

# CATÁLOGO DE PRODUTOS



*Desde 1924  
produzindo qualidade.*



Fundada em 1924, ficou conhecida pela qualidade e durabilidade da tradicional Máquina de Café Coroa, onde até hoje em muitos estabelecimentos é preparado o delicioso cafezinho brasileiro.

Toda essa trajetória de sucesso deve-se ao constante investimento no aperfeiçoamento de seu pessoal, na modernização de suas instalações e equipamentos, garantindo assim, a tranquilidade e satisfação de seus clientes, objetivo que vem se confirmando com os maiores índices de aceitação do mercado.

A **MONARCHA** conta hoje com uma linha variada de produtos, atendendo aos segmentos: alimentício, industrial e hoteleiro, fornecendo as famosas Máquinas de Café, em vários modelos, bem como Esterilizadores, Fritadores, Chapas de Hambúrguer, Mesas em aço inox, Fornos à gás, dentre outros equipamentos e acessórios.

# Cafeteiras

*Tradicional **Máquina Coroa** ficou conhecida pela qualidade e durabilidade. Fabricada em latão cromado e tubulações internas em latão laminado e cobre. Recipiente do café esmaltado, para melhor conservação do sabor do café*

## Linha Coroa



Mod.	MC1	MC2	MC3	MC4
Cap.(L)	2,5L	4,0L	7,0L	10,0L
Pot.(W)	900W	1300W	1800W	3000W
Tensão (V)	110V / 220V	110V / 220V	110V / 220V	220V
Diam.	390 mm	395 mm	445 mm	475 mm
Alt.	700 mm	770 mm	810 mm	840 mm
Peso (K)	10,5 Kg	12,5 Kg	14,5 Kg	17,9 Kg

## Linha Standard

*(Aço Inox 304, recipiente do café esmaltado)*



Mod.	MST1	MST2	MST3	MST4
Cap.(L)	3,0L	4,0L	6,0L	8,0L
Pot.(W)	900W	900W	1300W	1500W
Tensão (V)	110V / 220V	110V / 220V	110V / 220V	110V / 220V
Diam.	300 mm	305 mm	340 mm	340 mm
Alt.	500 mm	570 mm	570 mm	650 mm
Peso (K)	6,2 Kg	7,2 Kg	7,7 Kg	9,0 Kg

## Linha Popular



Mod.	MSTPjr	MSTP1	MSTP2	MSTP3	MSTP4
Cap.(L)	2,0L	3,0L	5,0L	7,0L	10,0L
Pot.(W)	900W	900W	1300W	1500W	1500W
Tensão (V)	110V / 220V	110V / 220V	110V / 220V	110V / 220V	110V / 220V
Diam.	270 mm	340 mm	340 mm	340 mm	340 mm
Alt.	500 mm	490 mm	560 mm	650 mm	680 mm
Peso (K)	2,5 Kg	3,8 Kg	4,3 Kg	5,2 Kg	5,7 Kg

Máquinas fabricadas em  
Aço Inox AISI 304.  
Controle termostático de  
temperatura (20° à 120°)  
Resistências de imersão  
em aço inox blindada



## Linha Industrial Cilíndrica

<b>Mod.</b>	MI1	MI1C
<b>Cap.(L)</b>	15,0L	20,0L
<b>Pot.(W)</b>	3000W	3000W
<b>Tensão (V)</b>	220V	220V
<b>Diam.</b>	435 mm	435 mm
<b>Alt.</b>	780 mm	810 mm
<b>Peso (K)</b>	10,6 Kg	12,1 Kg



MI4/2

## Linha Industrial Retangular

<b>Mod.</b>	MI2	MI3	MI4/2	MI4/3
<b>Cap.(L)</b>	20,0L (10+10)	40,0L (20+20)	60,0L (30+30)	60,0L (20+20+20)
<b>Pot.(W)</b>	4000W	6500W	6500W	6500W
<b>Tensão (V)</b>	220V	220V	220V	220V
<b>A x L x P (mm)</b>	700x500x300	700x500x300	700x500x300	700x500x300
<b>Peso (K)</b>	20,0 Kg	28,0 Kg	23,0 Kg	37,0 Kg



MI4/3



# Cafeteiras Conjugadas (café e leite)



Mod.	M32DC	M32DCL	M52DC	M52DCL
Cap.(L)	6,0L (3+3)	6,0L (3+3)	10,0L (5+5)	10,0L (5+5)
Pot.(W)	900W	900W	1300W	1500W
Tensão (V)	110V/220V	110V/220V	110V/220V	110V/220V
A x L x P	435x475x340	435x475x340	500x475x360	500x475x360
Peso (K)	7,8 Kg	7,8 Kg	12,5 Kg	12,5 Kg



Mod.	M52B
Cap.(L)	5,0L (+ 2 bules 1,8 L)
Pot.(W)	2150W (1500W + 650W)
Tensão (V)	110V / 220V
A x L x P (mm)	500 x 550 x 260
Peso (K)	11,0 Kg



Mod.	M31B
Cap.(L)	3,0L (+ 1 bule 1,8 L)
Pot.(W)	1550W (900W + 650W)
Tensão (V)	110V / 220V
A x L x P (mm)	435 x 365 x 300
Peso (K)	6,0 Kg



Mod.	M32DCLE	M52DCLE
Cap.(L)	6,0L (3+3)	10,0L (5+5)
Pot.(W)	2150W (1500W + 650W)	2450W (1800W + 650W)
Tensão (V)	110V / 220V	110V / 220V
A x L x P (mm)	355x570x230	420x550x260
Peso (K)	9,4 Kg	11,0 Kg

# Fritadores elétricos de Mesa



<b>Modelo</b>	FRE1CJR (1 cesto 1 cuba)
<b>Capacidade (L./cuba)</b>	4,0L (líquido)
<b>Potência (W)</b>	2200W
<b>Tensão Elétrica (V)</b>	110V / 220V
<b>Alt.xLarg.xProf.</b>	400 x 180 x 330 mm
<b>Peso (K)</b>	4,3 Kg



<b>Modelo</b>	FRE2CJR (2 cestos 2 cubas)
<b>Capacidade (L./cuba)</b>	4,0L+4,0L (líquido)
<b>Potência (W)</b>	4400W (2 x 2200W)
<b>Tensão Elétrica (V)</b>	110V / 220V
<b>Alt.xLarg.xProf.</b>	400 x 350 x 330 mm
<b>Peso (K)</b>	7,4 Kg



<b>Modelo</b>	FRE1CMT (1 cesto 1 cuba)
<b>Capacidade (L./cuba)</b>	6,0L (líquido)
<b>Potência (W)</b>	3000W
<b>Tensão Elétrica (V)</b>	110V / 220V
<b>Alt.xLarg.xProf.</b>	400 x 260 x 330 mm
<b>Peso (K)</b>	5,0 Kg



<b>Modelo</b>	FRE2CMT (2 cestos 2 cubas)
<b>Capacidade (L./cuba)</b>	6,0L+6,0L (líquido)
<b>Potência (W)</b>	6000W (2 x 3000W)
<b>Tensão Elétrica (V)</b>	110V / 220V
<b>Alt.xLarg.xProf.</b>	400 x 530 x 330 mm
<b>Peso (K)</b>	8,9 Kg



<b>Modelo</b>	FRE2C1V (2 cestos 1 vasca)
<b>Capacidade (L./cuba)</b>	12,0L (líquido)
<b>Potência (W)</b>	5000W
<b>Tensão Elétrica (V)</b>	220V
<b>Alt.xLarg.xProf.</b>	400 x 350 x 330 mm
<b>Peso (K)</b>	7,4 Kg



# Fritadores à gás de Mesa



<b>Modelo</b>	FRG1CJR (1 cesto 1 cuba)
<b>Capacidade (L/cuba)</b>	4,0L (líquido)
<b>Consumo Gás (gr/h)</b>	90 gr/h
<b>Queimador</b>	1 queimador
<b>Alt.xLarg.xProf.</b>	430 x 180 x 330 mm
<b>Peso (K)</b>	3,0 Kg



<b>Modelo</b>	FRG1CMT (1 cesto 1 cuba)
<b>Capacidade (L/cuba)</b>	6,0L (líquido)
<b>Consumo Gás (gr/h)</b>	130 gr/h
<b>Queimador</b>	1 queimador
<b>Alt.xLarg.xProf.</b>	430 x 260 x 330 mm
<b>Peso (K)</b>	5,5 Kg



<b>Modelo</b>	FRG2CJR (2 cestos 2 cubas)
<b>Capacidade (L/cuba)</b>	4,0L+4,0L (líquido)
<b>Consumo Gás (gr/h)</b>	180 gr/h
<b>Queimador</b>	1 queimador
<b>Alt.xLarg.xProf.</b>	430 x 350 x 330 mm
<b>Peso (K)</b>	6,0 Kg



<b>Modelo</b>	FRG2CMT (2 cestos 2 cubas)
<b>Capacidade (L/cuba)</b>	6,0L+6,0L (líquido)
<b>Consumo Gás (gr/h)</b>	260 gr/h
<b>Queimador</b>	2 queimadores
<b>Alt.xLarg.xProf.</b>	430 x 530 x 330 mm
<b>Peso (K)</b>	11,0 Kg

# Fritadores à Óleo e Água



<b>Modelo</b>	FM36G
<b>Capacidade Óleo (L)</b>	36 L
<b>Capacidade Água (L)</b>	09 L
<b>Qtde Sal Grosso (Kg)</b>	1 Kg
<b>Queimador</b>	03 queim. (aluminio fundido)
<b>Potência de Aquecimento</b>	12000 Kcal/h
<b>Tensão</b>	Monofásico 110/220V
<b>Potência Instalada</b>	200 W
<b>Saída de Água e Óleo</b>	1" BSP
<b>Vazão de gás p/ alimentação</b>	Mín. de 2,0 Kg/h
<b>Pressão de Alimentação</b>	2,80 Kpa
<b>Consumo de Gás</b>	1,2 Kg/h
<b>Tipo de Gás utilizado</b>	GLP ou Gas Natural
<b>Alt.xLarg.xProf (mm)</b>	1100 x 395 x 790
<b>Peso (Kg)</b>	58,0 Kg



*Equipamento fabricado em aço inox AISI 304 (resistente à salinidade da água), com acabamento acetinado, cestos com reforço de arame estanhado e registros de escoamento em aço inox com vedações. A principal característica desta linha, é filtrar simultaneamente o óleo da fritura de vários tipos de alimentos, sem que o gosto/cheiro seja transmitido de um para o outro.*

# Fritadores à Óleo e Água



Modelo	FAO20M
Capacidade Óleo (L)	15,0L
Capacidade Água (L)	5,0L
Potência (W)	5000W
Tensão Elétrica (V)	220V
Alt.xLarg.xProf.	570x370x400
Peso (K)	10,0 Kg



**FS1T5**



**FS1T8**

Modelo	FS1T5	FS1T8
Capacidade Óleo (L)	20,0L	20,0L
Capacidade Água (L)	5,0L	5,0L
Potência (W)	5000W	8000W (3000W+5000W)
Tensão Elétrica (V)	220V	220V
Alt.xLarg.xProf.	1000x340x400	1000x340x400
Peso (K)	11,5 Kg	12,6 Kg





# Sanducheiras Elétricas

## Linha Top



<b>Modelo</b>	SCH40E	SCH60E
<b>Área útil (mm)</b>	400 x 390	600 x 390
<b>Potência (W)</b>	1900W	3200W (2x 1600W)
<b>Tensão (V)</b>	110V / 220V	220V
<b>Alt.xLarg.xProf. mm</b>	280x450x400	280x650x400
<b>Peso (K)</b>	25 Kg	35 Kg

## Linha Plus



<b>Modelo</b>	SCH40EP	SCH60EP
<b>Área útil (mm)</b>	400 x 400	600 x 400
<b>Potência (W)</b>	1900W	3200W (2x 1600W)
<b>Tensão (V)</b>	110V / 220V	220V
<b>Alt.xLarg.xProf. mm</b>	300x500x460	300x700x460
<b>Peso (K)</b>	25 Kg	35 Kg



## Santel

*Aquecimento na  
Tampa esmaltada*

<b>Modelo</b>	SANTEL
<b>Área útil</b>	450 x 430
<b>Potência (W)</b>	1900W + 1250W
<b>Tensão (V)</b>	220V
<b>Alt.xLarg.xProf. mm</b>	280 x 620 x 450
<b>Peso (K)</b>	30 Kg

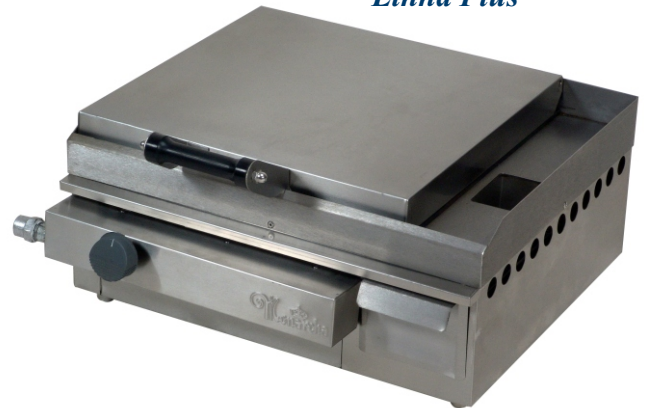
# Sanducheiras à Gas

*Linha Top*



<b>Modelo</b>	SCH40G	SCH60G
<b>Área útil (mm)</b>	400 x 390	600 x 390
<b>Queimador</b>	1 queimador	2 queimadores
<b>Alt.xLarg.xProf. mm</b>	300x490x420	300x690x420
<b>Peso (K)</b>	25,0 Kg	35,0 Kg

*Linha Plus*



<b>Modelo</b>	SCH40GP	SCH60GP
<b>Área útil (mm)</b>	400 x 400	600 x 400
<b>Queimador</b>	1 queimador	2 queimadores
<b>Alt.xLarg.xProf. mm</b>	330x500x460	330x700x460
<b>Peso (K)</b>	25,0 Kg	30,0 Kg

# Grelha (Char Broiler)

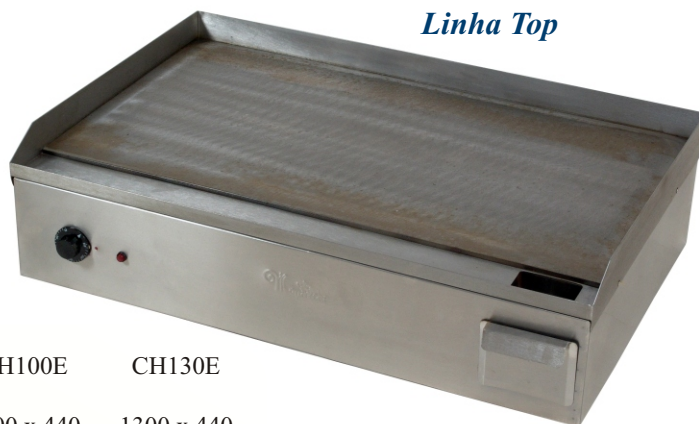


<b>Modelo</b>	GG2Q	GG3Q
<b>Área útil</b>	72 cm	96 cm
<b>Queimador</b>	2 queimadores	3 queimadores
<b>Alt.xLarg.xProf. mm</b>	370x750x600	370x1050x600
<b>Peso (K)</b>	40,0 Kg	50,0 Kg
<b>Adicionais</b>	Aprox. 5 Kg pedra de cinasita	Aprox. 5 Kg pedra de cinasita

# Chapas de Hamburguer Elétricas

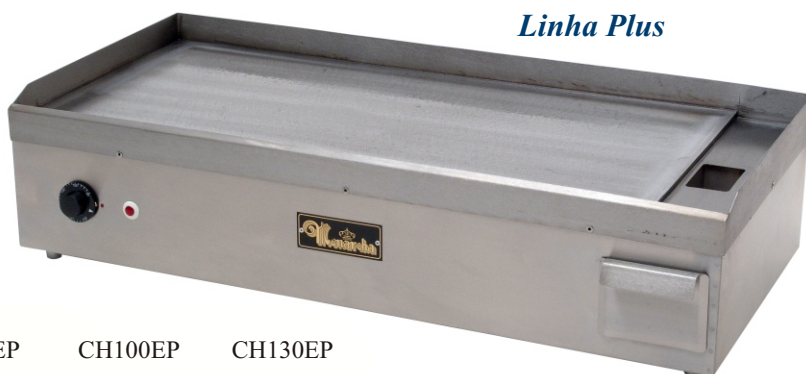


*Linha Top*



Modelo	CH40E	CH60E	CH80E	CH100E	CH130E
Área útil (mm)	400 x 390	600 x 390	800 x 440	1000 x 440	1300 x 440
Potência (W)	1900W	3200W	3800W	5700W	7600W
Tensão (V)	110V / 220V	220V	220V	220V	220V
AxLxP (mm)	260x500x430	260x620x500	260x830x550	260x1020x550	260x1310x560
Peso (K)	20,0 Kg	30,0 Kg	38,0 Kg	48,0 Kg	60,0 Kg

*Linha Plus*



Modelo	CH40EP	CH60EP	CH80EP	CH100EP	CH130EP
Área útil (mm)	400 x 400	600 x 400	800 x 400	1000 x 400	1300 x 400
Potência (W)	1900W	3200W	3800W	5700W	7600W
Tensão (V)	110V / 220V	220V	220V	220V	220V
AxLxP (mm)	260x500x430	260x620x500	260x830x550	260x1020x550	260x1310x560
Peso (K)	20,0 Kg	30,0 Kg	38,0 Kg	48,0 Kg	60,0 Kg

# Chapas de Hamburguer à Gás



**Linha Super**  
**Queimador Alum. Fundido "H"**

Modelo	CH40GSP	CH60GSP	CH80GSP	CH100GSP	CH130GSP
Área útil (mm)	460 x 400	560 x 460	720 x 460	920 x 500	1200 x 500
Queimador	1 queim.	2 queim.	2 queim.	3 queim.	4 queim.
AxLxP (mm)	380x400x550	380x600x550	380x800x550	380x1000x550	380x1300x550
Peso (K)	22,0 Kg	33,0 Kg	35,0 Kg	60,0 Kg	75,0 Kg

**Linha Master**  
**Queimador Alum. Fundido "H"**

Modelo	CH100GSC	CH130GSC
Área útil (mm)	1000 x 600	1300 x 600
Queimador	3 queim.	4 queim.
AxLxP (mm)	380x1000x550	380x1300x550
Peso (K)	65 Kg	83 Kg

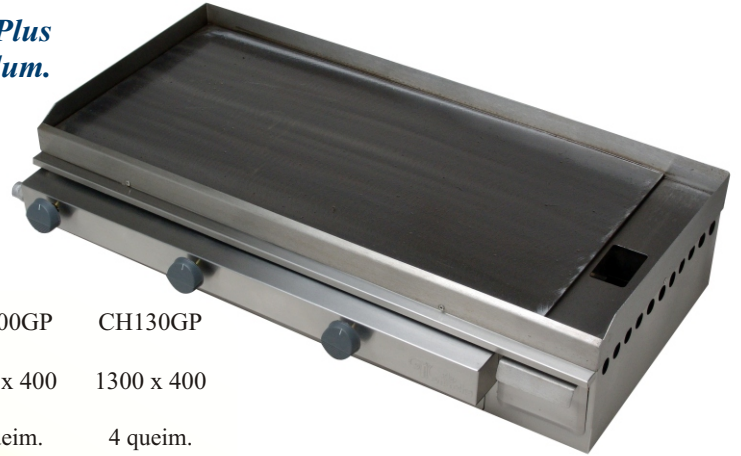


**Linha Top**  
**Queimador Alum. Fundido "U"**

Modelo	CH40G	CH60G	CH80G	CH100G	CH130G
Área útil (mm)	400 x 390	600 x 390	800 x 440	1000 x 440	1300 x 440
Queimador	1 queim.	2 queim.	2 queim.	3 queim.	4 queim.
AxLxP (mm)	300x400x520	300x600x520	300x800x520	300x1000x520	300x1300x520
Peso (K)	19,0 Kg	26,0 Kg	37,0 Kg	43,0 Kg	61,0 Kg

# Chapas de Hamburguer à Gás

## *Linha Plus Queimador Tubo Alum.*



<b>Modelo</b>	CH40GP	CH60GP	CH80GP	CH100GP	CH130GP
<b>Área útil (mm)</b>	400 x 400	600 x 400	800 x 400	1000 x 400	1300 x 400
<b>Queimador</b>	1 queim.	2 queim.	2 queim.	3 queim.	4 queim.
<b>AxLxP (mm)</b>	250x500x470	250x600x470	250x800x470	250x1010x470	250x1310x470
<b>Peso (K)</b>	16,0 Kg	25,0 Kg	28,0 Kg	33,0 Kg	40,0 Kg



## *Linha Popular Queimador Tubo Aço Carbono*

<b>Modelo</b>	CHPP40G	CHPP60G	CHPP80G
<b>Área útil (mm)</b>	400 x 350	550 x 350	750 x 350
<b>Queimador</b>	1 queim.	2 queim.	2 queim.
<b>AxLxP (mm)</b>	205x400x370	205x600x370	205x800x370
<b>Peso (K)</b>	12,0 Kg	17,0 Kg	20,0 Kg



# Mesas de apoio



Totalmente em Aço Inox

Fabricamos em  
medidas fora de Padrão  
**MONTADAS E  
DESMONTÁVEIS**

Modelo	M087	M170	M157	M187	M270
AxLxP (mm)	850x800x700	850x1000x700	850x1500x700	850x1800x700	850x2000x700
Peso (K)	13,3 Kg	16,8 Kg	22,9 Kg	25,75 Kg	28,0 Kg

# Carro para Transporte

Totalmente em Aço Inox



Modelo	CB2	CB3
AxLxP (mm)	870x860x480	870x860x480
Bandejas	2 Bandejas	3 Bandejas
Peso (Kg)	14,6 Kg	15,6 Kg

# Balcão de Mesa



Modelo	BM2C	BM3C
<b>AxLxP (mm)</b>	200x560x360	200x810x360
<b>Capacidade (L)</b>	14,0 L (2 cubas de 7,0L)	21,0 L (3 cubas de 7,0L)
<b>Potencia (W)</b>	1300W	1500W
<b>Tensão (V)</b>	110V / 220V	110V / 220V
<b>Peso (Kg)</b>	7,2 Kg	9,5 Kg

# Esterilizadores



*Elétricos - sem controle termostático*

Modelo	ESTSXE	EST1BE	EST2BE	EST3BE	EST4BE
<b>AxLxP (mm)</b>	145x355x280	300x355x280	300x355x280	300x440x280	300x580x280
<b>Característica</b>	Só xícaras	1 bule - 1,8L	2 bules - 1,8L	3 bules - 1,8L	4 bules - 1,8L
<b>Potência (W)</b>	750W	500W	750W	1000W	1500W
<b>Tensão (V)</b>	110V / 220V	110V / 220V	110V / 220V	110V / 220V	110V / 220V
<b>Peso (Kg)</b>	3,0 Kg	3,0 Kg	4,0 Kg	5,0 Kg	6,0 Kg



*Automáticos - com controle termostático*

Modelo	ESTSXA	EST1BA	EST2BA	EST3BA	EST4BA
<b>AxLxP (mm)</b>	145x425x280	300x425x280	300x425x280	300x510x280	300x650x280
<b>Característica</b>	Só xícaras	1 bule - 1,8L	2 bules - 1,8L	3 bules - 1,8L	4 bules - 1,8L
<b>Potência (W)</b>	750W	500W	750W	1000W	1500W
<b>Tensão (V)</b>	110V / 220V	110V / 220V	110V / 220V	110V / 220V	110V / 220V
<b>Peso (Kg)</b>	3,0 Kg	3,0 Kg	4,0 Kg	5,0 Kg	6,0 Kg

# Extrator de Sucos



<b>Modelo</b>	EXTM
<b>Capacidade copo (L)</b>	1,0 L
<b>Potência (hp)</b>	1/4 hp
<b>Rotação (rpm)</b>	1750 rpm
<b>Tensão (V)</b>	110/220V
<b>Alt.xDiam (mm)</b>	370 x 250
<b>Peso (Kg)</b>	7,5 Kg

# Tacho para Fritura



<b>Modelo</b>	TFG	TFE
<b>AxLxP (mm)</b>	260x545x500	185x545x500
<b>Capacidade (L)</b>	8,0 L	8,0 L
<b>Potencia</b>	45000 (BTU)	3500 (W)
<b>Tensão (V)</b>	-	110V / 220V
<b>Peso (Kg)</b>	6,0 Kg	5,3 Kg



# Forno de Lastro

- Fabricado totalmente em aço inoxidável escovado;
- Carenagem em corpo único;
- Altura do forno de 30 cm útil (mais alto do mercado);
- Câmara interna esmaltada, revestida em lã de cerâmica.
- Acompanha toda estrutura de montagem, grade e pedras refratárias.



Modelo	FG460	FG800	FG950
Consumo Gás GLP (kg/h)	1,0 Kg/h	1,4 Kg/h	1,6 Kg/h
Área útil (mm) (alt. x larg. x prof.)	300x460x600	300x800x600	300x950x950
Dimensões (mm) (alt. x larg. x prof.)	380x625x625	380x960x625	380x1115x975
Altura da estrutura (mm)	910	910	910
Peso (K)	45 Kg	66,2 Kg	104,6 Kg



WWW.MONARCHA.COM.BR



**Fone/Fax: 55 11 4056.8005**

[monarcha@monarcha.com.br](mailto:monarcha@monarcha.com.br)

Rua Botocudos, 359 - Serraria - Diadema/SP