CARTILHA
do cliente

Dicas para melhor adequação de nossos produtos em seu comércio ou residência.

ORMIMÁQUINAS LTDA

ÍNDICE

Introdução.....03
Dicas Gerais.....04
Dicas de Segurança.....06
Equipamentos Elétricos.....07
Equipamentos a Gás.....10
Gás ou Eletricidade.....11
Mecanismos de Segurança dos Equipamentos.....12
Dúvidas Sobre os Equipamentos.....15
Amaciador de Bifes.....15
Amassadeira.....15
Armário de Pão.....15
Batedeira Planetária.....16
Bebedouro / Purificador de Água.....17
Chapa / Churrasqueira.....17
Char Broiler.....18
Chocolateira.....19
Churrasqueiras.....19
Conservador de Batatas 20
Cooktop.....20
Corta Frios.....20
Descascadores.....21
Despolpadeira de Frutas.....21
Estufas.....21
Extrator Automático de Sucos.....22
Fabricador de Gelo.....22
Fogões.....23
Fornos.....25
Self Cooking Center.....27
Lava-louças..... 28
Liquidificador/Triturador/Alta Rotaçao/Blender/Cutter 28

ÍNDICE

Máquina de Café Automática....29
Máquina de Churrasco Grego....30
Máquina de Crepe....30
Misturadeiras....31
Misturador de Carne....31
Moenda/Moedor....32
Picador de Carne....32
Refresqueira/Máquina de Frozen....33
Refrigerador/Congelador....33
Seladora....34
Serra-fita....35
Torre de Chopp....35

Esta cartilha foi elaborada especialmente pela Ormimáquinas para melhor utilização e manutenção de seus produtos. São dicas de funcionamento, de segurança e solução de dúvidas mais frequentes. Ela poderá servir como um guia na escolha do equipamento mais adequado para seu negócio ou residência.

A Ormimáquinas tem todos os produtos necessários para você montar seu negócio e oferecer aos seus clientes o melhor atendimento com a qualidade que eles merecem. Nossos serviços vão desde idéias e dicas para você montar seu negócio até cursos variados para proporcionar o seu desenvolvimento e o crescimento do seu estabelecimento. Você pode também escolher produtos que irão facilitar o seu dia-a-dia e incrementar sua casa com opções saborosas para receber os amigos e cuidar da sua família, tendo sempre à mão equipamentos práticos, seguros e personalizados.

Boa leitura e atenção especial aos itens de segurança, assim você evita acidentes e/ou avarias nos equipamentos.

Consulte nosso site, lá você encontrará o melhor em equipamentos, receitas para gastronomia e as melhores soluções para torná-lo sucesso entre seus clientes e amigos.

www.ormimaquinas.com.br

Conheça também as lojas:

ORMIBAL LTDA ORMILOC LTDA

"As fotos dos produtos são meramente ilustrativas e foram retiradas de catálogos de fornecedores, bem como suas especificações técnicas.Estão sujeitas a alterações sem prévio aviso."

• Certifique-se da voltagem a ser utilizada em seu estabelecimento antes de efetuar a compra.

• Certifique-se de todas características do produto que deseja: voltagem, dimensões, potência, capacidade e para qual uso necessita. Solicite auxílio à nossa equipe de vendas para evitar compras erradas e trocas desnecessárias.

• Alguns produtos são acompanhados de peças, que são conferidas na saída para o cliente. Solicite a conferência e teste dos produtos.

• Todos os nossos produtos são acompanhados do manual de instruções e do certificado de garantia do fabricante, que são entregues na expedição, junto à mercadoria. Verifique e/ou solicite o manual do seu produto.

• Guarde a nota fiscal e o certificado de garantia do produto, você pode precisar deles. A garantia só é válida com a apresentação da nota fiscal no serviço autorizado.

• Ao receber seu produto, jamais assine antes de conferir o produto e os dados da nota fiscal. Peça ao entregador que faça a verificação junto com você. Caso haja algum defeito visível na mercadoria (amassados, arranhados, etc.), recuse o recebimento e não assine o canhoto.

• Leia o manual de instruções do equipamento antes de utilizá-lo, pois ele contém todas as informações importantes para um bom funcionamento e manutenção do produto .

• Teste sempre seu produto antes de utilizá-lo. Se houver algum evento ou inauguração do seu estabelecimento, certifique-se com antecedência se está tudo de acordo para evitar aborrecimentos. Caso haja algum problema, teremos tempo hábil para a sua solução.

• Sempre que houver algum problema no funcionamento do produto, entre em contato com o nosso setor de atendimento ao cliente (Tel 31 3275-4443 ou 2512-5854) ou com a assistência técnica autorizada do fabricante.

• O material da maioria das embalagens é reciclável. Selecione o lixo reciclável, como plásticos e papelões, e envie a um ponto de coleta. Colabore com o meio ambiente.

• Utilize sempre produtos, equipamentos e matérias-primas de boa qualidade, assim você vai garantir como resultado um produto melhor, vai agradar mais os seus clientes e possuir equipamentos com maior durabilidade e eficiência.

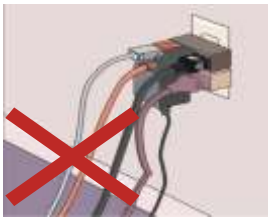
• Evite que substâncias ácidas ou salinas sequem sobre a superfície do aço inox, pois poderá ocasionar manchas em seu produto.

• É muito importante efetuar a limpeza dos produtos e utensílios do seu estabelecimento de maneira adequada. Atenção à frequência e aos materiais recomendados. Dessa forma, você mantém a higiene do seu estabelecimento, proporcionando maior segurança, bem-estar e cautela com a saúde de seus clientes.

• Atenção às mudanças na legislação e às normas de segurança para utilização dos equipamentos em seu estabelecimento.

• Esteja sempre informado quanto aos riscos que envolvem as suas atividades e as formas de proteção disponíveis.

• Nunca mexa em um comando manual (botão, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, pés, sapatos ou roupas molhadas. A não observância dessa recomendação, poderá provocar choque elétrico ou até a MORTE do usuário.



• Não use tomadas para mais de um equipamento ligados ao mesmo tempo, isto poderá ocasionar problemas no funcionamento dos equipamentos e curto-circuito por sobre-carga elétrica.

• Para desligar aparelhos, nunca puxe pelo fio. Use sempre a tecla ou botão de liga/desliga.

• Desligue imediatamente seu equipamento caso ele comece a fazer barulhos estranhos ou a soltar faíscas e contate a assistência técnica autorizada do fabricante. .

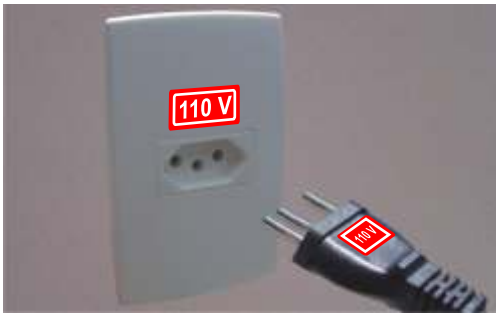
• Nunca improvise extensões ou emenda dos fios dos equipamentos.

• Utilize o botijão de gás na posição vertical e em local ventilado. Observe sempre se existe algum tipo de escapamento de gás, passando uma esponja com sabão na mangueira e em suas respectivas conexões com o botijão e o fogão. Caso surjam bolhas é sinal de que há vazamento. Se não conseguir resolver o problema, procure, rapidamente, orientação do Corpo de Bombeiros pelo fone 193.

Qual a diferença em utilizar equipamentos 110 Volts ou 220 Volts?

Praticamente nenhuma. O conceito de tensão ou voltagem está muito relacionado à nossa vida diária, em nossas residências ou no local de trabalho. Existem tomadas elétricas de 127V, a qual chamamos de 110 volts, ou de 220 volts. Em qualquer uma das tensões, a potência gasta é a mesma, variando o diâmetro dos condutores. Considerando a mesma carga, pode-se dimensionar circuitos em 220V com condutores de menor diâmetro, ou de 110 volts, onde a corrente elétrica é mais elevada e requer condutores de maior diâmetro. Aparelhos ligados em 220 volts não gastam mais energia do que os ligados em 110 volts. O que determina o consumo de energia é o tempo de uso e a potência dos eletrodomésticos instalados, e não a sua tensão.

O que ocorre se ligar o equipamento na voltagem errada?



Ligar equipamentos para determinada tensão elétrica em outra pode trazer danos sérios ao equipamento. É importante sempre conferir no aparelho a voltagem (110 ou 220) e a tensão a ser utilizada no local. Quando você liga um aparelho 110V em uma tomada de 220V, ele recebe o dobro da tensão elétrica e certamente vai queimar. Se por algum motivo você utilizar aparelhos 110V em algum lugar no qual a instalação elétrica é para 220V, a única forma de se fazer esta ligação é por meio de um transformador. E se for 220V ligado na rede 110V vai funcionar mais fracamente e não com toda sua capacidade.

O que significa monofásico, bifásico e trifásico?

Equipamentos monofásicos

- Feito a dois fios: uma fase e um neutro.
- Tensão de 127V (conhecido como 110V) ou 220V.

Equipamentos bifásicos

- Feito a três fios: duas fases e um neutro.
- Tensões de 127V.
- Possui uma chave seletora com a voltagem desejada ou são automáticos; bivolt.

Equipamentos trifásicos

- Feito a quatro fios: três fases e um neutro.
- Tensões de 220V a 380V.

No caso de compra, dê preferência por máquinas trifásicas. A grande vantagem das monofásicas é de poderem ser ligadas à tensão de fase das redes elétricas normalmente disponíveis em residências e pequenas empresas, ao contrário das redes trifásicas. As máquinas monofásicas apresentam volume e peso em média 4 vezes maiores para potências e velocidades iguais.

50 ou 60 Hertz de freqüência?

No Brasil, os equipamentos são fabricados para serem utilizados na frequência de 60 hertz. Há países onde a frequência é de 50 hertz. Se o equipamento comprado for utilizado em outro país, o melhor é certificar-se antes da compra, qual a frequência utilizada neste país. Há aparelhos que podem funcionar a 50 ou 60hz. A velocidade de rotação de um motor é proporcional à frequência da rede. Uma alteração da frequência produz um funcionamento inadequado.

Como identificar o consumo de energia dos produtos elétricos?

→ Indica o tipo de equipamento
→ Indica o nome do fabricante
→ Indica a marca comercial ou logomarca
→ Indica o modelo / tensão
→ A letra indica a eficiência energética do equipamento / veja a tabela correspondente na coluna ao lado
→ Indica o consumo de energia, em KWh/mês

Existe uma etiqueta (Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - ENCE) que identifica o consumo de energia de alguns equipamentos elétricos de uso doméstico, como refrigeradores, geladeiras e congeladores; verticais e horizontais. Sua classificação vai de A a G, sendo A o menor e G o maior consumo da categoria. A etiqueta energética é uma ferramenta útil que permite comparar equipamentos em relação ao consumo. Ela fornece informações sobre a eficiência energética dos equipamentos, o consumo de energia, os rendimentos, a capacidade, o ruído, entre outras.

GLP (gás liquefeito de Petróleo) ou GN (gás natural)?

A composição dos dois gases é muito diferente (veja o quadro abaixo).

Comparação entre Gás Natural e GLP (Gás de Cozinha)

Composição Média	Gás Natural	GLP
Metano	89%	-----
Etano	7%	-----
Propano	2%	50%
Butano	-----	50%
Outros	2%	-----

Na hora de adquirir o equipamento, é preciso saber se ele será a gás GLP ou GN. O Equipamento a GLP possui alimentação por botijão de gás, como estes utilizados em cozinha, já o equipamento a gás natural deve ser instalado em locais onde haja gás encanado. As diferenças entre os dois tipos de equipamentos estão nos injetores e na válvula de regulagem de pressão, que devem ser adaptados para cada uso. Uma boa instalação isenta o consumidor de riscos de acidentes. A maioria dos equipamentos comercializados são fabricados para serem utilizados com GLP, caso seja necessário a conversão para o uso de GN, esta deve ser feita por uma assistência técnica autorizada.

Como identificar o consumo de gás dos produtos?

O consumo de gás dos equipamentos domésticos é identificado através de uma etiqueta (Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - ENCE). A classificação do produto varia de A a G de acordo com a eficiência energética, variando de mais eficiente para menos eficiente. Os fabricantes realizam ensaios em laboratórios credenciados pelo INMETRO. Os resultados dos ensaios com a verificação dos itens de conformidade, rendimento e consumo de gás são enviados para o Inmetro que aprova ou não a etiquetagem daquele produto.

Gás ou Eletricidade. Qual escolher?

Normalmente essa escolha depende da preferência pessoal de quem vai operar o produto e da disponibilidade de pontos de abastecimento (gás ou eletricidade). Em geral, o produto a gás é mais vantajoso em relação ao custo operacional, já que a eletricidade é mais cara. Ambos precisam de um pré-aquecimento e usualmente os equipamentos a gás atingem a temperatura ideal de funcionamento mais rapidamente (de acordo com dados de fabricantes).

Regulagem de Temperatura

A temperatura da superfície de cozimento é um ponto importantíssimo no preparo de alimentos. Nos aparelhos a gás, a regulagem é realizada manualmente (altura da chama), o controle da temperatura é mais impreciso. Nos aparelhos elétricos, há o monitoramento da temperatura pelo termostato, permitindo que a temperatura selecionada seja sempre mantida, automaticamente.

Regulagem manual (Gás)

Termostato (Elétrica)

Tipos de Termostato

- **Termostato regulável:** controla a temperatura, possibilitando ajustes pessoais.
- **Termostato blindado:** garante uma temperatura de trabalho específica.

AMACIADORES E PICADORES DE CARNE

Possuem um sensor magnético codificado para proteção do operador com as partes cortantes das máquinas. Quando as tampas superior e/ou inferior são retiradas, o amaciador para de funcionar. No caso dos picadores, quando o bocal de alimentação é aberto, o motor gira no sentido contrário, evitando acidentes.

Amaciador de carne Skymsen

Picador de carne Skymsen

AMASSADEIRAS, BATEDEIRAS E MISTURADEIRAS

Possuem sensor de segurança que para o funcionamento da máquina quando a tampa ou a grade de proteção é aberta ou levantada, impedindo o contato com as partes móveis do equipamento.

Amassadeira G.Paniz

CILINDROS DE MASSA

Possuem proteções fixas para evitar o acesso à área de movimento de riscos. Possuem também prancha de extensão traseira, mesa baixa, chapa de fechamento do vão entre tolete obstrutivo, cilindro superior, sistema de emergência e parada instantânea do dispositivo eletrônico que impede a

inversão de fases e proteção das polias.

Cilindro de massa
G.Paniz

CORTA FRIOS

Possuem proteção por sensor de segurança do disco removível, carenagem de proteção em aço inox em torno de toda a área de corte, afiador incorporado ao equipamento com chave para manutenção da lâmina e protetor fixo do disco que impede o contato com a lâmina. No painel de controle possuem os botões de emergência, alarme e reset.

Painel de controle

Carenagem

Chave geral

FOGÕES E FORNOS A GÁS

O INMETRO exige o uso da válvula de segurança em qualquer fogão ou forno a gás visando proporcionar maior segurança, visto que o vazamento de gás pode causar intoxicação, explosão e demais acidentes. A válvula de segurança impede a passagem de gás caso o fogo se apague acidentalmente ou quando o mesmo não acende apesar do botão ter sido acionado.

Válvula de segurança de fogão e forno a gás

FRITADEIRAS ELÉTRICAS

Possuem sistema de segurança onde a resistência só liga quando esta estiver devidamente encaixada na cuba.

PREPARADORES OU PROCESSADORES DE ALIMENTOS

Possuem um sensor magnético codificado e desligamento automático do aparelho ao levantar o bocal com o empurrador e ao abrir a tampa.

Processador de alimentos Skymsen

SERRAS-FITAS

Possuem a mesa móvel com empurrador, possibilitando o corte e protegendo as mãos do operador do contato direto com a lâmina, sensor magnético nas portas e lâminas removíveis. O motor garante a parada instantânea da lâmina, em caso de emergência.

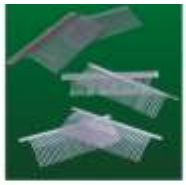
Mesa móvel

Empurrador

Serra-fita Metvisa

AMACIADOR DE BIFES

Os pentes evitam que a carne enrole nos rolos e, consequentemente, auxiliam na saída da carne. Sobre nenhuma circunstância devem ser utilizados instrumentos para empurrar a carne para o interior da tampa de proteção.



Pente de amaciador de bife

AMASSADEIRA

• **Amassadeira espiral:** aparentemente parece ser uma batedeira, mas é mais potente. É utilizada para amassar e misturar massas de pães, pizzas, panquecas, macarrão e similares.

Amassadeira espiral G. Paniz

• **Amassadeira rápida:** é utilizada para amassar, misturar e sovar diversas massas industriais e semi-industriais de pães, pizzas e similares. Dispensa o uso de cilindro laminador.

Amassadeira rápida G. Paniz

Por que utilizar água gelada ou gelo no momento do batimento da massa?

Para manter a temperatura adequada de trabalho e evitar a desestruturação da massa. Durante o batimento, há um aumento da temperatura da máquina e da massa devido à alta rotação.

ARMÁRIO DE PÃO

Qual a diferença entre o armário para pão francês e para pão doce?

O que difere os dois armários são os materiais e o formato das assadeiras. Os furos nas assadeiras para pão francês são utilizados para permitir a passagem do ar. As assadeiras de pão doce são lisas.

Assadeira de pão francês

Assadeira de pão doce

BATEDEIRA PLANETÁRIA

Possui uma rotação ideal para preparação de massas leves, tais como: glacês, cremes, claras em neve, panquecas e similares. O tempo de mistura vai depender da massa a ser preparada. Dependendo da finalidade, utiliza-se um batedor diferente: globo, raquete ou gancho.

Batedeira planetária G. Paniz

• **Batedor globo:** serve para bater claras para massas que exigem incorporação de ar como ovos, pão de ló, clara em neve, maionese, glacês, merengues, balas, etc.

• **Batedor raquete:** serve para efetuar misturas de massas médias, como biscoitos e pré-mistura.

• **Batedor gancho:** serve para homogeneizar as massas mais consistentes com velocidade baixa.

Batedor Globo

Batedor Gancho

Batedor Raquete

Velocidades

• **Velocidade 1:** agita e mistura lentamente os ingredientes recém adicionados, como farinha e outros ingredientes secos à massa, ou ingredientes liquidos à secos. Serve também para misturar massas pesadas.

• **Velocidade 2:** Usada para misturar massas pesadas, semi-pesadas (biscoito, bolos, pães e roscas), massas finas, iniciar purê de batatas, legumes, adicionar manteiga, gordura, açúcar e clara em neve à massa. Também usada para dar liga à massa.

• **Velocidade 3:** Para bater em velocidade média a rápida. Usada para finalizar a mistura de bolos, biscoitos e outras massas.

• **Velocidade 4:** Para bater pequenas quantidades de creme ou clara em neve. Serve também para bater chantilly e glacês.

A troca de velocidade pode ser manual por meio de alavanca externa e polia variadora, ou eletrônica por meio de inversor de frequência. Deve ser realizada somente com a máquina ligada.

BEBEDOURO / PURIFICADOR DE ÁGUA

Qual a diferença entre bebedouros e purificadores de água?

Mesmo que você receba água tratada, os bebedouros e purificadores são essenciais para melhorar a qualidade da água. Estes equipamentos auxiliam na remoção de impurezas e na diminuição da quantidade de cloro, que deixam gosto e cheiro forte na água. A principal diferença do bebedouro para o purificador está no filtro utilizado. Nos purificadores de água é utilizado o filtro de tripla ação. Alguns modelos de purificadores podem repor sais minerais que fazem bem ao nosso corpo, como o cálcio e o potássio. Também no mercado, existem modelos que contam com ação bactericida. Deve-se ficar atento se a pressão de água na rede hidráulica é compatível com o bebedouro/purificador ou se tem que ser instalado um redutor de pressão adequado. O aparelho que possui filtro incorporado, tem vida útil e deve ser trocado adequadamente. O filtro de purificação é a peça fundamental para seu purificador. Para melhor aproveitamento do seu purificador de água, deixe escorrer a água escura por 5 minutos até que ela se torne cristalina.

Filtro de tripla ação
Libell

Purificador de água
IBBL

CHAPA / CHURRASQUEIRA

As chapas são chamadas de churrasqueiras quando utilizadas para fazer carne e de sanduicheiras quando utilizadas para fazer sanduiche.

• **Chapa lisa:** cauteriza a carne por fora, evitando que o suco se perca. Fácil limpeza.

• **Chapa estriada:** propicia uma carne mais magra e deixa aquelas simpáticas marquinhas paralelas. Retardam um pouco o preparo.

Chapa estriada
Croydon

CHAR BROILER

Grelhadores com sistema americano que permite que o alimento seja grelhado e cozido de maneira saudável, sem uso de óleos ou gordura, proporcionando um alimento com mais suculência e sabor. Para evitar fumaça em excesso no preparo dos alimentos na char broiler, não umedeça os alimentos com nenhum tipo de gordura.

Char broiler Edanca

Radiantes ou pedra refratária. Qual é o mais eficiente?

As pedras refratárias são pedras de argila expandida e os radiantes são de ferro fundido. Há uma pequena diferença no sabor dos alimentos de acordo com o tipo de máquina utilizada. Como regra, os broilers com radiante cozinham mais rápido devido à sua maior potência térmica, são mais duráveis do que os com pedras refratárias e mais fáceis de limpar. As pedras devem ser lavadas uma vez por mês em uma bacia com água quente para liberar a gordura.

O que dá o sabor de churrasco à carne preparada no char broiler?

Quando o “sumo” da carne ou a sua gordura caem sobre a fonte de calor do char broiler, seja o radiante ou pedra refratária, é criada uma pequena chama. A fumaça dessa chama, ao passar pelo alimento, é que dá o sabor único e delicioso de churrasco à carne.

CHOCOLATEIRA

• **Temperadeira de chocolate:** máquina que realiza o "choque térmico", ou seja, o resfriamento após aquecimento do chocolate. Consiste em um sistema de controle de temperatura da massa de tal maneira que esta esquente e esfrie de modo uniforme. Neste processo são formados cristais de gordura que são importantes para solidificação (aumento do ponto de fusão do chocolate), aparência (aumento do brilho) e vida de prateleira do produto (validade).

Temperadeira de chocolate Universal

Fonte de chocolate Marchesoni

• **Fonte de chocolate:** tem como principal objetivo "chamar a atenção" dos clientes em seu estabelecimento, porque os consumidores "comem com os olhos". Sua função é escorrer o chocolate derretido (este deve ser derretido antes) por seus degraus, dando um efeito de fonte ou cascata.

CHURRASQUEIRAS

Churrasqueira a gás: preparada para utilizar baixa pressão, utilizando registro igual ao do fogão doméstico. Para evitar que a chapa empene, deve-se ligar sempre todos os queimadores ao mesmo tempo. Mesmo se estiver usando só uma parte da chapa, é importante manter um mínimo de chama em todos os queimadores.

Churrasqueira rotativa: dispositivo que complementa a churrasqueira em alvenaria com o objetivo de girar os espetos com as carnes. A vantagem do espeto giratório é que assa a carne de uma maneira mais uniforme e evita a perda do suco natural, acentuando o sabor, além da comodidade de não precisar virar o espeto.

Para manter o sistema rotativo em boas condições de funcionamento e para a boa durabilidade do produto, é importante fazer a lubrificação das engrenagens. A quantidade de espetos é variável.

Kit rotativo Giragrill

CONSERVADOR DE BATATAS

É utilizado para manter as frituras quentes e crocantes. O processo é realizado através de lâmpada de infravermelho, que é uma fonte de calor limpa, compacta e segura para ser utilizada com os alimentos.

Conservador de batatas Evolução

COOKTOP

Fogão de embutir em balcão ou pia.

• **Cooktop de indução:** é elétrico, porém com uma velocidade maior de aquecimento e de forma mais equilibrada. O eletromagnetismo é utilizado para aquecer as panelas, transformando-as na fonte de calor e mantendo o fogão mais frio. Para isso, devem ser utilizadas panelas ferromagnéticas, como panelas de inox ou mesmo de ferro fundido. Para identificar se as panelas são utilizáveis, basta conferir pelo símbolo ou consultar o fabricante. O fogão possui tampo de vidro cerâmico e por isso é mais fácil de limpar.

Cooktop Electrolux

CORTA FRIOS

Deve ser mantido sempre bem lubrificado. Usar óleo fino, nunca óleo de cozinha.

• **Corta frios automático:** tem o mecanismo de lâmina e carro totalmente automáticos, sem necessidade de segurar o carro porta frios manualmente.

• **Corta frios semi-automático:** a lâmina gira automaticamente e é necessário apenas segurar o carro porta frios manualmente.

Corta frios automático Filizola

Corta frios semi-automático Filizola

DESCASCADORES

Qual a diferença entre os descascadores de batata, cebola e alho?

Os descascadores contêm um disco revestido com uma camada de ÓXIDO DE ALUMÍNIO, responsável pelo desgaste das cascas dos alimentos. Para cada um desses alimentos é utilizado um disco ralador diferente e é isso que diferencia os descascadores, dependendo da espessura da casca a ser retirada. Os descascadores de batatas podem também ser usados para descascar cenouras, chuchus e laranjas.

Descascador de batatas Skysem

Disco abrasivo descascador de batatas

DESPOLPADEIRA DE FRUTAS

Permite o aproveitamento da fruta entre 50% e 90% (dependendo da fruta) não causando enorme desperdício. Separa as partes comestíveis das partes não comestíveis. O suco é obtido pela diluição da polpa, preservando em quase sua totalidade as características nutritivas da fruta (vitaminas, sais minerais e calorias) sem alterar o sabor.

Despolpadeira de frutas Tomasi

As polpas congeladas deverão ser conservadas e mantidas em congelador horizontal a uma temperatura de -5º.C a -25º.C, por motivos de segurança alimentar. Esse processo inativa algumas enzimas responsáveis pela alteração das propriedades sensoriais, mantendo a qualidade por até 12 meses.

ESTUFAS

Para evitar o embaçamento dos vidros deve-se colocar todas as bandejas lado a lado, bem próximas, mesmo que vazias, pois qualquer espaço entre as bandejas ou a falta delas causará o embaçamento dos vidros. Dependendo da

temperatura e umidade do ar, pode ser normal ocorrer o embaçamento. Ao colocar alimentos com uma temperatura maior do que a temperatura interna da estufa, deve-se abrir 1cm de ambas as portas para evitar o embaçamento e gotejamento nos vidros.

Estufa de mesa
Titã

EXTRATOR AUTOMÁTICO DE SUCOS

Processa automaticamente frutas na velocidade de 16 por minuto, resultando numa produção de 1,2 litros de sucos/minuto. Para automaticamente quando termina o ciclo de extração.

Extrator de sucos
Bras Sulamericana

FABRICADOR DE GELO

A máquina automática para a fabricação de gelo tem depósito incorporado. Para utilização em residência, a máquina é menor e fabrica de 42 a 52 kg de gelo em cubo num período de 24 horas, dependendo da temperatura ambiente.

Qual a diferença entre gelo em escama, cubo e gelo triturado?

Escama: é um gelo raspado, é facilmente moldável, evitando danificar os produtos em contato com ele. Indicado para a conservação e resfriamento de alimentos e bebidas, não é próprio para o consumo.

Cubo: indicado para ser consumido com segurança em bebidas.

Triturado: barra quebrada em vários pedaços.

É imprescindível que a água utilizada na produção de gelo seja potável, isto é, límpida, inodora, incolor e livre de contaminações químicas e bacteriológicas.

Fabricador de gelo
50 kg Everest

FOGÕES

Funcionam a baixa ou a alta pressão, tendo diferenças construtivas, impedindo que sejam utilizados em condições diferentes daquelas indicadas pelo fabricante.

Fogão 4 bocas Croydon

• **Fogão de alta pressão:** indicado para cozimentos e frituras rápidas, não utilizam reguladores. A mangueira já vem de fábrica com o fogão, ela e o registro são específicos para alta pressão.

• **Fogão de baixa pressão:** a mangueira e o registro são específicos para baixa pressão e necessitam de reguladores. Somente o registro está incluído no fogão. A mangueira e o regulador devem ser adquiridos na loja de peças*, necessitando trocá-los sempre que necessário ou a cada cinco anos de uso. Se este fogão for utilizado sob alta pressão, haverá vazamento de gás.

Os fogões industriais e semi-industriais atendem a todos tipos de ambientes independente da necessidade e do espaço que se tem disponível.

Registro do fogão a alta pressão

Registro do fogão a baixa pressão

• **Fogão semi-industrial:** tem o objetivo de atender pequenos estabelecimentos. Possui duas, quatro ou seis bocas, aquecimento à gás, grelhas e queimadores em ferro fundido, simples e grandes, construção reforçada, chapa em aço carbono ou aço inox. As dimensões são menores do que os fogões industriais.

Fogão semi-industrial Dako

*Loja de Peças: ORMIBAL LTDA Tel (31) 3201-8014

• **Fogão industrial:** é um utensílio culinário para uso em grandes estabelecimentos, onde seja necessário grandes volumes de cozimento. Normalmente é feito em chapa de aço ou inox, em tamanhos variados, que se adaptam ao local em que serão utilizados. As grelhas e queimadores são em ferro fundido. Possui várias configurações com até 12 bocas, queimadores simples, duplos, meio a meio e triplos, de alta ou baixa pressão.

Fogão industrial Croydon

Queimadores

Grelhas

Abaixo seguem algumas pequenas descrições:

• **Fogão de pé:** quando o mesmo está apoiado no chão.

• **Fogão de mesa:** pode ser colocado em cima de outros objetos, tipo mesas ou bancadas.

• **Fogão em linha:** as "bocas" ficam lado-a-lado.

• **Fogão em paralelo:** as "bocas" ficam em pares, no sentido horizontal.

Existem acessórios que agregam funções extras aos fogões:

Forno

Chapa

Banho maria

FORNOS

• **Forno salamandra:** rápido aquecimento, utilizado para gratinar, além de conservar quente as massas, carnes e alimentos em geral. As resistências são espirais e localizadas na parte de cima do forno. Após ser gratinado, o prato adquire uma cobertura crostada, de cor dourada, mantendo o interior macio.

Forno salamandra
Metalmaq

• **Forno de lastro:** a transferência do calor ocorre de baixo para cima (efeito lastro), assim, os gases das massas tendem a se expandir com mais intensidade, forçando a evaporação da umidade, que se concentra na base das massas fermentadas. Ideais para pães, pizzas e outras massas especiais. Para se obter o melhor resultado, é importante que os fornos de lastro ofereçam condições técnicas de controle de potência térmica para o lastro e para o teto. Melhor ainda se este controle for sequencial e individual por câmara.

Forno de lastro
Tedesco

Qual a diferença entre forno de convecção, forno turbo e forno combinado?

• **Forno de convecção:** o sistema por convecção funciona a partir do princípio do ar quente forçado, que é obrigado a circular em recinto hermeticamente fechado, gerando uma distribuição homogênea de calor que penetra lateralmente na peça a ser preparada.

Forno de conveção Layr

• **Forno turbo:** funcionam por convecção, a partir do princípio do ar quente forçado (turbina), que é obrigado a circular em recinto hermeticamente fechado, e possui sistema de vapor, gerando uma distribuição homogênea de calor e de vapor.

• **Forno combinado:** funcionamento através de calor seco (50 a 270ºC), vapor (100ºC), combinado: mescla calor seco e vapor (50 a 270ºC) e regeneração: aquecimento dos alimentos pré-cozidos (80 a 180ºC), banho maria (60 a 100ºC).
Não existe transferência de sabores e odores. Obtem-se produtos mais saudáveis.

Forno turbo
Tedesco

Forno combinado
Venâncio

O que são GN's?

São denominadas de GN's as cubas ou assadeiras segundo a Norma Gastronômica (norma internacional que padroniza o tamanho desses acessórios). Disponíveis em vários tamanhos, como 1/1, 1/2, 1/3, 2/1, várias profundidades, como 55, 65 ou 100mm e ainda podem ser perfuradas ou lisas.

SELF COOKING CENTER

É um produto desenvolvido com alta tecnologia alemã, capaz de preparar 90% de qualquer cardápio em tempo recorde, oferecendo total facilidade ao usuário.

Uma das únicas revendedoras de Belo Horizonte, a Ormimáquinas apresenta e agrega à sua linha de produtos o Self Cooking Center, único sistema de cocção automática do mundo. Assa, grelha, estufa, escalda, guisa, branqueia e outras funções, num só equipamento. Basta escolher um dentre os nove tipos de cocção (assado grande, peças pequenas grelhadas ou assadas, aves, peixes, acompanhamentos, pratos de batatas, produtos com ovos, sobremesas, pastelaria/padaria, finishing), selecionar o grau de douramento/coloração (de claro a escuro) e o grau de cozimento (de mal passado a bem passado). A quantidade e o volume do produto são detectados automaticamente, não sendo necessário determinar a temperatura, tempo, velocidade do ar, umidade, clima de cocção e controles permanentes. Mesmo com o carregamento simultâneo de produtos distintos, não existe transferência de sabores e odores e as vitaminas, minerais e nutrientes são mantidos.

O que é Finishing?

É o processo de finalização dos alimentos. Os alimentos pré-cozidos são colocados em recipientes frios e mantidos refrigerados, concluindo o processo de cozimento na hora em que precisar servir, o que garante uma comida sempre quente. O Finishing é ajustado automaticamente às especificações de cada comida, você somente prepara a quantidade de comida exata, sem nenhum custo de excesso de produção.

LAVA-LOUÇAS

Redução de até 90% no consumo de água na lavagem de louças em relação ao processo manual, aumento de agilidade e higiene no processo. No setor alimentício, o processo de higienização e desinfecção de utensílios é extremamente importante. Os utensílios recebem água a alta pressão com temperaturas de 65 graus na lavagem e 90 graus no enxágue, imersos por no mínimo 3 minutos e enxugados por evaporação, chegando próximo a esterilização total.

LIQUIDIFICADOR/TRITURADOR/ALTA ROTAÇAO/BLENDER/CUTTER

Estes itens se diferem na velocidade de rotação, formato e espessura da lâmina.

• **Liquidificador:** liquefaz o produto em um tempo razoável de forma que o resultado seja uma substância líquida, sem partículas sólidas. O que é levado em consideração é que o resultado passe 100% através das tramas de uma peneira 3 x 3mm. Os liquidificadores podem ser utilizados em alguns casos como trituradores, bastando reduzir o tempo de processamento.

• **Alta rotação:** equipado com motor de alta rotação (entre 15.000 e 30.000rpm), com potência voltada para a geração de velocidade, deixando a desejar quando a força é exigida para processar. Não devem ser utilizados continuamente por longos períodos, pois produzem uma quantidade de calor intensa e os intervalos permitem o seu resfriamento. Gelo, polpas congeladas ou similares devem ser partidos em pequenos pedaços para não danificar as lâminas da faca.

Alta rotação Siemsen

• **Triturador:** processa materiais mais pesados que o liquidificador. O resultado é um líquido com pequenas partículas sólidas. É equipado com motor de menor rotação (aprox. 3500rpm), com mais força e menor velocidade.

Blender Bras

• **Blender:** alta potência (2 hp) e motor de altíssimas rotações (até 37.000rpm). Possui copo em policarbonato cristal de alto impacto (material ultraresistente). Bate, mistura, rala e pica. Ideal para o preparo de drinks com alta viscosidade e aqueles com ingredientes como sorvete, polpas de frutas congeladas (mesmo o açaí).

CutterSiemsen

• **Cutter:** as lâminas tem um formato diferente dos liquidificadores/trituradores e o tamanho é bem maior. São utilizados para fazer recheios de nozes, castanha, pasta de amendoim, farinha, purê, maionese, molho de tomate, patês, carnes desfiadas/moídas, geléias, etc.

MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA

Para utilizar, basta encher o tanque com água, colocar o pó de café no coador em quantidades adequadas, apertar a tecla liga/desliga e em aproximadamente 40 min., a máquina avisa que o café está pronto e também o mantém quente.

Máquina de café automática Marchesoni

MÁQUINA DE CHURRASCO GREGO

O que é churrasco grego?

Máquina de churrasco grego

Chamado também de kebab, é um prato turco feito de carne assada num espeto vertical e giratório. Normalmente são usadas carnes de boi, cordeiro, porco ou frango, fatiadas e temperadas, empilhadas no espeto. Costuma-se adicionar pimentão, tomate e cebola entremeados ou no topo do espeto. As carnes são cortadas do espeto de maneira que fiquem bem finas e colocadas no pão francês ou no pão sírio. Muitas vezes são adicionados saladas e molhos diversos. O aquecimento é realizado por queimadores infravermelhos (ver seta na imagem).

MÁQUINA DE CREPE

Máquina de crepe suíço Croydon

Qual a diferença entre crepe suíço e crepe francês?

• **Crepe suíço:** conhecido também como crepe no palito, é um alimento de consumo mais rápido e possui várias opções de recheios doces e salgados.
Dica: Não diminua a quantidade de açúcar na receita, a função deste é ajudar no crescimento da massa. Evite usar farinha que já contenha fermento.

• **Crepe francês:** é mais conhecido aqui no Brasil como panqueca e pode ser feito utilizando uma panquequeira. Os recheios são mais sofisticados e as massas mais finas e elaboradas.

As principais diferenças entre os crepes e as panquecas são basicamente a textura, espessura e o formato da massa.

Panquequeira Croydon

MISTURADEIRAS

Misturella
Tedesco

São utilizadas para o preparo de massa de coxinha, doce de leite, bala de banana, creme de sonho, negrinho, branquinho, polenta, doce de figo, doce de uva, risólis, marmeladas, massa de esfirra, entre outros. Também são utilizadas para preparar massas pesadas. É importante estar informado, no ato da compra de sua misturadeira, o tipo de uso a que se destina, pois a rotação, a potência do motor, o material da panela e a pá variam de acordo com a massa a ser preparada. Dependendo do preparo, não há necessidade de ligar o queimador.

Quais as diferenças entre as misturadeiras para massa doce e salgada?

• **Massas doces:** panela de alumínio, maior rotação (20 a 45rpm) e maior potência, pá tripla com raspador de poliuretano.
No caso de doce que queima com muita facilidade, utilize a Misturella de 15 litros, pois a capacidade de produção é menor. Deixe o fogo o mais baixo possível.

• **Massas salgadas:** menor rotação (13 a 25rpm). Os tipos de massas podem variar, a mais usada é a massa de coxinha (massas quentes). Não pode ser usada para massa de pão. Quanto ao fogo, deve ser o mais baixo possível.

Quando desejar fazer doce e salgado com a mesma máquina, é aconselhável utilizar misturadeiras com panelas em inox, trifásicas e com 2 velocidades. Não ultrapasse a altura das pás no fundo com o produto, pois se passar, o mesmo pode grudar nas laterais da panela.

MISTURADOR DE CARNE

Misturador de carne
C.A.F.

Tem a função de diminuir a gordura existente na carne (7% a 11%) e torná-la mais homogênea, ou seja, a cor fica mais avermelhada e consistente, devido ao processo de mistura da carne antes da remoagem. (aprox. 10 minutos).

• **Homogeneização:** após a moagem, é o processo de mistura da massa de carne por aproximadamente 10 minutos.

Nunca deixar a máquina trabalhando vazia. Isso causará aquecimento nas ferramentas e seu rápido desgaste.

MOENDA/MOEDOR

Pode ter o rolo inox ou de ferro. Para um caldo de cana ou produto de melhor qualidade, o rolo inox é o mais adequado e mais higiênico. Não aperte muito o mancal de regulagem, pois isso diminui a vida útil de sua moenda.

O moinho de café é utilizado para moer o café na hora que vai ser utilizado, preservando o melhor sabor e aroma. Também pode ser utilizado para moer outros produtos, como pimenta do reino e trigo seco.

Moenda de cana Maqtron

Moinho de café Arbel

PICADOR DE CARNE

É identificado pelo tamanho da boca e contém vários discos que podem cortar a carne em diâmetros diferentes, de grossos a finos. A sua utilização é bastante versátil, podendo ser usado para moer, picar carne e outros produtos.

Dicas: Para facilitar a moagem da carne, corte-a em bifes.

Para moer kibe use o disco com furos de 3mm.

Para moer toucinho e carne para linguiça use o disco com furos de 10 mm.

Picador de carne C.A.F.

REFRESQUEIRA/MÁQUINA DE FROZEN

A máquina de frozen é utilizada para fazer as bebidas frozen, que podem ser alcoólicas ou não-alcóolicas em forma de granizado e preparadas a partir de uma mistura de água com suco de frutas e um destilado alcoólico. Automaticamente a máquina congela a mistura até atingir a consistência ideal mantendo assim durante o tempo necessário para servir. O equipamento possui ainda dupla função, podendo atuar como conservadora de produtos refrigerados (como uma refresqueira).

Máquina de frozen
Bras

A refresqueira apenas refrigera a bebida, enquanto a máquina de frozen produz bebidas mais geladas e mais consistentes.

REFRIGERADOR/CONGELADOR

• Sistema FROST FREE

Os congeladores ou refrigeradores frost free não precisam ser descongelados e funcionam da seguinte maneira: a cada seis horas aproximadamente, o temporizador liga a resistência elétrica de aquecimento que é envolvida entre as serpentinas do congelador, derretendo o gelo das serpentinas. Quando todo o gelo se vai, o sensor de temperatura mede a temperatura que, ao se elevar acima de 0ºC, desliga o aquecedor. Descongelar as serpentinas a cada seis horas é muito prático, porém, consome energia e pode alterar a temperatura interna dos refrigeradores/congeladores. A maioria dos congeladores horizontais exigem descongelamento manual (degelo); o alimento dura mais tempo e o congelador consome menos energia.

Refrigerador rápido e ultracongelador

Indicado para o resfriamento rápido de alimentos quentes, diminuindo a possibilidade de contaminação ou deterioração dos alimentos. Uma redução brusca da temperatura interna do alimento imediatamente após sua cocção

produz uma rápida evaporação da água e desta forma, mantém o sabor e a as características originais e sensoriais do alimento. O ultracongelador evita a formação de micro cristais, assegurando um descongelamento sem perdas de líquido, consistência, peso ou aroma.

Qual a diferença entre refrigerador, conservador e congelador?

• **Refrigerador:** mantém o seu interior com temperaturas acima de 0°C, pode ser ajustado de 1°C a 7°C para resfriar ou refrigerar produtos.

• **Conservador:** conserva o resfriamento ou congelamento de produtos.

• **Congelador:** nos congeladores as temperaturas alcançam de -15 a -18°C e nas ilhas, temperaturas de -18 a -22°C.

Refrigerador de cerveja Metalfrio

SELADORA

• **Seladora a vácuo:** o vácuo retira o ar e o líquido de dentro da embalagem, prolongando a vida útil do alimento embalado e mantendo suas características sensoriais. É utilizado para embalar produtos perecíveis, como carnes, embutidos, queijos, legumes, frutas minimamente processadas, salgados, pizza, entre outros.

Qual a diferença entre seladoras a vácuo com câmara e com bico injetor?

Na seladora com câmara, o vácuo é de 99,8%. É realizado automaticamente dentro de uma câmara por meio de uma bomba de vácuo seguido da solda. Pode-se embalar até 10 kg por processo (capacidade variável de acordo com a marca e modelo utilizado).

Na seladora com bico injetor, o vácuo é de 96%. É realizado manualmente através da introdução do saco plástico no bico de sucção e seguido do

travamento da mandíbula para realização do processo de solda. Pode-se embalar até 8 kg por embalagem (capacidade variável de acordo com a marca e modelo utilizado).

Seladora a vácuo com câmaras R. Baião

Seladora a vácuo com bico injetor R. Baião

SERRA-FITA

Um ponto importante para a escolha correta da serra-fita é atentar para a espessura da serra que deverá ser de até 1% do diâmetro do volante da máquina. A tensão da fita exerce muita influência na força de corte, daí a necessidade de mantê-la apropriada e constante. Use somente fitas de serra de boa qualidade.

Serra-fita Metvisa

TORRE DE CHOPP

É um recipiente para auto-serviço de chopp, cerveja, sucos ou outras bebidas geladas na mesa dos clientes ou em sua residência. Possuem um tubo contendo gelo reciclável, que deve ser mantido no congelador por pelo menos 10 horas antes do uso. É recomendável ter sempre um refil para ser recarregado quando o gelo não estiver mais mantendo a bebida gelada. O líquido deve ser colocado na torre somente após o encaixe do tubo de gelo.

Torre de chopp Marchesoni

Qual a diferença entre a torre de chopp e a chopeira?

A torre de chopp pode ser levada facilmente à qualquer lugar, pois não tem motor, além de possuir um custo bem menor que o da chopeira. A torre de chopp não substitui por completo a chopeira, pois esta possui refrigeração e pressão suficiente para criar creme/colarinho.

Sites:

www.ormimaquinas.com.br
www.arbel.ind.br
www.bras.com.br
www.cafmaquinas.com.br
www.croydon.com.br
www.dako.com.br
www.edanca.com.br
www.electrolux.com.br
www.everest.ind.br
www.filizola.com.br
www.giragrill.com
www.gpaniz.com.br
www.inmetro.gov.br
www.layr.com.br
www.libell.com.br
www.marchesoni.com.br
www.metalfrio.com.br
www.metalmaq.com.br
www.metvisa.com.br
www.rational-online.com
www.rbaiao.com.br
www.siemsen.com.br
www.skymsen.com
www.tedesco.ind.br
www.tita.com.br
www.tomasi.com.br
www.venanciometal.com.br
www.vencedoramaqtron.com.br

Elaboração e Redação:

Ormimáquinas Ltda / Isabela Capelão

Colaboração:

Amanda Carolina da Silva, Flávia Capelão, Hudson dos Reis Silva, Sula Mila.

Criação, Design Gráfico e Diamagração:

Orla Comunicação

Revisão de texto:

Flávia Capelão, Isabela Capelão.

As fotos dos produtos são meramente ilustrativas e foram retiradas de sites e catálogos de fornecedores, bem como algumas especificações. Estão sujeitas a alterações sem prévio aviso.

www.ormimaquinas.com.br

Rua Goitacases, 1478 • Barro Preto • Belo Horizonte - MG • 30.190-052

Tel.: (31) 3275-4443 • Fax: (31) 3275-3520