

CLEANLAB[®]

**EQUIPAMENTOS PARA COZINHAS
E PRODUTOS DE HIGIENIZAÇÃO**



CATÁLOGO

Quem somos

Fundada em 01 de Outubro de 2003, a CLEANLAB EQUIPAMENTOS tem como foco oferecer soluções tecnológicas e inteligentes a seus clientes, buscando sempre inovação para garantir os melhores equipamentos e produtos nacionais e importados.

A CLEANLAB tem se destacado no mercado com ampla cobertura na venda de equipamentos, assistência técnica e produtos para higienização e sanitização de forma personalizada, prestando serviços de alta qualidade aliados a uma ampla variedade de produtos e uma equipe bem treinada proporcionando a seus clientes excelentes resultados.

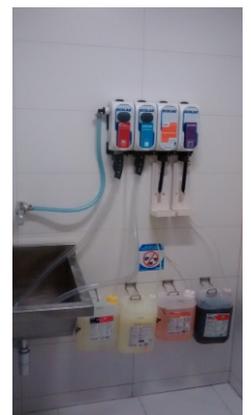
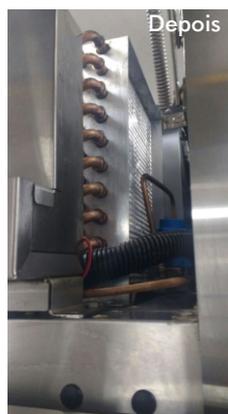
Nossos produtos de higienização e sanitização combinam fórmulas avançadas com tecnologia de ponta, o que reafirma o compromisso de minimizar os custos e maximizar os lucros de seus clientes com soluções completas e criativas.

CLEANLAB®

Assistência técnica autorizada

OS SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO CLEANLAB tem por finalidade trazer a satisfação e economia para nossos clientes. Oferecemos profissionais treinados e bem equipados e uma frota de veículos sempre revisados e segurados que garantem ao cliente um serviço rápido e com qualidade e segurança.

Sempre comprometida com a ética no trabalho, transparência e respeito, a CLEANLAB oferece produtos e programas de serviços para hospitais, clínicas, cozinhas industriais, supermercados, redes fast foods, Lavanderias, Indústrias, Escolas e Condomínios que desejam profissionalizar a equipe e transformar a ideia de higienização, sanitização e manutenção preventiva /corretiva em um conceito profissional que reduz os custos, descartando os desperdícios.



Seja um cliente CLEANLAB e desfrute da tranquilidade de saber que a saúde e segurança de seus clientes está nas mãos de profissionais confiáveis e experientes.

FORNOS COMBINADOS RATIONAL iCombi

iCombi Pro



iProdução eficiente das refeições: O iProductionManager assume o planejamento dos processos de produção e indica quais alimentos podem ser preparados juntos e em qual momento. Assim, alivia os processos de trabalho e economiza tempo e energia.

Conceito de operação intuitiva: O novo conceito de operação orienta o usuário pelo processo de produção com uma linguagem visual, etapas de trabalho lógicas e instruções claras e interativas. Assim, qualquer pessoa consegue trabalhar sem erro.

Inteligência de cocção: O iCookingSuite conhece o caminho para o seu resultado de cocção desejado e o reproduz todas as vezes com uma qualidade excelente. Além disso, você pode interferir durante o processo de cocção a qualquer momento ou mudar de carga única para carga mista. Isto é liberdade, isto é flexibilidade.

WiFi integrado: Com a interface WiFi integrado, o iCombi Pro conecta facilmente ao seu celular e a internet para acessar o ConnectedCooking. Para mais conforto, segurança e inspiração.

ENERGY STAR®: Certificação – comprovação da eficiência energética. Para obtê-la, o iCombi Pro foi submetido a um teste em um dos programas de certificação mais rigorosos que existem.

Limpeza ultrarrápida: De sujo a limpo em apenas aproximadamente 12 minutos: só o iCombi Pro consegue fazer isso. Até a limpeza padrão economiza 50 %* de tempo e produtos de limpeza. Uma questão de organização para menos tempos ociosos e mais tempo produtivo.

Cuidadosamente pensado: O maior número de rotores da turbina, o formato otimizado da câmara de cocção e um alto desempenho de desumidificação garantem um volume de carga até 50 % maior*. E alimentos com ainda mais qualidade. Para uma produtividade ainda maior.

iCombi Classic



Interface de usuário intuitiva: Botão giratório com função push, tela colorida, símbolos esclarecedores na interface de usuário: para você trabalhar de forma intuitiva e sem erro.

Fácil de programar: Programação individual de até 100 programas com processos de cocção graduais de até 12 etapas. Para resultados infinitamente reproduzíveis.

ClimaPlus: A potência da desumidificação e a configuração da umidade em graduações de 10 % garantem um clima preciso na câmara de cocção. Para resultados rápidos.

Ventiladores: Até 3 ventiladores e o formato da câmara de cocção garantem, juntos, a distribuição ideal do calor, o que resulta em uma alta entrada de energia no alimento para resultados uniformes e produtividade elevada.

Limpeza e descalcificação: Limpeza automática inclusive durante a noite, pastilhas de detergente sem fosfato e menos consumo de produtos de limpeza. Mais limpo, impossível.

Opcional: sistema Care para evitar calcificações. Iluminação de LED da câmara de cocção

Ter confiança é bom, e ter controle é ainda melhor: com a forte intensidade luminosa e as cores neutras, é rápido identificar o grau de cocção do alimento.

Tamanhos disponíveis Modelos SelfCookingCenter e Combimaster

Equipamento	XS	Tipo 61	Tipo 101	Tipo 62	Tipo 102	Tipo 201	Tipo 202
Capacidade	6 gns 2/3	6 gns 1/1	10 gns 1/1	12 gns 1/1	20 gns 1/1	20 gns 1/1	10 gns 1/1
Largura	655 mm	847 mm	847 mm	1069 mm	1069 mm	879 mm	1084 mm
Profundidade	555 mm	776 mm	776 mm	976 mm	976 mm	791 mm	996 mm
Altura	567 mm	782 mm	1042 mm	782 mm	1042 mm	1782 mm	1782 mm

ACESSÓRIOS PARA FORNOS COMBINADOS



Cubas inox Perfuradas



Cubas inox lisas



Pizza grill



Combigrill



Grelha cruz e listras



Multibaker Ovos 8 cavidades



Gn para panificação perfurada com trilax



Gn para panificação lisa com trilax



Grelha em aço inox



Vario smooker



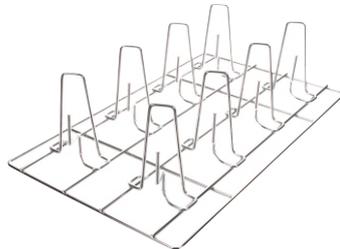
Grelha para costelinhas



Gn com granito esmaltado



Forma para muffins e tortas



Grelha para frangos e patos assados



Potato Baker



Kit panelinha



Base em aço inox

Pastilhas de limpeza e manutenção



Descalcificação



Detergente



Aclarada

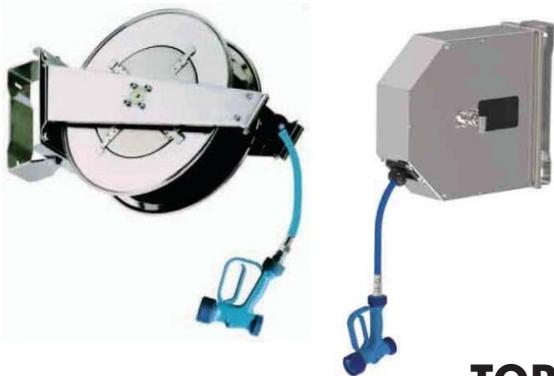
ESGUICHOS DE LAVAGEM



TORNEIRAS HOSPITALARES



TORNEIRAS COM ENROLADORES



TORNEIRAS ELETRÔNICAS



TORNEIRAS DE PEDAL



LAVADORAS DE LOUÇAS



RACK PARA LAVADORAS



PRÉ-PREPARO E AÇOUGUE



Fatiadores

LINHA DE COCÇÃO



CHAPAS BIFETEIRAS



VCRG48 - 120 cm



VCRG36 - 91 cm



VCRG24 - 61 cm



*VCRG36T - 91 cm



*VCRG24T - 61 cm

*CHAPAS BIFETEIRAS COM
CONTROLE DE TEMPERATURA

FOGÃO DE BANCADA - HOT PLATE



VCRH36 - 6 bocas



VCRH24 - 4 bocas



VCRH12 - 2 bocas

CHAR BROILER



VCRB47-108,7 cm



VCRB36-91 cm



VCRB25-53 cm

FRITADEIRA A GÁS



Lg300
90.000 BTU
3 queimadores



Lg400
120.000 BTU
4 queimadores



Lg500
150.000 BTU
5 queimadores

62 3094 4777

cleanlab.com.br

LINHA COMPLETA DE COCÇÃO



Conservadores de Frituras

Salamandras a gás e elétricas

Crepeiras



Banho maria

Forno gratinador

Fornos guilhotina



Fogões de alta e baixa pressão



Estufa aquecedora de alimentos

LINHA COMPLETA DE PRÉ PREPARO



Processadores de alimentos



Blixers e cúters



Extratores de sucos



Mixers

LINHA COMPLETA DE PRÉ PREPARO



Extratores de sucos



Preparador de alimentos



Ralador de alimentos



Moinhos para farinhas



Descascadores de alimentos



Liquidificadores industriais



Amaciante de carnes



Moedores de carnes



Serra fitas



ULTRA CONGELADORES DE CANECAS



CC 170



CC 140



Equipamento	CC 120	CC 140	CC 170
Capacidade de canecas	120 Canecas 300 ml	140 Canecas 300 ml	170 Canecas 300 ml
Capacidade de Caixas	4 (40 x 60 cm)	5 (40 x 60 cm)	6 (40 x 60 cm)
Largura	1000 mm	1000mm	700 mm
Profundidade	795 mm	795 mm	795 mm
Altura	1100 mm	1200 mm	1800 mm

ULTRA CONGELADORES DE ALIMENTOS



RCR 14



RCR 07



RCR 05

Equipamento	RCR 05	RCR 07	RCR 14	RCR 20
Capacidade de congelamento	10 kg por ciclo	15 kg por ciclo	30 kg por ciclo	65 kg por ciclo
Capacidade de resfriamento	20 kg por ciclo	25 kg por ciclo	50 kg por ciclo	90 kg por ciclo
Capacidade de Bandejas	5 (40 x 60 cm)	7 (40 x 60 cm)	14 (40 x 60 cm)	20 (40 x 60 cm)
Largura	800 mm	800 mm	800 mm	1100 mm
Profundidade	830 mm	830 mm	830 mm	956 mm
Altura	1020 mm	1210 mm	1785 mm	1980 mm

MÁQUINAS DE GELO



WK36B-C
Produção 36Kg/dia
Armazena: 18 Kg
LxPxA: 448x500x796 mm



WK55B-C
Produção: 55 kg/dia
Armazena: 18 kg
Lx P x A: 586x500x850



WK909BM-C (Alto Volume)
Produção 909Kg/dia
Armazena: 315 Kg
LxPxA: 1227x973x2048 mm



WK191BM-C/B220
Produção 191Kg/dia
Armazena: 220 Kg
LxPxA: 760x830x1668 mm

HIGIENIZAÇÃO E SANITIZAÇÃO



Linha completa de produtos para higienização e sanitização ECOLAB para Supermercados, bares, hotéis, restaurantes e afins.



Sistema fechado de diluidores automáticos para limpeza de ambientes e de dosadores automáticos para lavadoras de louças industriais.

Somos revenda e assistência técnica autorizada:

ECOLAB[®]

HOBART

RATIONAL[®]

robot coupe

PERFECTA

SQUARE commerce

BECKER go.

metalmag[®]

Woc[®]
do Brasil

Unimap[®]
TECNOLOGIA EM REFRIGERAÇÃO

CLEANLAB[®]

**EQUIPAMENTOS PARA COZINHAS
E PRODUTOS DE HIGIENIZAÇÃO**

Avenida José Leandro da Cruz Q. 79 L 6 Jardim Luz Aparecida de Goiânia GO



cleanlab.com.br

62 3094 4777 / 62 99973 4777 / 62 99971 5811

comercial@cleanlab.com.br

  cleanlabequipamentos