PKEPO



WAFFLE BAKER

Potência: 1,2 kw
Temperatura: 0-300 °C
REF: CL19PKWB



MÁQUINA DE CONE

Potência: 1,2 kw
Temperatura: 0-300 °C
REF: CL19PKCBKI



TOSTADEIRA DE PÃO



Potência: 1,8 kW
Capacidade: 4 fatias
REF: CL19PKBT4

MÁQUINA DE CREPE

Potência: 3kw
Temperatura: 220 ~ 240°C
REF: CL19PKCM235



UTENSÍLIOS ÚTEIS

Invista em equipamentos de qualidade, e espere os melhores resultados.

A escolha de equipamentos para um estabelecimento comercial é crucial para garantir uma operação eficiente e harmoniosa a todos os níveis operacionais.

Se o seu objectivo é montar uma cozinha industrial, estes são alguns dos utensílios mais recomendados para o dia-a-dia do serviço aos clientes.

Encontre na CLEA as soluções de verdade que melhoram a gestão de qualidade do seu negócio.

CORTADOR DE CARNE



Diâmetro: 195 mm
Tamanho máximo de corte: 120x115mm
Espessura de corte: 0-12mm
 REF: CL19PKMS195SL

PICADOR DE CARNE

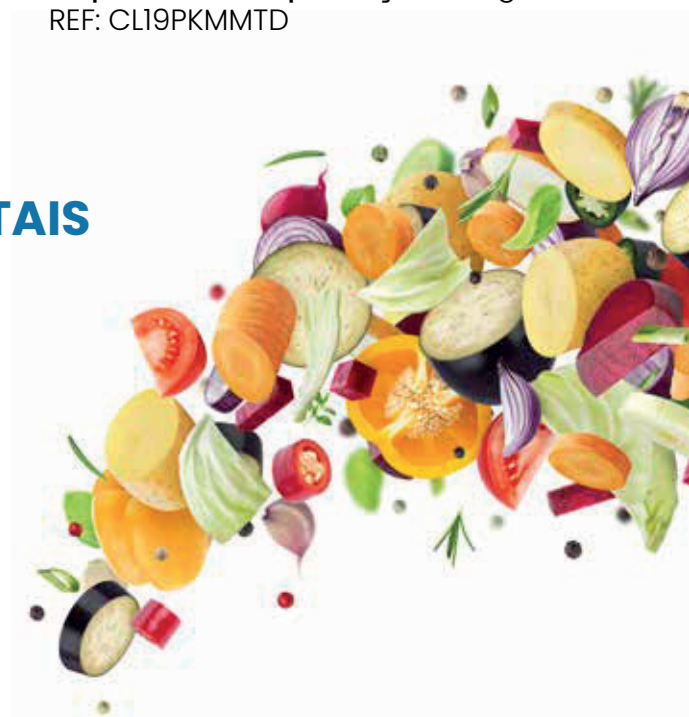


Capacidade de produção: 62kg/h
 REF: CL19PKMMD

MÁQUINA DE CORTE DE VEGETAIS



Saída: 180kg / h
Lâmina pia: 205 mm
 REF: CL19PKCVM560



FATIADOR DE FRUTAS E LEGUMES



Espessura: 4mm
REF: CL19PKMTS

CORTADOR MANUAL DE BATATA



Material: aço inoxidável
Laminas: 7 * 7 mm, 9 * 9 mm, 14 * 14 mm
REF: CL19PKPMPC

CALDEIRA DE ÁGUA



Capacidade: 10L
REF: CL19PKWB10L

PANELAS DE SOPA



Capacidade: 13L
Temperatura: 35 - 95°
REF: CL19PKCSK13



Capacidade: 9L
Temperatura: 35-95°
REF: CL19PKCSK9

MOEDOR DE CAFE

Potência: 0,35kw
REF: CL19PKCR300



PARA AS DOÇURAS E TRAVESSURAS

Para quem tenciona criar o seu primeiro negócio, uma renda-extra ou até mesmo adicionar novos valores ao seu empreendimento, a CLEA disponibiliza soluções de máquinas diversas, com forte aceitação do mercado do consumo angolano, e que, certamente, será uma mais-valia no sentido de rentabilizar o seu capital.

Máquinas são práticas e dinâmicas, duráveis e com custo justo face ao lucro que terá pelo investimento.

MÁQUINA DE PIPOCA



REF: CL19PKPM802



Potência: 1.43kw
Produção: 4Kg/hora
Temperatura de fervura: 0~245°C
Temperatura da base: 0~65°C

REF: CL19PKCPM300



MÁQUINA DE GELADO DE BANCADA



Capacidade de produção: 12-18kg/h (17-28L /h)
Capacidade da tremonha: 2x5,8L
REF: CL19PKCIM12

MÁQUINA DE ALGODÃO DOCE



Potência: 1,2 kW
Capacidade de produção por dosagem: 125g
REF: CL19PKCECD500

FONTE DE CHOCOLATE



Capacidade de produção: 4kg/h
Temperatura: 30 ~ 150 °C
REF: CL19PKCFC4K

FOGÕES INDUSTRIAIS

O fogão é uma das soluções de culinária mais importante na cozinha industrial. Por esta razão, toda a atenção é pouca, quando se trata de escolher fogões para cozinhas industriais.

Os fogões industriais são fabricados com estrutura rígida de ferro, garantindo mais durabilidade em relação aos fogões convencionais.

Confira as soluções de fogões industriais da marca CLEA, que vão atender todas as suas necessidades.

FOGÕES À GÁS COM FORNO



Potência térmica: 67.8MJ/h



Potência térmica: 93.9MJ/h

FOGÕES À GÁS COM BANCADA



Potência térmica: 118.8MJ/h



Potência térmica: 79.2MJ/h




Potência térmica: 162MJ/h

CLEA


IDEIA INTELIGENTE

**APONTE A CÂMERA DO SEU
TELEMÓVEL PARA O CÓDIGO ABAIXO E
ENTRE EM CONTACTO CONNOSCO.**



 938 778 10 / 959 009 950

 comercial@icc-angola.com  www.hiper.ao

 Estrada do Catete, KM 28, Viana. Luanda - Angola.

