TIME 2023

Cada produto é resultado do nosso compromisso em criar soluções de qualidade para o seu negócio

Marchesoni
RUMO AOS 80 ANOS



77 ANOS
SERVINDO VOCÊ

Marchesoni

RUMO AOS 80 ANOS

NOSSA HISTÓRIA

77 ANOS
SERVINDO VOCÊ

1946



A "Indústria de Fogões a Lenha e a Gás Marchesoni Ltda" foi fundada em 1° de janeiro de 1946 pelo imigrante italiano Luiz Marchesoni, no bairro do Cambuci em São Paulo. Inicialmente, a empresa fabricava fogões a lenha e a gás manualmente. Com o passar dos anos, a empresa expandiu sua linha de produtos para incluir fogareiros elétricos, placas aquecedoras e estufas conjugadas com bandejas em ágata para salgadinhos.



2000



Em 2000, a empresa transferiu seu parque fabril para instalações maiores em Santana de Parnaíba/SP.

Ao longo dos anos, a Marchesoni se destacou no mercado gastronômico graças ao seu pioneirismo em desenvolver produtos voltados para esse segmento, modernizando seu parque industrial e inovando em seus produtos e serviços. Essa estratégia levou a um sólido desenvolvimento empresarial e crescimento sustentável.

Atualmente, em sua terceira geração, a Marchesoni continua sendo uma empresa genuinamente brasileira, fundamentada em seus valores éticos e empresariais, e conquistando sucesso nacional e internacional. Para a presidente do Conselho de Administração da empresa, Sueli Marchesoni, o sucesso é atribuído à missão, visão e valores éticos da empresa, bem como ao respeito pelos colaboradores e clientes.



"A história de uma empresa, assim como a de um país,
ou mesmo de uma família, se constrói preservando o seu passado".

Sueli Marchesoni

MARCHESONI 1946

Marchesoni
RUMO AOS 80 ANOS



Olá, eu sou o MarcChef,

Vou acompanhá-lo neste catálogo destacando as principais características, vantagens e diferenciais dos produtos Marchesoni. Aproveite estas dicas e ofereça a melhor opção para atender a necessidade do seu cliente.

Vamos nessa?

MARC MÍDIAS



/marchesonioficial

YouTube @mcmarchesoni

/marchesonioficial

@marchesonioficial



Assista aos vídeos de produtos e acompanhe nossas redes sociais.

VÍDEO PRODUTO
Escaneie o QRCODE ou acesse o site: marchesoni.com.br

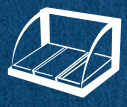
ÍNDICE



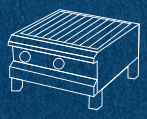
Torre de Chopp MarcBeer 01



Cafeteira 03



Estufa 09



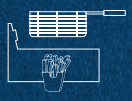
Char Broiler 14



Chapa 15



Derretedeira I Banho-Maria 18



Fritador 22



Utilitário
Blender | Fogão | Suco Fácil | Chocolateira | Marmiteiro 26

Nos reservamos o direito de alterar as especificações e imagens dos produtos sem aviso prévio.


Torre de Chopp
MARCBEER
A ORIGINAL
MUITO MAIS LUCRO
PARA VOCÊ.
ATÉ 2H
BEBIDA GELADA
SUPER
RESISTENTE
AUTOSSERVIÇO
COM SISTEMA
GIRATÓRIO
OTIMIZA O SERVIÇO
DO GARÇOM
SERVE
QUALQUER
BEBIDA

TORRE DE CHOPP
MARCBEER

Table Beer Dispenser
Much more profit for you

Torre de Chopp MarcBeer
Muchas más ganancias para usted



Código:
MB.2.150

1,5 Litros / liters

C	L	A
190	190	540 mm

Peso líquido	Bruto
2,1 kg	2,5 kg

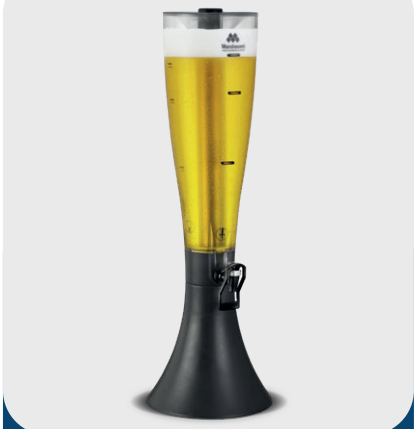


Código:
MB.2.250

2,5 Litros / liters

C	L	A
220	220	760 mm

Peso líquido	Bruto
2,865 kg	3,245 kg



Código:
MB.2.350

3,5 Litros / liters

C	L	A
220	220	760 mm

Peso líquido	Bruto
2,865 kg	3,245 kg

*Os modelos de torneiras podem variar de acordo com a disponibilidade do estoque.

As torres de Chopp Marcbeer são versáteis e podem ser utilizadas com chopp, cerveja, sucos, águas saborizadas e muito mais!

REFIL

Stainless steel freezing tube
Tubo de acero inoxidable congelante



Código:
3046

Para to **MB.2.150**

L	A
30	325

Peso Líquido
500g



Código:
1427

Para to **MB.2.250 e MB.2.350**

L	A
30	400

Peso Líquido
600g

Exclusiva ação de degelo inverso, por ser utilizado gel, mais denso do que a água, o degelo ocorre de cima para baixo;



Proteção de plástico para maior higiene;

"A eficácia da Torre de Chopp é o refil!"

Tempo para primeiro congelamento: 10 horas



Refil em aço inox 304, blindado, com gel atóxico.

VÍDEO PRODUTO
Escaneie o QRCODE ou acesse o site: marchesoni.com.br

Nos reservamos o direito de alterar as especificações e imagens dos produtos sem aviso prévio.

CAFETEIRA
PROFISSIONAL

Professional Coffee Maker
Ideal for safely meet the highest demands
Cafetera Profesional
Ideal para atender con seguridad altas demandas

Moderna e Compacta
Ideal para Café e Leite



A Linha Profissional Marchesoni é fabricada com dois bojos, o que possibilita servir dois tipos de bebidas simultaneamente. Além do café, podem ser utilizadas para leite, achocolatado, café com leite e chá.



Código:
CF.4.421 **127V**
CF.4.422 **220V**

2 Bojos Bowl
4 Litros cada / liters each

2.500W / 2,5kW/h

C	L	A
419	370	544 mm

Peso líquido 9,3 kg | Bruto 12,2 kg



Código:
CF.4.621 **127V**
CF.4.622 **220V**

2 Bojos Bowl
6 Litros cada / liters each

2.500W / 2,50kW/h

C	L	A
419	370	644 mm

Peso líquido 10,5 kg | Bruto 13,58 kg



Código:
CF.4.821 **127V**
CF.4.822 **220V**

2 Bojos Bowl
8 Litros cada / liters each

2.500W / 2,5kW/h

C	L	A
420	360	750 mm

Peso líquido 13 kg | Bruto 14 kg



Código:
CF.4.121 **127V**
CF.4.122 **220V**

2 Bojos Bowl
10 Litros cada / liters each

2.500W / 2,50kW/h

C	L	A
419	370	844 mm

Peso líquido 12,96 kg | Bruto 16,37 kg



Código:
CF.4.252 **220V**

2 Bojos Bowl
25 Litros cada / liters each

6.300W / 6,30kW/h

C	L	A
637,5	481	791 mm

Peso líquido 20,85 kg | Bruto 25,95 kg



INCLUSO: Coador de pano



Ideal para Café e Leite

Fabricada com capacidade para até 50 litros, é ideal para atender com segurança altas demandas.

Segurança
SGS OCP 0040 Compulsório INMETRO

VÍDEO PRODUTO
Escaneie o QRCODE ou acesse o site: marchesoni.com.br

Nos reservamos o direito de alterar as especificações e imagens dos produtos sem aviso prévio.


Bojos em aço
inox 304
(Não contamina o alimento)
Fácil visualização
do nível do café e
de água do banho-maria
Termostato
para controle
de temperatura
Quatro pés inclinados
e emborrachados para maior
estabilidade e segurança
do operador

CAFETEIRAS
TRADICIONAL & MASTER

Traditional & Master
Coffe Maker

Traditional & Master
Cafetera

LINHA TRADICIONAL



Código:
CF.2.401 **127V**
CF.2.402 **220V**

4 Litros / liters

1.300W / 1,30kW/h

C 262 x L 354 x A 517 mm

Peso líquido 3,98 kg | Bruto 5,27 kg



Código:
CF.2.601 **127V**
CF.2.602 **220V**

6 Litros / liters

1.300W / 1,30kW/h

C 262 x L 354 x A 617 mm

Peso líquido 4,49 kg | Bruto 6,0 kg



Código:
CF.2.801 **127V**
CF.2.802 **220V**

8 Litros / liters

1.300W / 1,30kW/h

C 262 x L 354 x A 717 mm

Peso líquido 4,7 kg | Bruto 6,46 kg



Código:
CF.2.101 **127V**
CF.2.102 **220V**

10 Litros / liters

1.300W / 1,30kW/h

C 262 x L 354 x A 819 mm

Peso líquido 5,0 kg | Bruto 7,75kg

LINHA MASTER

Base com pingadeira removível



Código:
CF.3.401 **127V**
CF.3.402 **220V**

4 Litros / liters

1.300W / 1,30kW/h

C 283 x L 258,5 x A 468,4 mm

Peso líquido 3,98 kg | Bruto 5,0 kg

Base com pingadeira removível



Código:
CF.3.601 **127V**
CF.3.602 **220V**

6 Litros / liters

1.300W / 1,30kW/h

C 283 x L 258,5 x A 568,4 mm

Peso líquido 4,39 kg | Bruto 6,0 kg

Base com pingadeira removível



Código:
CF.3.801 **127V**
CF.3.802 **220V**

8 Litros / liters

1.300W / 1,30kW/h

C 283 x L 258,5 x A 668,5 mm

Peso líquido 4,94 kg | Bruto 6,52 kg

Base com pingadeira removível



Código:
CF.3.101 **127V**
CF.3.102 **220V**

10 Litros / liters

1.300W / 1,30kW/h

C 283 x L 258,5 x A 768,5 mm

Peso líquido 5,37 kg | Bruto 6,94 kg



INCLUSO: Coador de pano
Disponível nos modelos Tradicional e Master

Segurança
SGS OCP 0045 Compulsório INMETRO

VÍDEO PRODUTO
Escaneie o QRCODE ou acesse o site: marchesoni.com.br

Nos reservamos o direito de alterar as especificações e imagens dos produtos sem aviso prévio.


SUCESSO DE VENDA A MAIS DE
15
ANOS
PRÁTICA E ECONÔMICA
DISPENSA O USO DE FILTRO DE PANO
TAMPA COM TRAVA
ALÇAS LATERAIS
AUTOSSERVIÇO
Marchesoni
40
36
32
28
24
20
16
14
AQUECIMENTO
QUENTE
Robusto corpo em aço inox para manter o café quente por muito mais tempo!

CAFETEIRA AUTOMÁTICA

Automatic Coffe Maker
Automatic repares coffe!

Cafetera Automática
Prepara o café oara Ud!

Prepara o café sozinha!
Basta colocar água no reservatório, acrescentar o pó de café e ligar.



Código:
CF.1.201 **127V**
CF.1.202 **220V**

- 2 Litros / liters
- 1.000W / 1,00kW/h
- C 200 x L 270 x A 310 mm
- Peso líquido 1,1 kg — Bruto 1,48 kg



Código:
CF.1.691 **127V**
CF.1.692 **220V**

- 6 Litros / liters
- 1.000W / 1,00kW/h
- C 250 x L 280 x A 380 mm
- Peso líquido 3,0 kg — Bruto 3,49 kg



Código:
CF.1.151 **127V**
CF.1.152 **220V**

- 15 Litros / liters
- 1.500W / 1,50kW/h
- C 300 x L 300 x A 560 mm
- Peso líquido 5,1 kg — Bruto 6,25 kg

ESTERILIZADORES

Warmes Esterilizadores



Código:
ES.1.291 **127V**
ES.1.292 **220V**

- 2 Bules c/ termostato
  Pots with thermostat
  Jarras con termostato
- 750W / 0,75kW/h
- C 400 x L 282 x A 302 mm
- Peso líquido 3,8kg — Bruto 3,9 kg

- ✓ **Corpo em aço inox;**
- ✓ **Bules em aço inox 304 (com capacidade para 1,8 L);**
- ✓ **Ideal para pequenas demandas;**
- ✓ **Termostato regulável de 20°C a 120°C.**

O esterilizador Marchesoni foi desenvolvido para bares, restaurantes, padarias e similares. Mesmo com seu design compacto é de grande eficiência, podendo ser acomodado em pequenos espaços.

Segurança
SGS OCP 0040 **Compulsório** INMETRO

VÍDEO PRODUTO
Escaneie o QRCODE ou acesse o site: marchesoni.com.br

Nos reservamos o direito de alterar as especificações e imagens dos produtos sem aviso prévio.

ESTUFA PREMIUM A VAPOR

GET RID OF LOSSES
WITH DRY FOOD!

!ALIMENTOS SECOS
NUNCA MÁS!



ALIMENTOS RESSECADOS NUNCA MAIS!



ILUMINAÇÃO EM LED;

PRECISÃO NO CONTROLE DE UMIDADE E TEMPERATURA ATRAVÉS DO TERMÔMETRO REGULÁVEL;



FUNCIONA A SECO E A VAPOR.
(CONTROLE DE UMIDADE RELATIVA DO AR);

ESTUFA PREMIUM
A VAPOR

Premium Steam Display Case
Top of the range

Estufa Premium
Modelo alta gama de la línea



Código:
EF.6.261 **127V**
EF.6.262 **220V**

6 Bandejas Dupla
Trays Double | Bandejas doble

1.050W / 1,05kW/h

C	L	A
450 x	465 x	625 mm

Peso líquido 14 kg | Bruto 15,2 kg



Código:
EF.6.281 **127V**
EF.6.282 **220V**

8 Bandejas Dupla
Trays Double | Bandejas doble

1.050W / 1,05kW/h

C	L	A
450 x	600 x	625 mm

Peso líquido 14,2 kg | Bruto 15,4 kg



Código:
EF.6.391 **127V**
EF.6.392 **220V**

9 Bandejas Tripla
Trays Triple | Bandejas Triple

1.050W / 1,05kW/h

C	L	A
450 x	465 x	790 mm

Peso líquido 14,3 kg | Bruto 15,6 kg



Código:
EF.6.321 **127V**
EF.6.322 **220V**

12 Bandejas Tripla
Trays Triple | Bandejas Triple

1.050W / 1,05kW/h

C	L	A
450 x	600 x	790 mm

Peso líquido 15,8 kg | Bruto 17,4 kg

Inovação, design e tecnologia!

- ✓ **Iluminação frontal em LED, realçando todas as bandejas;**
- ✓ **Porta com efeito espelhado, destacando os alimentos;**
- ✓ **Reservatório de água com capacidade para 3 litros;**
- ✓ **Autonomia de até 6 horas de vapor em média;**
- ✓ **Prateleiras em aço cromado, garantindo resistência e durabilidade;**
- ✓ **Vidros temperados, proporcionando maior segurança;**
- ✓ **Estrutura em aço inoxidável e alumínio.**

Tudo isso em um único equipamento, ideal para expor e valorizar os produtos, conservá-los sempre quentes e alavancar as vendas dos seus clientes!

Segurança
Compulsório

VÍDEO PRODUTO
Escaneie o QRCODE ou acesse o site: marchesoni.com.br

Nos reservamos o direito de alterar as especificações e imagens dos produtos sem aviso prévio.

As estufas da linha Ouro Marchesoni destacam-se pelo melhor custo benefício do mercado e são ideais para expor com elegância e manter os alimentos sempre quentinhos.

- ✓ **Bandejas em aço inoxidável com 3 cm de altura;**
- ✓ **Elegantes frisos dourados;**
- ✓ **Termostato bimetálico para economia de energia elétrica;**
- ✓ **Resistência de baixo consumo;**
- ✓ **Vidros temperados: maior segurança;**
- ✓ **Umidificador.**



ESTUFAS OURO
LÍDER EM VENDAS

Gold Display Case
Market-leading model

Estufa Ouro
Modelo líder en ventas



Código:
EF.2.031 **127V**
EF.2.032 **220V**

3 Bandejas / trays

250W / 0,25kW/h

C 425 x L 350 x A 275 mm

Peso líquido 5,3 kg | Bruto 5,95 kg



Código:
EF.2.041 **127V**
EF.2.042 **220V**

4 Bandejas / trays

250W / 0,25kW/h

C 555 x L 350 x A 275 mm

Peso líquido 6,44 kg | Bruto 7,0 kg



Código:
EF.2.051 **127V**
EF.2.052 **220V**

5 Bandejas / trays

250W / 0,25kW/h

C 685 x L 350 x A 280 mm

Peso líquido 7,55 kg | Bruto 8,4 kg



Código:
EF.2.061 **127V**
EF.2.062 **220V**

6 Bandejas / trays

500W / 0,50kW/h

C 805 x L 350 x A 280 mm

Peso líquido 8,9 kg | Bruto 9,8 kg



Código:
EF.2.261 **127V**
EF.2.262 **220V**

6 Bandejas / trays

250W / 0,25kW/h

C 425 x L 350 x A 375 mm

Peso líquido 7,6 kg | Bruto 7,9 kg



Código:
EF.2.281 **127V**
EF.2.282 **220V**

8 Bandejas / trays

250W / 0,25kW/h

C 555 x L 350 x A 375 mm

Peso líquido 8,5 kg | Bruto 9,5 kg



Código:
EF.2.211 **127V**
EF.2.212 **220V**

10 Bandejas / trays

250W / 0,25kW/h

C 690 x L 350 x A 375 mm

Peso líquido 10 kg | Bruto 11,0 kg



Código:
EF.2.221 **127V**
EF.2.222 **220V**

12 Bandejas / trays

500W / 0,50kW/h

C 805 x L 350 x A 375 mm

Peso líquido 11,54 kg | Bruto 13,46 kg

COMPARE
Todas as Estufas Ouro Marchesoni possuem:



Termostato de temperatura automático e lâmpada piloto.



Umidificador que evita o ressecamento dos alimentos.



Pés fixos e emborrachados.

Segurança
SGS Compulsório INMETRO

VÍDEO PRODUTO
Escaneie o QRCODE ou acesse o site: marchesoni.com.br

Nos reservamos o direito de alterar as especificações e imagens dos produtos sem aviso prévio.

Conservador de Proteínas

LANÇAMENTO!



Painel digital de alta precisão

O melhor custo benefício do mercado.

Testado e aprovado por hamburguerias com altas demandas, o Conservador de Proteínas foi desenvolvido para agilizar o dia-a-dia do seu negócio. É ideal para manter as carnes sempre quentinhas até a montagem do lanche.

Com fabricação 100% nacional, possui estrutura e acessórios totalmente em aço inox e capacidade para até 10 kg (2,5 kg por cuba) de proteína.

Cubas
GN 1/3 em aço inox

Pegador Removível

Código	EF.9.041	**127V**
	EF.9.042	**220V**
	1000W / 1,0KW/h	
	C L A	
Sem pegador	412 x 386 x 435	mm
Com Pegador	412 x 497 x 435	mm
	Peso líquido **11 kg**	
	Bruto **12,5 kg**	



Abertura dos dois lados para otimizar a operação



VÍDEO PRODUTO
Escaneie o QRCODE ou acesse o site: marchesoni.com.br

Char Broiler



Nunca foi tão fácil grelhar e assar alimentos com praticidade.

Surpreenda-se com a potência do Char Broiler Marchesoni. Além de preparar receitas saborosas, é muito prático de usar e sua limpeza pós uso é fácil e rápida.

- ✓ **Acabamento aço inox escovado;**
- ✓ **Tampa em inox com termômetro analógico blindado;**
- ✓ **Grelha em inox "estilo Argentina";**
- ✓ **02 queimadores de alta potência com difusores de aço fundido para reter e distribuir calor;**
- ✓ **02 botões para regular o espalhador de chamas;**
- ✓ **Acendimento automático individual por queimador (pilha AA) *pilhas não inclusas;**
- ✓ **Pés emborrachados, fixos e antiderrapantes;**
- ✓ **Conjunto de gás em alumínio.**





Código:
CH.5.052

02 Queimadores / Burnes quemadores

sem a tampa

C		L		A	
530	x	490	x	310	mm

Peso líquido 11,2 kg — Bruto 14,2 kg

CH.5.052.T

com a tampa

C		L		A	
530	x	510	x	420	mm

Peso líquido 14,6 kg — Bruto 17,4 kg

Gás - 400 g/h - GLP

VÍDEO PRODUTO
Escaneie o QRCODE ou acesse o site: marchesoni.com.br

AQUI É CHAPA QUENTE



As Chapas Profissionais Marchesoni destacam-se pelo ótimo acabamento, desempenho e durabilidade.
Ideal para grandes demandas e para congelados.

Frontão contra respingos

Ampla área de fritura com 50cm de profundidade em todos os modelos



Entrada de gás frontal: maior comodidade

Fácil visualização para controle da chama

Gaveta coletora de óleo com alta capacidade



Conjunto de gás em alumínio

- Cano de distribuição
- Injetor de gás
- Reguladores
- Queimadores



Maior estabilidade

Pés conectados na estrutura superior da chapa

CHAPA PROFISSIONAL
MODELO LÍDER EM VENDAS

Professional Gas Griddle
Reinforced structure model

Churrasquera Profesional a Gas
Modelo con estructura reforzada



Código:
CH.2.062

02 Queimadores / Burnes quemadores

C 600 x L 570 x A 256 mm

4,75mm

Gás - 400 g/h - GLP

590 x 490mm

Peso líquido 17,4 kg | Bruto 19,8 kg



Código:
CH.2.083

03 Queimadores / Burnes quemadores

C 800 x L 570 x A 256 mm

4,75mm

Gás - 600 g/h - GLP

790 x 490mm

Peso líquido 22,2 kg | Bruto 25,6 kg



Código:
CH.2.104

04 Queimadores / Burnes quemadores

C 1000 x L 570 x A 256 mm

4,75mm

Gás - 800 g/h - GLP

987 x 487mm

Peso líquido 40 kg | Bruto 44,6 kg



Código:
CH.2.125

05 Queimadores / Burnes quemadores

C 1200 x L 566 x A 265 mm

1/4" (6,35mm)

Gás - 1000 g/h - GLP

1184 x 484mm

Peso líquido 36,0 kg | Bruto 62,0 kg



Código:
CH.2.156

06 Queimadores / Burnes quemadores

C 1500 x L 570 x A 256 mm

8mm

Gás - 1200 g/h - GLP

1484 x 484mm

Peso líquido 88,2 kg | Bruto 92,4 kg

Modelo com estrutura reforçada!

VÍDEO PRODUTO
Escaneie o QRCODE ou acesse o site: marchesoni.com.br

Nos reservamos o direito de alterar as especificações e imagens dos produtos sem aviso prévio.

CHAPA COMERCIAL
MODELO LÍDER EM VENDAS

Commercial Gas Griddle
Market-leading model

Churrasquera Comercial a Gas
Modelo líder en ventas

As Chapas Marchesoni destacam-se pelo ótimo acabamento, desempenho e durabilidade.

Fabricadas em aço inox escovado, as Chapas da Linha Comercial possuem queimadores em alumínio, botões reguláveis de vazão de gás e gaveta coletora de óleo



Código:
CH.1.041

- 01 Queimador / Burne quemador
- C 425 x L 360 x A 165 mm
- 1/4"(6,35mm)
- Gás - 200 g/h - GLP
- 400 x 300mm
- Peso líquido 7,94 kg — Bruto 8,64 kg



Código:
CH.1.062

- 02 Queimadores / Burnes quemadores
- C 626 x L 466 x A 184,4 mm
- 1/4"(6,35mm)
- Gás - 200 g/h - GLP
- 600 x 400mm
- Peso líquido 15,1 kg — Bruto 17 kg



Código:
CH.1.083

- 03 Queimadores / Burnes quemadores
- C 827 x L 470 x A 180 mm
- 1/4"(6,35mm)
- Gás - 600 g/h - GLP
- 800 x 400mm
- Peso líquido 19,6 kg — Bruto 21,6 kg

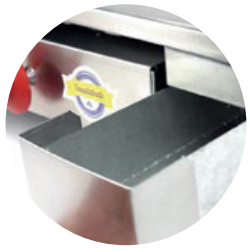


Código:
CH.1.014

- 04 Queimadores / Burnes quemadores
- C 1037 x L 470 x A 180 mm
- 1/4"(6,35mm)
- Gás - 800 g/h - GLP
- 1000 x 400mm
- Peso líquido 24,2 kg — Bruto 26,2 kg



Rápido aquecimento através do conjunto de gás em alumínio



Gaveta coletora de óleo

VÍDEO PRODUTO
Escaneie o QRCODE ou acesse o site: marchesoni.com.br

Nos reservamos o direito de alterar as especificações e imagens dos produtos sem aviso prévio.



DERRETEDEIRA BANHO-MARIA MULTIUSO





Você sabia que as derretedeiras Marchesoni, além de derreter com perfeição o chocolate, podem ser utilizadas de maneira **versátil** para aquecer outros alimentos e muito mais?

SUGESTÕES DE USO DIVERSOS:

Mini Buffet;
Molho, sopas e caldos;
Aquecedor de cera depilatória;
Aquecedor de pedras quentes.







DERRETEDEIRA
BANHO-MARIA MULTIUSO INDUSTRIAL

Industrial Chocolate Melter
Melt and keep chocolate warm

Derretidora Industrial
Derrite y mantiene el chocolate calientes

- ✓ Corpo e cuba gastronômica em aço inox;
- ✓ Com termostato regulável! Chocolate sempre na temperatura ideal;
- ✓ Aquecimento em banho-maria: Mantém o sabor e as propriedades do chocolate;
- ✓ Acompanha tampa em inox;
- ✓ Ideal para manter aquecido o chocolate, caldas e coberturas.

Segurança
Compulsório



Código:
DR.2.121 **127V**
DR.2.122 **220V**

1 Cuba / Bowl - 2,5kg	
750W / 0,75kW/h	
C 340 x L 180 x A 180 mm	
Peso líquido 1,8 kg	Bruto 2,3 kg



Código:
DR.2.151 **127V**
DR.2.152 **220V**

1 Cuba / Bowl - 5kg	
750W / 0,75kW/h	
C 420 x L 275 x A 160 mm	
Peso líquido 2,73 kg	Bruto 3,2 kg



Código:
DR.2.221 **127V**
DR.2.222 **220V**

2 Cubas / Bowls - 2,5kg cada each	
750W / 0,75kW/h	
C 408 x L 275 x A 157 mm	
Peso líquido 2,88 kg	Bruto 3,48 kg



Código:
DR.2.101 **127V**
DR.2.102 **220V**

1 Cuba / Bowl - 10kg	
1.500W / 1,50kW/h	
C 610 x L 335 x A 177 mm	
Peso líquido 4,37kg	Bruto 5,89kg



Código:
DR.2.251 **127V**
DR.2.252 **220V**

2 Cubas / Bowls - 5kg cada each	
1.500W / 1,50kW/h	
C 610 x L 340 x A 154 mm	
Peso líquido 5 kg	Bruto 5,36 kg



Código:
DR.2.331 **127V**
DR.2.332 **220V**

3 Cubas / Bowls - 3,3kg cada each	
1.500W / 1,50kW/h	
C 610 x L 330 x A 177 mm	
Peso líquido 4,8 kg	Bruto 5,59 kg



Tampa inox em todos os modelos



Cubas removíveis



Termostato regulável

VÍDEO PRODUTO
Escaneie o QRCODE ou acesse o site: marchesoni.com.br

Nos reservamos o direito de alterar as especificações e imagens dos produtos sem aviso prévio.

GIRACHOCO

Choco Spin

Gira Choco

Ideal para uso comercial e em eventos.

Funcionamento por banho-maria para manter a consistência e sabor.



- ✓ **Disco em polietileno aprovado pela vigilância sanitária, garantia de aderência do chocolate ao disco;**
- ✓ **Cuba com capacidade para 5kg;**
- ✓ **100% em aço inox - maior durabilidade;**
- ✓ **Termostato regulador de temperatura;**
- ✓ **Tempo médio para derretimento de 45 min.**

Tripla função

Derrete, mantém aquecido e oferece uma queda de chocolate para coberturas.



Praticidade

Disco, cuba e bica removíveis que facilitam a operação e limpeza.



Código:

GC.1.151 **127V**

GC.1.152 **220V**

1 Cuba / Bowl - 5kg	
750W / 0,75kW/h	
C 348 x L 430 x A 316 mm	
Peso líquido 6,9 kg	Bruto 8,3 kg

VÍDEO PRODUTO
Escaneie o QRCODE ou acesse o site: marchesoni.com.br

Nos reservamos o direito de alterar as especificações e imagens dos produtos sem aviso prévio.

CHOCOLATEIRA
VERSÁTIL

Chocolate melting pot
Fuente de chocolate



A chocolateira Marchesoni é versátil, além do chocolate, ela pode ser usada para aquecer leite, caldos e outras bebidas.

Segurança
SGS OCP 0040 Compulsório INMETRO

- ✓ Escape de vapor com sistema abre e fecha;
- ✓ Controle de umidade no reservatório;
- ✓ Duplo termostato: maior segurança na manutenção da temperatura;
- ✓ Botão de acionamento para as pás giratórias;
- ✓ Reservatório de policarbonato extra resistente e removível, ideal para conservar no refrigerador.





AQUECE CALDOS

Código:
CO.1.302 **220V**

3 Litros / Pá Giratória	
1150W / 1,15kW/h	
C 210 x L 298 x A 400 mm	
Peso líquido 4,8 kg	Bruto 5,2 kg

VÍDEO PRODUTO
Escaneie o QRCODE ou acesse o site: marchesoni.com.br

Nos reservamos o direito de alterar as especificações e imagens dos produtos sem aviso prévio.

TACHOS ELÉTRICOS

Eletric Round Fryer
Tacho Freidor Elétrico





Código:
TH.1.701 **127V**
TH.1.702 **220V**

TH.1.701 Cuba Esmaltada
TH.1.702 Cuba Esmaltada
TH.2.701/702 Cuba de inox

7,5 Litros elétrico
Liters eletric / Litros eléctrica

TH.1.701 2.750W / 2,75 kW/h
TH.1.702 3.000W / 3,0 kW/h

C 615 x L 512 x A 286 mm

Peso líquido 4,95 kg
Bruto 5,71 kg

Bacia em INOX

ou esmaltada, ambos materiais recomendados e aprovados pela vigilância sanitária;



Opcional

Suporte para escorrer o óleo







Pés Emborrachados



Lâmpada Piloto

Segurança
SGS OCP 0040 Compulsório
INMETRO

VÍDEO PRODUTO
Escaneie o QRCODE
ou acesse o site:
marchesoni.com.br

Nos reservamos o direito de alterar as especificações e imagens dos produtos sem aviso prévio.

FRITADEIRAS
ÁGUA E ÓLEO

Water and Oil Fryer
Make dryer fried food

Freidora Agua y Aceite
Frituras secas

Termostato regulável de 50°C a 200°C

Cuba em aço inox 40cm de profundidade

Duplo cesto com cabo protetor anatômico para melhor manuseio

Corpo em aço inox escovado

Pés niveladores



Resistência com ação horizontal



Exclusiva Tampa Frontal com registro para drenagem.



Código:
FT.3.182.G **220V**

18 Litros / liters

5.000W / 5,0 kW/h

C 390 x L 559 x A 967 mm

Peso líquido 13 kg | Bruto 13,2 kg

Exclusiva Tampa Frontal com registro para drenagem.



Código:
FT.3.182 **220V**

18 Litros / liters

5.000W / 5,0 kW/h

C 390 x L 560 x A 510 mm

Peso líquido 11,8 kg | Bruto 12,8 kg



Código:
FT.2.252.G **220V**

25 Litros / liters

5.000W / 5,0 kW/h

C 389 x L 541 x A 967 mm

Peso líquido 13,6 kg | Bruto 14 kg



Código:
FT.2.252 **220V**

25 Litros / liters

5.000W / 5,0 kW/h

C 389 x L 541 x A 528 mm

Peso líquido 11 kg | Bruto 11,36 kg



Código:
FT.2.252.8.G **220V**

25 Litros / liters

7.800W / 7,8 kW/h

C 389 x L 541 x A 967 mm

Peso líquido 13,6 kg | Bruto 14 kg



Código:
FT.2.252.8 **220V**

25 Litros / liters

7.800W / 7,8 kW/h

C 389 x L 541 x A 528 mm

Peso líquido 13 kg | Bruto 13,8 kg



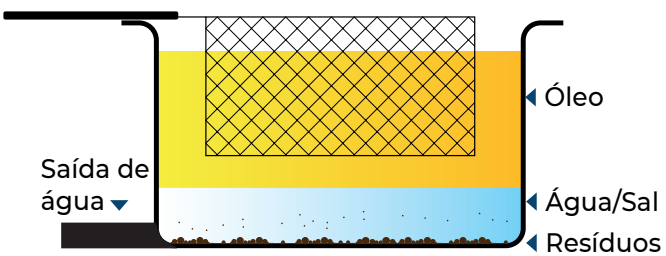
Peneira Grande Opcional
Exceto modelos 7.800W

CÓDIGO: 5759



Conjunto de Rodízios Opcional

CÓDIGO: 8876



VÍDEO PRODUTO
Escaneie o QRCODE ou acesse o site: marchesoni.com.br

Nos reservamos o direito de alterar as especificações e imagens dos produtos sem aviso prévio.

FRITADEIRAS
ELÉTRICAS

Electric Fryer
Make dryer and healthier fried food

Freidora Eléctrica
Frituras secas y más saludables



São fabricadas em aço inoxidável, possuem termostato regulável de temperatura, lâmpada indicadora de aquecimento e tampas individuais em todos os modelos.





Código:
FT.1.402 **220V**

- 4 Litros / liters
- 2.000W / 2,0 kW/h
- C 192 x L 532 x A 306 mm
- Peso líquido 2,7 kg — Bruto 3,4 kg



Código:
FT.1.602 **220V**

- 6 Litros / liters
- 3.000W / 3,0 kW/h
- C 282 x L 532 x A 306 mm
- Peso líquido 3,95 kg — Bruto 4,65 kg



Código:
FT.1.422 **220V**

- 2 Cubas / Bowls 4 Litros / liters cada each
- 2.000W / 2,0 kW/h cada each
- C 368 x L 533 x A 306 mm
- Peso líquido 6,74 kg — Bruto 6,85 kg



Código:
FT.1.622 **220V**

- 2 Cubas / Bowls 6 Litros / liters cada each
- 3.000W / 3,0 kW/h cada each
- C 548 x L 533 x A 306 mm
- Peso líquido 8,2 kg — Bruto 8,3 kg



Apoio escorredor da peneira



Termostato regulável até 200°C



Cesto com proteção anatômico



Tampa inox em todos os modelos

Segurança
SGS DQP 0040 Compulsório INMETRO

VÍDEO PRODUTO
Escaneie o QRCODE ou acesse o site: marchesoni.com.br

Nos reservamos o direito de alterar as especificações e imagens dos produtos sem aviso prévio.

BLENDER

Blender
High Rotation

Blender
Alta Rotación

É ideal para preparar de maneira eficiente e rápida sucos, vitaminas, batidas, smothies e milk-shakes.

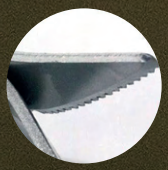
JARRA DE POLICARBONATO

- ✓ Altamente resistente contra impactos;
- ✓ Capacidade de 2 litros.





Acessórios de fácil encaixe, que facilitam a operação do equipamento



Lâmina em aço inox de alto desempenho

Código:

BL.2.201	**127V**
BL.2.202	**220V**

2 Litros / liters

1.400W / 1,4 kW/h

C		L		A
215	x	180	x	480 mm

92 dB - 127V | 91 dB - 220V

Peso líquido	Bruto
2,93 kg	3,48 kg

Segurança

SGS OCP 0040 Compulsório INMETRO

VÍDEO PRODUTO
Escaneie o QRCODE ou acesse o site: marchesoni.com.br

Nos reservamos o direito de alterar as especificações e imagens dos produtos sem aviso prévio.

FOGÃO ELÉTRICO

Electric stove
Updated version with the usual quality

Cocina Eléctrica
Más moderna, con la calidad de siempre



Os Fogões Elétricos Marchesoni são uma ótima opção para clientes que precisam de praticidade na cozinha.

Agilizam o preparo de qualquer alimento. Compactos e econômicos, eles são perfeitos para ambientes onde não é permitido o uso de gás.

Versáteis! Podem ser transportados facilmente para qualquer lugar. Indicados para o uso comercial e residencial.



Código:
FG.1.202 - 220V

02 Bocas com termostato
Burners w/ thermostat

C		L		A	
460	x	280	x	70	mm

2.250W / 2,25 kW/h

Peso líquido	Bruto
3,77 kg	4,0 kg



Para melhor performance do fogão elétrico indicamos o uso de panela com o fundo reto.



Código:
FG.1.101 - 127V
FG.1.102 - 220V

01 Boca com termostato
Burner w/ thermostat

C		L		A	
260	x	280	x	0,70	mm

1.500W / 1,50 kW/h

Peso líquido	Bruto
2,28 kg	2,47 kg

- ✓ Corpo em aço inoxidável;
- ✓ Chave seletora de temperatura;
- ✓ Lâmpada indicadora de aquecimento;
- ✓ Desempenho similar ao fogão a gás.

Segurança
SGS OCP 0040 Compulsório INMETRO

VÍDEO PRODUTO
Escaneie o QRCODE ou acesse o site: marchesoni.com.br



Suco Fácil

Easy Juice
Refreshing down to the last drop.

Jugo Fácil
Refrescante hasta la última gota.

Sirva sucos e outras bebidas com o Suco Fácil Marchesoni.

- ✓ Prático e eficiente no autosserviço;
- ✓ Econômico - dispensa o uso de energia elétrica;
- ✓ Compartimento em inox para gelo: mantém a bebida na temperatura ideal.

Código:
SF.2.108

1 Recipiente / Recipient	**8 Litros** / Liters
Gelo / Ice	
C x L x A	345 x 260 x 615 mm
Peso líquido	2,3 kg
Bruto	2,77 kg

VÍDEO PRODUTO
Escaneie o QRCODE ou acesse o site:
marchesoni.com.br

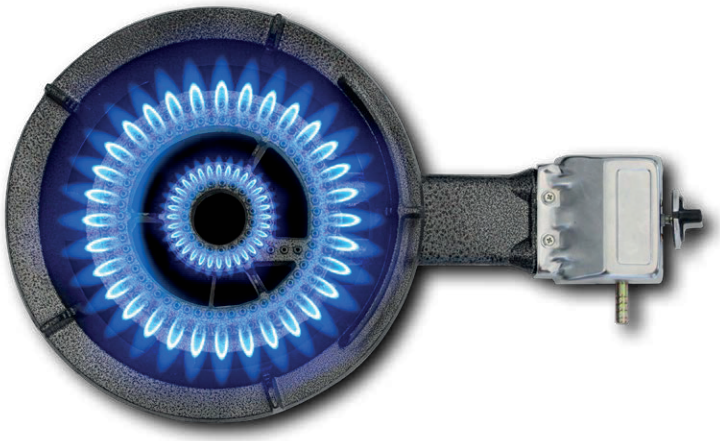
FOGAREIRO

Stove

Cocina



Acendimento automático!



Produzido em ferro fundido com dupla chama!

Qualidade, resistência e eficiência em qualquer lugar. Cozinhar com praticidade e rapidez nunca foi tão fácil!

Código:
FO.1.028

Gás - 400 g/h - GLP

C		L		A
560	x	330	x	140 mm

Peso líquido	Bruto
4,85 kg	5,75 kg

VÍDEO PRODUTO
Escaneie o QRCODE
ou acesse o site:
marchesoni.com.br



MARMITEIRO ELÉTRICO



Cavalete, bandeja e grelha em aço INOX

- ✓ Disponível na versão elétrica;
- ✓ Aquecimento por “banho-maria”;
- ✓ Resistência em aço inox blindada;
- ✓ Para marmita padrão quadrada (11 x 18 x 5cm) redonda (14cm de diâmetro)

Os Marmiteiros Marchesoni são ideais para empresas, escolas, empreiteiras, faculdades e refeições coletivas em geral.

Através do sistema banho-maria aquece as marmitas dispensando a utilização de micro-ondas e fogão.

	Código Code Código	Características Characteristics Características	Medidas Measures Medidas	Peso Líquido Net weight Peso Neto	Alimentação Feeding Alimentación	Consumo Consumer Consumo
Elétrico	MA.1.121/122	1 Bandeja - 12 marmitas	524 x 652 x 963	6,24 Kg	220V	2000W / 2.00kW/h
	MA.2.241/242	2 Bandejas - 12 marmitas cada	670 x 550 x 970	12 Kg	220V	4000W / 4,00kW/h
	MA.1.251/252	1 Bandeja - 25 marmitas	642 x 1018 x 964	9,4 Kg	220V	2000W / 2,00kW/h
	MA.2.501/502	2 Bandejas - 25 marmitas cada	642 x 1018 x 964	16,9 Kg	220V	4000W / 4,00kW/h

Segurança

SGS OCP 0040 Compulsório INMETRO

VÍDEO PRODUTO
Escaneie o QRCODE
ou acesse o site:
marchesoni.com.br

Marchesoni

RUMO AOS 80 ANOS

Nós somos uma empresa rumo aos 80 anos de história e, nessa jornada, aprendemos que a chave do sucesso é trabalhar em equipe e sempre colocar o cliente em primeiro lugar. Não foi fácil chegar até aqui, mas estamos orgulhosos do que conquistamos. E vamos continuar trabalhando forte, pois sabemos que nosso compromisso com o cliente nunca acaba. Juntos, vamos seguir em frente, enfrentando todos os desafios que o futuro nos reserva.



MESES DE GARANTIA PRODUTOS

/mcmarchesoni

+55 11 4156-8989

/marchesonioficial

/marchesonioficial

marchesoni.com.br

Nossa assistência técnica está presente em todo BRASIL

Rua São Paulo, 243 - Fazendinha
Santana de Parnaíba-SP
Cep: 06530-075 - Brasil