

Cootherm

Especialista no que Faz!



Equipamentos para:

Restaurantes • Bares • Hotéis • Buffet • Padarias • Food Truck • Residências



Catálogo de Produtos



Conheça a Nossa História

Tendo iniciado suas atividades desde 1972 no segmento de eletrotermia com atividades de distribuição de equipamentos eletrotérmicos, eletrodomésticos e utilidades.

A Cotherm adquiriu o que mais importante uma empresa pode conquistar no âmbito do mercado globalizado.

O respeito e confiança de seus clientes em nossos produtos que a cada dia vem conquistando mercado mais e mais competitivos.

Não é da noite para o dia que se torna uma grande líder de vendas e oferecendo uma grande gama de produtos para uso doméstico e profissional, tão diversificado.

A Cotherm se empenhou em manter a qualidade e respeito pelo consumidor com compromisso de oferecer soluções eficazes e práticas do dia a dia.

Pensando nisso, elaboramos uma linha de produtos para atender a diversos segmentos, desde churrasqueiras elétricas até soluções profissionais.

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

Benefícios dos Produtos Cotherm


Todos os produtos Cotherm são certificados pelo INMETRO

 <p>Nossa empresa esta sempre focada em adquirir matéria prima de qualidade, e que seja 100% Brasileira.</p>	 <p>A Cotherm possui: Certificação de SGQ (Sistema de gestão de qualidade) ISO 9001. Todos os produtos são supervisionados com um rigoroso controle, garantindo um produto de qualidade.</p>	 <p>Todos linha de produtos Cotherm, são fabricados conforme normas e legislação vigentes. Atendendo a certificadora BRICS, conforme regulamentação do INMETRO. Fornecendo uma linha de produto visando qualidade e segurança para os nossos clientes.</p>
--	---	---



Contate-Nos

Atendimento em todo Brasil

 11 2206-9082
11 2206-9088

 comercial@cotherm.com.br

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



Adicione o nosso contato



www.cotherm.com.br



Churrasqueira Elétrica

Churrasqueira • Cooktop

04



Eletoportáteis - Linha Lar

Fogão Elétrico • Fritadeira Frita Fácil

05



Eletoportáteis - Linha Lar

Ebulidor • Acendedor Elétrico • Chapa • Aquecedor Elétrico • Fogareiro

06



Chapa Elétrica

Chapa mista • Char Broiler • Sanduicheira

07



Fritadeira Elétrica Linha Turbo

Turbo 3 Litros • Turbo 5 litros

08



Fritadeira Elétrica Linha Turbo

Turbo 25 Litros • Turbo 18 Litros • Turbo 10 Litros

09



Fritadeira Elétrica Frita Fácil

Frita Fácil 3 Litros • Frita Fácil 5 Litros • Tacho Elétrico

10



Fogão Profissional

Fogão Hot Turbo • Hot Plate

11



Rechaud Elétrico

Mesa Térmica • Rechaud

12



Churrasqueira Elétrica

Fogão Elétrico • Fritadeira Frita Fácil

13



Derretedeira Elétrica

Derretedeira Cascata • Derreteira Cubas

14



Acessórios

Espeto Grill • Marmiteiro Elétrico • Acessório

15

Churrasqueiras Elétricas

Cotherm



Elite Grill

127 V - 1241 • 220 V - 1242

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

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



Giulietta Grill

127 V - 1161 • 220 V - 1162

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

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



Tennessee Grill

127 V - 1411 • 220 V - 1412

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

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



Natura Grill Excutive

127 V - 1281 • 220 V - 1282

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

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



Life Grill Classic - Cooktop

127 V - 1941 • 220 V - 1942

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

⚡ 2000 W
 ⚖️ 4,60 kg
 📏 C 520 x L 325 x A 115 mm



Churraskit

127 V - 1401 • 220 V - 1402

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

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



Malibu Grill

127 V - 1271 • 220 V - 1272

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

⚡ 1650 W
 ⚖️ 2,4 kg
 📏 C 400 x L 300 x A 95 mm



Pizza Grill

127 V - 1151 • 220 V - 1152

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

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



Pra Já

127 V - 1181 • 220 V - 1182

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

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



Mister Grill Plus

127 V - 2351 • 220 V - 2352

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

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



Anex Grill

127 V - 1261 • 220 V - 1262

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

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



Stillo

127 V - 1221 • 220 V - 1222

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

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

Eletoportáteis Linha Lar



Linha de Fogão Elétrico



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

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

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



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

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

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



FEP 1
127 V - 2161 • 220 V - 2162

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

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



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

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

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



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

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

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



FEP - ST
127 V - 2163 • 220 V - 2164

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

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

*Modelo sem termostato
*Embalagem econômica

Fritadeira Elétrica *Frita Fácil*



A linha Frita Fácil Cotherm é ideal uso doméstico e para pequenos comércios, para preparo de todos os tipos de frituras. A frita fácil conta com sistema de controle de temperatura e timer de 30 min. para deixar a temperatura e o tempo da fritura sempre ideal.



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

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

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



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

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

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



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

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

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



Eletoportáteis Linha Lar



Acessórios para preparo de alimentos

Ebulidor • Acendedor de carvão • Churrasqueira • Chapas

Ebulidor Elétrico

Excelente para aquecer água para preparar café, chá e/ou qualquer outro preparo que utilize água quente.



Ferver água



Ferver Chá



Ferver Café



Cozinhar ovos, massas e legumes



Ebulidor Elétrico

127 V - 1087 • 220 V - 1088

- Elemento resistivo em aço inox
- Cabo em material termoplástico



600 W



Ø 25 X 300 mm



Ebulidor Elétrico

127 V - 1041 • 220 V - 1042

- Elemento resistivo em alumínio
- Cabo em material termoplástico



1000 W



Ø 56 X 195 mm



Ebulidor Elétrico

127 V - 1081 • 220 V - 1082

- Prático e eficiente
- Cabo em material termoplástico



2000 W



Ø 90 X 280 mm

Acendedor Elétrico Para Churrasqueira e Lareira



Acendedor Elétrico AC-300

127 V - 1061 • 220 V - 1062

- Prático e eficiente
- Cabo em material termoplástico



500 W



0,25 kg



Comp. 420 mm



Acendedor Elétrico AC-500

127 V - 1071 • 220 V - 1072

- Prático e eficiente
- Cabo em material termoplástico



750 W



0,38 kg



Comp. 650 mm



Churrasqueira a Carvão

1143

- Estrutura em aço inox
- Grelha em aramado



5,5 kg



C 320 x L 540 x A 260 mm

C 320 x L 780 x A 720 mm

(Aberta)



Chapa Retangular

2270

- Revestimento com antiaderente
- Cabo em material termoplástico



1,50 kg



C 460 x L 320 x A 25 mm



Chapa Circular

2280

- Revestimento com antiaderente
- Cabo em material termoplástico



1,12 kg



C 460 x L 360 x A 80 mm



Bandeja Multiuso Classic Inox

2330

- Bandeja em aço inox
- Alça em termoplástico



0,70 kg



C 440 x L 300 x A 80 mm



Prensador de alimentos

2331

- Prensa em ferro fundido
- Cabo em material termoplástico



1 kg



C 170 x L 115 x A 105 mm

Acessórios

Aquecedor Elétrico • Fogareiro Elétrico

AQUECEDOR DE AMBIENTE



Anex Quartz Horizontal

127 V - 1291 • 220 V - 1292

- Controle de temperatura com 2 níveis
- Suporte de fixação com regulagem



1200 W



1,30 kg



C 590 x L 140 x A 140 mm



Anex Quartz Vertical

127 V - 2131 • 220 V - 2132

- Controle de temperatura com 2 níveis
- Sistema de segurança em caso de queda



1200 W



1,20 kg



C 125 x L 120 x A 690 mm

ACENDEDOR DE CARVÃO PARA NARGUILE



Fogareiro Elétrico Plano

127 V - 1075 • 220 V - 1074

- Rápido aquecimento
- Brasa em apenas 2 minutos



1250 W



0,85 kg



Ø 285 x A 70 mm



Fogareiro Elétrico

127 V - 1021 • 220 V - 1022

- Rápido aquecimento
- Brasa em apenas 2 minutos



750 W



0,54 kg



C 200 x L 150 x A 160 mm

Chapa Elétrica Linha Profissional

Família de Chapas Cotherm Projetada para o seu comércio

A linha de chapas e sanduicheiras Cotherm são projetadas para o máximo desempenho no preparo de alimentos. Conhecida pelo mercado pelo seu desempenho e durabilidade.

A linha de chapas elétrica Cotherm substitui com eficiência as chapas a gás sendo ideal para ser utilizada em comércio de alimentos.

CHAPA ELÉTRICA • CHAR BROILER



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

⚡ 2200 W
 ⚖️ 9 kg
 📏 C 440 x L 440 x A 250 mm

CHAPA MISTAS - CHAPA E SANDUICHEIRA



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

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

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



* Prensa com aquecimento

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

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

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

SANDUICHEIRA



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

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

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



* Prensa com aquecimento
 * Opção com chapa em antiaderente

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

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

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

Fritadeira Elétrica Linha Profissional

Características da linha Turbo de 5 e 3 litros



Linha Turbo 5 Litros

Profissional



Turbo 1 Cuba
220 V - 2582

⚡ 3500 W
⚖ 4,90 kg
📏 C 330 x L 340 x A 320 mm



Turbo 2 Cubas
220 V - 2492

⚡ 3500 W
⚖ 9,25 kg
📏 C 620 x L 450 x A 320 mm



Turbo 3 Cubas
220 V - 2652

⚡ 3500 W
⚖ 13,70 kg
📏 C 900 x L 450 x A 320 mm



Turbo 4 Cubas
220 V - 2662

⚡ 3500 W
⚖ 17,90 kg
📏 C 1180 x L 450 x A 320 mm



Turbo Mista 2 Cubas
220 V - 2672

⚡ 5 litros 3500 W / 3 litros 2500 W
⚖ 8,20 kg
📏 C 530 x L 450 x A 320 mm

Dupla Capacidade

Capacidade de 5 e 3 litros

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

Linha Turbo 3 Litros

Profissional



Turbo 1 Cuba
220 V - 2532

⚡ 2500 W
⚖ 3,90 kg
📏 C 240 x L 340 x A 320 mm



Turbo 2 Cubas
220 V - 2622

⚡ 2500 W
⚖ 7,20 kg
📏 C 430 x L 450 x A 320 mm



Turbo 3 Cubas
220 V - 2632

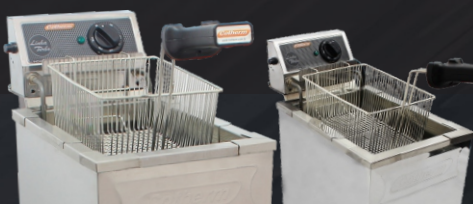
⚡ 2500 W
⚖ 8,30 kg
📏 C 630 x L 450 x A 320 mm



Turbo 4 Cubas
220 V - 2642

⚡ 2500 W
⚖ 14 kg
📏 C 830 x L 450 x A 320 mm

Fritadeira Elétrica Linha Profissional



Linha Turbo 25 Litros (Água e Óleo)



Turbo - Mesa
220 V - 2692

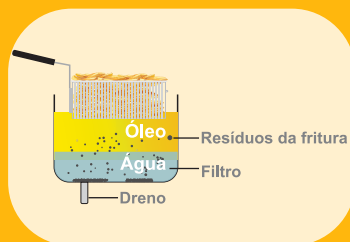
⚡ 8000 W
⚖️ 16,40 kg
📏 C 480 x L 580 x A 650 mm

Turbo - Gabinete
220 V - 2694

⚡ 8000 W
⚖️ 18,40 kg
📏 C 480 x L 580 x A 980 mm

Vantagens da fritadeira água e óleo

Como a água e o óleo não se misturam, a água desce, servindo como um filtro para a Fritadeira, então a impureza da fritura desce, podendo realizar vários tipos de fritura sem alterar o sabor e mantendo o óleo limpo por muito mais tempo, evitando a troca frequente do óleo.



Linha Turbo 18 Litros (Água e Óleo)



Turbo - Mesa
220 V - 2096

⚡ 8000 W
⚖️ 15,20 kg
📏 C 480 x L 580 x A 650 mm

Turbo - Gabinete
220 V - 2098

⚡ 8000 W
⚖️ 17,20 kg
📏 C 480 x L 580 x A 980 mm



Estrutura em aço inox e cesto em aramado.



Resistência Elétrica Blindada de alto desempenho.



Dreno de escoamento.



Painel de controle em aço inox, de alta resistência.



Botão Lig/Desl. com capa protetora.



Pés antiderrapantes.

Linha Turbo 10 Litros (Óleo)



Turbo - Mesa
220 V - 2100

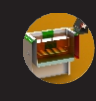
⚡ 5000 W
⚖️ 10 kg
📏 C 280 x L 494 x A 510 mm

Turbo - Gabinete
220 V - 2200

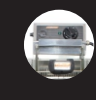
⚡ 5000 W
⚖️ 12 kg
📏 C 280 x L 494 x A 980 mm

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

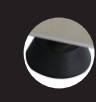
Fritadeira compacta de grande eficiência no preparar de todos os tipos de fritura.



Estrutura em aço inox, cesto em aramado.



Painel de controle em aço inox de alta resistência.



Pés antiderrapantes.

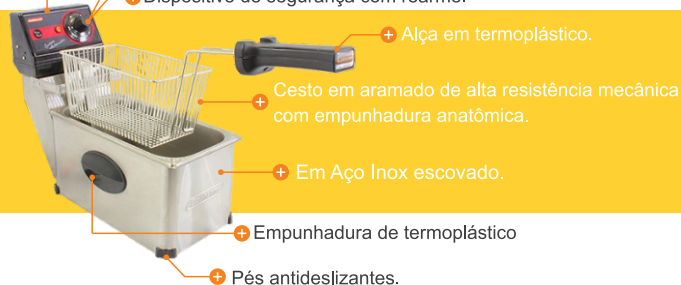
Fritadeira Elétrica Linha Profissional

Frita Fácil 3 e 5 litros

Profissional

Características da linha Frita Fácil de 3 e 5 litros

- + Caixa de controle em baquelite blindada de alta resistência com altura para escoamento.
- + Controle automático de temperatura (para cubas duplas controle individual).
- + Dispositivo de segurança com rearme.



Frita Fácil 3 litros - 1 Cuba

127 V - 2243 • 220 V - 2244

- ⚡ 127 V 2500 W / 220 V 3000 W
- ⚖️ 3,60 kg
- 📏 C 450 x L 230 x A 340 mm



Frita Fácil 3 litros - 2 Cubas

127 V - 2245 • 220 V - 2246

- ⚡ 127 V 2500 W / 220 V 3000 W
- ⚖️ 6,80 kg
- 📏 C 470 x L 430 x A 370 mm



Frita Fácil 5 litros - 1 Cuba

127 V - 2247 • 220 V - 2248

- ⚡ 127 V 2500 W / 220 V 3000 W
- ⚖️ 4,25 kg
- 📏 C 450 x L 310 x A 340 mm



Frita Fácil 5 litros - 2 Cubas

127 V - 2249 • 220 V - 2250

- ⚡ 127 V 2500 W / 220 V 3000 W
- ⚖️ 8,20 kg
- 📏 C 620 x L 470 x A 370 mm



Frita Fácil 5 e 3 litros - 2 Cubas

127 V - 2251 • 220 V - 2252

- ⚡ 127 V 2500 W / 220 V 3000 W
- ⚖️ 7,50 kg
- 📏 C 470 x L 520 x A 370 mm

Dupla Capacidade

Capacidade de 5 e 3 litros

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

Tacho Elétrico

Profissional



Tacho 3 Litros

127 V - 2791 • 220 V - 2792

- Controle gradual de temperatura com luz piloto.
- Cuba em aço inox.
- Pés antiderrapantes.

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



Tacho 5 Litros

127 V - 2891 • 220 V - 2892

- Controle gradual de temperatura com luz piloto.
- Cuba em aço inox.
- Pés antiderrapantes.

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



Tacho 7,5 Litros

127 V - 2991 • 220 V - 2992

- Controle gradual de temperatura com luz piloto
- Cuba em aço inox.
- Pés antiderrapantes.

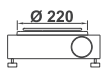
- ⚡ 127 V 2500 W / 220 V 4000 W
- ⚖️ 7,70 kg
- 📏 C 560 x L 670 x A 360 mm

*Caixa em aço inox.

Fogão Elétrico e Hot Plate Linha Profissional



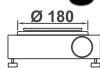
Linha de Fogões Elétricos



Hot Turbo

127 V - 2447 • 220 V - 2448

- ⚡ 2000 W
- ⚖️ 2,30 kg
- 📏 C 310 x L 420 x A 140 mm



Hot Turbo

127 V - 2443 • 220 V - 2446

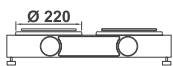
- ⚡ 1250 W
- ⚖️ 1,70 kg
- 📏 C 250 x L 310 x A 125 mm



Fogão Esmeralda

127 V - 2391 • 220 V - 2392

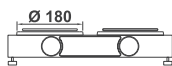
- ⚡ 1500 W
- ⚖️ 2,30 kg
- 📏 C 310 x L 350 x A 130 mm



Hot Tubo

220 V - 2450

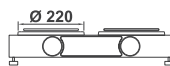
- ⚡ 4000 W (2 x 2000 W)
- ⚖️ 4,20 kg
- 📏 C 600 x L 420 x A 140 mm



Hot Turbo

127 V - 2445 • 220 V - 2444

- ⚡ 2500 W (2 x 1250 W)
- ⚖️ 2,90 kg
- 📏 C 540 x L 340 A 135 mm

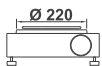


Fogão Safira

220 V - 2282

- ⚡ 3000 W (2 x 1500W)
- ⚖️ 4,20 kg
- 📏 C 600 x L 350 A 130 mm

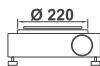
Hot Plate



Hot Plate Topázio

220 V - 2412

- ⚡ 2500 W
- ⚖️ 4 kg
- 📏 C 310 x L 350 x A 125 mm



Hot Plate Diamante

220 V - 2402

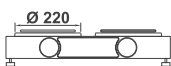
- ⚡ 2000 W
- ⚖️ 4 kg
- 📏 C 310 x L 350 x A 125 mm



Hot Plate Brillhante

220 V - 2242

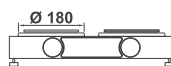
- ⚡ 2000 W
- ⚖️ 3,25 kg
- 📏 C 260 x L 340 x A 125 mm



Hot Plate Ágata

220 V - 2382

- ⚡ 4000 W (2 x 2000 W)
- ⚖️ 7,20 kg
- 📏 C 600 x L 350 x A 125 mm



Hot Plate Rubi

220 V - 2432

- ⚡ 220 V 3000 W
- ⚖️ 5,90 kg
- 📏 C 510 x L 340 x A 125 mm

Características Linha Fogão Elétrico

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

Características Linha Hot Plate

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

Uso: Doméstico / Profissional

- Extremamente versátil, prático, econômico e seguro.
- Ideal para qualquer ambiente por sua construção robusta, substituindo os fogões a gás pela sua eficiência e baixo custo.
- Construído em aço inoxidável, robusto e permitindo seu transporte e funcionamento em diversos ambientes e lugares.
- Termostato interno de segurança garantindo total confiabilidade.

Réchaud Elétrico Linha Profissional



Mesa Térmica & Mesa Térmica com Cubas | **Molheira**
Aquece e mantém os alimentos na temperatura ideal.



Características Mesa Térmica

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

**USO DOMÉSTICO
& PROFISSIONAL**

*Ideal para Eventos, Restaurantes
e Buffet's.*



* Ideal para alimentos e molhos.

Mesa Térmica

Bivolt 127 V / 220 V - 2260

- Base em aço inox
- 127 V 400 W / 220 V 300 W
- 3,5 kg
- C 680 x L 380 x A 90 mm

Mesa Térmica com Cubas

Bivolt 127 V / 220 V - 2360

- Cuba removível
- 127 V 400 W / 220 V 300 W
- 3,5 kg
- C 680 x L 380 x A 200 mm

Réchaud Elétrico

Profissional

Características Rechaud

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

• Construindo em aço inoxidável, robusto e permitindo seu transporte e funcionamento em diversos ambientes.

• Prático econômico e seguro.



Rechaud Elétrico

127 V - 2461 • 220 V - 2462

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

Rechaud Elétrico Duplo

127 V - 2471 • 220 V - 2472

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

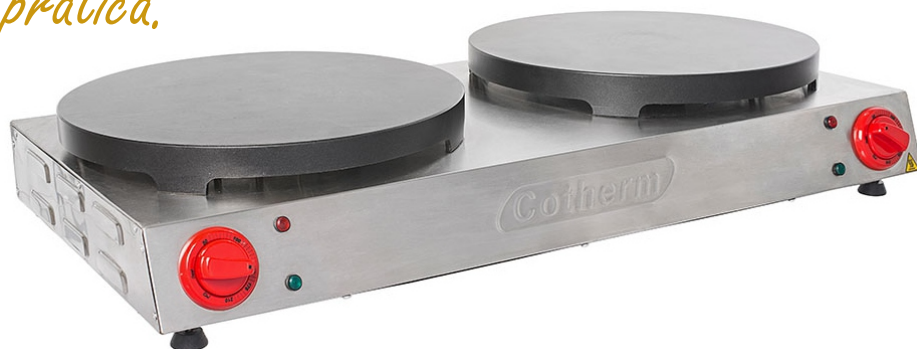
Panquequeira & Crepeira Linha Profissional

Panquequeira Elétrica *Crepe Francês / Crepes Suzette*

Professional



Com a panquequeira elétrica Cotherm ideal para preparar panquecas de forma rápida e prática.



Panquequeira Dupla com Antiaderente

220 V - 2572

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

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

Panquequeira com Antiaderente

127 V - 2301 • 220 V - 2302

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

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

Panquequeira

127 V - 2291 • 220 V - 2292

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

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

Crepeira Elétrica *Crepe Suíço*

Para um preparo rápido de crepes



Crepeira

127 V - 2511 • 220 V - 2512

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

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



Crepeira com antiaderente

127 V - 2681 • 220 V - 2682

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

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

Derretedeira de Chocolate Linha Profissional



Chocotherm

Derretedeira de Chocolate com cascata

Derrete e mantém a viscosidade ideal do Chocolate.

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

127 V - 2601 • 220 V - 2602

⚡ 750 W
⚖ 4,80 kg
📏 C 330 x L 390 x A 335 mm



Chocolateira Elétrica

Profissional



A derretedeira Banho Maria Cothem é ideal para preparar calda de chocolate e molhos e queijo, garantindo sempre uma viscosidade perfeita.



Derretedeira 5 Kg - 2 Cubas
127 V - 2511 • 220 V - 2512

⚡ 1500 W
⚖ 4,90 kg
📏 C 545 x L 325 x A 142 mm



Derretedeira 5 Kg
127 V - 2511 • 220 V - 2512

⚡ 1500 W
⚖ 2,60 kg
📏 C 264 x L 325 x A 142 mm



Derretedeira 2,5 Kg - 2 Cubas
127 V - 2511 • 220 V - 2512

⚡ 750 W
⚖ 8,30 kg
📏 C 345 x L 268 x A 320 mm

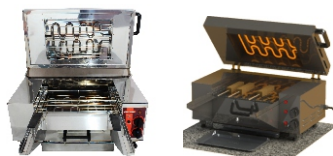


Derretedeira 2,5 Kg
127 V - 2801 • 220 V - 2802

⚡ 750 W
⚖ 2,20 kg
📏 C 185 x L 268 x A 142 mm

Linha Profissional

Grelhador profissional para espetos.



Espeto - Turbo Grill

Prepara espetos de forma rápido e prática
220 V - 1322

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

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

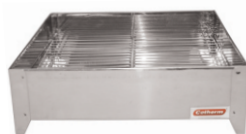
Marmiteiros / Banho Maria

Linha Industrial



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

ACESSÓRIOS



Cestos em Aramados

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

Cubas em Aço Inox

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

Escorredor de Óleo

- Secador de frituras para: batata frita, pastel e salgados.
- Aço Inox
 - Rack em aramado
 - 320 x 320 mm Código 2301
 - 410 x 410 mm Código 2302
 - 410 x 610 mm Código 2303

Formas

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

Espátula e Rodo

Kit de preparo de Crepes e Panquecas



Equipamentos para: Buffets, Hotéis, Hostels, Bares, Restaurantes, Food Truck, Quiosque e Residências



Cotherm

www.cotherm.com.br



Fone: (11) 2242-9656



Website: www.cotherm.com.br



Email: cotherm@cotherm.com.br