MACH 5

LARGE POPPER – SUSPENDED KETTLE

With more than 12 decades of concession experience, Cretors large concession poppers have evolved to become the top performers in the industry. Form, function and durability are constantly integrated into each new machine design and upgrade. Whether your popping style includes a suspended or a pedestal kettle design, Cretors has the design that best works for you.



Mach 5 Floor Model (3 ft)

- Shown with LED programmable sign
- Front view



Mach 5 with Lighted Retro Plastic Top

- Available on 3 ft only

Contact your Cretors representative for a complete list of agency approvals for each machine.
Images may not reflect current equipment modifications, features and accessories.

Cretors™

C. CRETORS AND COMPANY 176 Mittel Drive, Wood Dale, IL 60191 | MAIN 847.616.6900 | FAX 847. 616-6970 | www.cretors.com

The Mach 5 popper is a truly versatile machine. Beautifully styled and built to last for generations, this popper draws on the Cretors long tradition of popping technology combined with exciting, innovative features. Cretors exclusive one-piece, automatic lid design, along with the resealable corn bin will ensure maximum corn expansion. The optional programmable LED sign, which can be customized, will promote additional sales. As your business grows, the oversized cabinet allows you to upgrade to a larger kettle. The large 16" diameter kettle allows for maximum expansion for today's high expansion corn hybrids. Need more volume? Turn your 32 oz kettle into a 48 oz or 60 oz by simply changing the heat elements. The current MACH 5 is the fifth generation of our popular popper, coupling Cretors expertise and all the benefits of modern manufacturing.



Mach 5 Floor Model (3 ft)

- Back view
- Tilt-out resealable corn bin



Mach 5 Kettle



Mach 5 Ventless

- Shown with elevator option



Mach 5 Floor Model (4 ft)

- Shown with LED lighted top
- Shown with Bag-in-the-Box Pump

Contact your Cretors representative for a complete list of agency approvals for each machine. Images may not reflect current equipment modifications, features and accessories.

Cretors™

C. CRETORS AND COMPANY 176 Mittel Drive, Wood Dale, IL 60191 | MAIN 847.616.6900 | FAX 847. 616-6970 | www.cretors.com

KEY FEATURES

- Available in 3 and 4 ft cabinets
- Available with 32, 48 and 60 oz kettles
- Welded stainless-steel cabinet
- Welded stainless-steel base with air-tight, tilt-out resealable corn bin keeps corn fresh for maximum corn expansion
- One-piece kettle
- LED lighting system
- Two heat lamps
- Digital temperature controller
- Lift off Vyvak doors for easy cleaning

STANDARD FEATURES

- Clean-in-place nickel plated all-steel kettle
- One-piece lid ensures maximum popcorn expansion
- Direct-drive agitator motor provides longer motor life
- Cycling pilot light indicator
- Illuminated eye-level rocker switches
- Disposable filter system
- Clean-out drawer
- Exhaust and Cornditioner system
- Internal heat lamp(s) and heated corn deck
- Equipped for direct-oil feed
- Automatic jump-up kettle lid
- LED popcorn sign
- Available as counter or floor model

OPTIONS

- **Backlit red and yellow LED popcorn sign**
- **Neon sign**
- **LED programmable sign**
- **ANSUL fire suppression system**
- **Pass through side glass** (left or right)
- **Bin elevator**
- **Patented Pop It N' Top It system**
- **Bag filler**
- **Corn guard chute**
- **Ventless recirculating hood system**
- **Pass through dual control system**
- **Two side raw corn drawer**
- **Patented One-Pop**
- **Patented One-Pop with cycle counter**
- **Salt/sugar switch**
- **Integrated pump**
- **Stainless-steel corn bin**
- **30 Amp power cord option for 32 oz 30 Amp machine only**

Patented One-Pop control/One-Pop control with cycle counter

- This patented safety feature will bring you peace of mind! It not only saves energy, but it reduces the chances of a grease fire in your home theatre, grocery store, car dealer, hotel or anywhere else you pop. It's the safest machine on the market. With the push of a button the kettle will heat, pop a batch of corn, and turn itself off after one popping cycle, not allowing an unattended kettle of popped corn to catch fire if forgotten.
- Counter option will count the number of popping cycles the popper has performed, ideal when the number of popping cycles needs to be recorded. It's perfect for profit-sharing programs or calculating corn usage.

Salt/sugar switch

With a single switch, change between the higher temperature of salted corn production and the lower temperature needed for sugar corn, kettle or glazed popcorn production. Amount of oil dispensed is also automatically adjusted.

Bin Elevator

Increase storage capacity without increasing space requirements with our exclusive bin elevator. With a simple turn of a crank, a portion of the popper case bottom is lowered to warm and hold more popcorn during peak selling times. When extra space is not needed, simply crank the popper case bottom back up to its original position. The bin holds three 32 oz batches, equivalent to 39 (85 oz size) tubs. The cabinet plus the bin holds a total of six 32 oz batches.

Patented Popit N' Topit

Our exclusive Popit N' Topit butter topper is operated using a hands-free push bar to deliver popcorn topping. Simply fill the bucket with fresh popcorn, press the hands-free push bar to deliver the topping and continue to fill the bucket to desired capacity. Top off the popcorn with another push of the bar, and you are done in one easy step. Reduce transaction time, prevent spills and drips, and maximize counter space.

Stainless-steel kettle

- Stainless-steel durability is built directly into the kettle and will never rust.
- Stainless steel is superior to other surfaces and is not damaged by carbon remover or kettle cleaner.
- It provides improved heat transfer technology, which evenly heats the bottom of the kettle and creates a more uniform popping surface temperature that heats up quickly to maximize corn expansion.

Ventless Hood

We have partnered with Giles Foodservice Equipment, the premier manufacturer of the Ventless Recirculating Hood system, to create a popcorn machine that does not require expensive hood exhausting ducting. The three stage filter system includes a baffle grease filter, electrostatic air cleaner, and Polysorb® filter. The Ventless Hood limits the emission of grease-laden air to the room in accordance with NFPA 96.

Merchandising Signs

- Sign options available for the Diplomat, Mach 5 and President Poppers
- Choose from several sign options to maximize your message in the concession area: neon, red only, red and white and blinking red and white.

Contact your Cretors representative for a complete list of agency approvals for each machine.
Images may not reflect current equipment modifications, features and accessories.

Cretors™

C. CRETORS AND COMPANY 176 Mittel Drive, Wood Dale, IL 60191 | MAIN 847.616.6900 | FAX 847. 616-6970 | www.cretors.com

OPTIONS



Patented One-Pop Control



Salt/sugar Switch



Popit N' Topit



Bin Elevator (up)



Bin Elevator (down)



Stainless-steel Kettle



Ventless Hood System



Neon Sign



Backlit LED Sign



Programmable LED Sign

Contact your Cretors representative for a complete list of agency approvals for each machine.
Images may not reflect current equipment modifications, features and accessories.

C. CRETORS AND COMPANY 176 Mittel Drive, Wood Dale, IL 60191 | MAIN 847.616.6900 | FAX 847. 616-6970 | www.cretors.com

VENTLESS AND ANSUL SAFETY

We understand how crucial it is to protect people and property from fire. Cretors was the first to pioneer this fire suppression system in the early 1990s with a UL® approved ANSUL® Fire Suppression System that provides frontline fire protection by automically detecting and suppressing fires.

Insurance companies and fire inspectors recognize ANSUL to be the most effective system used to fight dangerous fires in the restaurant and food service industries. It is the leading brand in commercial kitchen fire suppression. Local fire departments normally do not require fire suppression or exterior exhaust systems for UL listed machines meeting the KNLZ and KNKG standard. Contact Cretors for more information about this important option.

ANSUL

- Detectors located inside the cabinet quickly detect fire.
- Fire suppressant is discharged from multiple locations inside the cabinet to ensure rapid flame knockdown.
- Power source is automatically shut off.
- UL listed machine meets KNLZ and KNKG standard.
- Available for 3, 4, 5 and 6 ft Twin cabinets
- ANSUL activation not included

Ventless Hood by Giles® Food Service Equipment

Cretors partnered with Giles Foodservice Equipment, the premier manufacturer of the Ventless Recirculating Hood System, to create a popcorn machine that does not require expensive hood exhausting ducting. Three stage filter system includes a baffle grease filter, electrostatic filter, and Polysorb® filter. The ventless hood limits the emission of grease-laden air to the room in accordance with NFPA 96.

- The Cretors popper with Ventless Hood is available with the ANSUL Fire Suppression System and is the first popper in the industry that has passed the KNKG UL test, making it one of the safest and most reliable machines.
- The innovative hood design incorporates Ventless Recirculating technology that expands your food service capabilities in areas with limited space.
- The Giles Foodservice Equipment Air Filtration System provides one of the most efficient air filtration systems in the industry.
- Using UL's EPA-202 test method, this machine limits the emission of grease-laden air to the room in accordance with NFPA 96.
- The Ventless Recirculating Hood System is designed to fit directly on top of the 3, 4, 5 and 6 ft Diplomat and Mach 5 popping cabinets. No minimum cabinet width is required.
- Available with 32, 48 and 60 oz kettles.
- Both ANSUL and Ventless Hood options can be manufactured separately or together for the Mach 5 and Diplomat machines.



Mach 5 Ventless

- Shown with elevator option

Contact your Cretors representative for a complete list of agency approvals for each machine.
Images may not reflect current equipment modifications, features and accessories.

C. CRETORS AND COMPANY 176 Mittel Drive, Wood Dale, IL 60191 | MAIN 847.616.6900 | FAX 847. 616-6970 | www.cretors.com

VENTLESS AND ANSUL SAFETY



Diplomat with ANSUL System

ANSUL Discharge Nozzles



ANSUL canister inside base cabinet



Close-up of Ventless Feature



Ventless Filters

- Baffle grease filter
- Electrostatic filter
- Polysorb filter

Contact your Cretors representative for a complete list of agency approvals for each machine.
Images may not reflect current equipment modifications, features and accessories.

C. CRETORS AND COMPANY 176 Mittel Drive, Wood Dale, IL 60191 | MAIN 847.616.6900 | FAX 847. 616-6970 | www.cretors.com

OIL PUMPS, HEATERS AND WARMERS

The stainless-steel design of our oil pumps, heaters and warmers make them simple to use. Cretors offers three styles of oil pumps: The Bag-in-Box (BIB) Oil Pump, the Self Contained Automatic Bucket Pump and the Box Pump. Ideal for movie theaters, concession stands, restaurants, gourmet popcorn stores, and self-serve applications.



The Original Automatic Bag-in-Box (BIB) Oil Pump

Cretors first brought this innovation to concession stands based on a customer request for a pump that was easier to use and keep clean. The robust gear pump will ensure extended-term pump life.

- Heated shelf holds and warms two 35 lb boxes of popping oil
- Electronic timer provides accurate portion control when used in a popcorn machine.
- Heated oil tubes available for coconut oil
- Front or rear oil line (optional)
- Remote control switch
- Cabinet heater blower for use with coconut oil (optional)



Bag-in-Box (BIB) Short Oil Pump

This single-shelf pump is perfect for situations when the double-shelf BIB Oil Pump is not practical due to space limitations.

- Heated shelf holds and warms one 35 lb box of popping oil



50 lb Bucket Pumps

- **Self-Contained Bucket Pump** for use with Profiteer and T-3000 Plus models
- **Automatic Bucket Pump** for use with all large poppers that are electrically wired for a pump
- Automatic portion control heats, measures and delivers oil to kettle.
- Rugged cast aluminum heating element
- Electronic 30-minute heat timer
- Use with 50 lb oil pail



Heated Oil Pail Step

The Oil Pail Step makes it easy to slide a 50 lb pail of coconut oil into the base of your Cretors popcorn machine without spillage. Our step features a passive low-wattage heater to liquefy your reserve pail of coconut oil for an easy switch over to a fresh pail when needed.



Hot Rod

Hot Rod is the fastest, most economical way to melt solidified coconut oil in a pail. Rugged construction allows it to be forced into cold, hard oil. Insert the heating element directly into a pail of coconut oil, plug in and allow the heat to gently melt the oil for popper use.



Box Pump

A self-contained BIB oil pump with independent power cord provides compact oil delivery. This pump automatically delivers the proper amount of oil to the kettle with the push of a button. Magnets allow the pump to be placed anywhere in the machine. For liquid oils only.



Bag-in-Box (BIB) Backroom Warmer

Melting and maintaining popping oil at the proper temperature takes time. The BIB Backroom Warmer stores and liquefies four standard sized boxes on heated shelf decks, ensuring you have the popping oil you need when you need it.

- Holds and warms four 35 lb boxes of oil
- Heated shelf decks melt and maintain product for immediate use
- Can be used to heat other BIB items, such as cheese or topping
- Two-shelf warmer also available

Contact your Cretors representative for a complete list of agency approvals for each machine. Images may not reflect current equipment modifications, features and accessories.

Cretors™

C. CRETORS AND COMPANY 176 Mittel Drive, Wood Dale, IL 60191 | MAIN 847.616.6900 | FAX 847. 616-6970 | www.cretors.com

POPPING SUPPLIES



Butterfly Popcorn

- 50 lb bag
- Good for theaters
- PART #14228



Mushroom Popcorn

- 50 lb bag
- Good for caramel corn
- PART #14227



Portion Pack available in 6 oz, 8 oz, 12 oz

- 6 oz PK 36 PART #9820
- 8 oz PK 24 PART #9827
- 12 oz PK 28 PART #9830



Gourmet Salt

- Butter flavored
- 2 lb bag, 12 bags per case
- PART #97940

Also available in 50 lb bulk box

- Part #9795

Maize Glaze

- 50 lb Bulk Box
- PART #18778-BULK



Eco Bags

- 1½ oz PK 1000 PART #12964
- 2½ oz PK 500 PART #12967
- 4 oz PK 500 PART #12968
- 5 oz PK 500 PART #12969

Support Our Troops Bag

- 2½ oz PK500
- PART #12967-USA



Salted Corn Kit

- Contact your Cretors representative to order the appropriate kit size



Sugar Corn Kit

- Contact your Cretors representative to order the appropriate kit size



Contact your Cretors representative for a complete list of agency approvals for each machine.
Images may not reflect current equipment modifications, features and accessories.

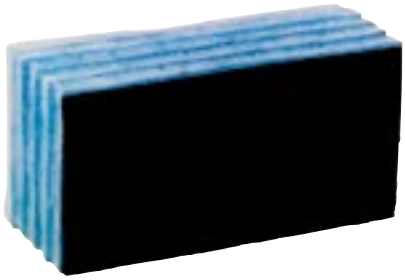
C. CRETORS AND COMPANY 176 Mittel Drive, Wood Dale, IL 60191 | MAIN 847.616.6900 | FAX 847. 616-6970 | www.cretors.com

CLEANING SUPPLIES



Disposable Filters

- Fits Mach 5 and Diplomat 3 ft
- PART #14132-5



Disposable Filters

- Fits Diplomats and President 4, 5, and 6 ft cabinets
- PART #14366-5



Heat N' Spray (red can)

- 19 oz can
- 6 per case
- PART #12732



Carbon Cleaner (blue can)

- 19 oz can
- 6 per case
- PART #12731



Inside Kettle Cleaner

- 16 oz
- 12 per case
- PART #2156



Outside Kettle Cleaner

- 16 oz
- 12 per case
- PART #2157



Popper Cleaning Kit

- Includes items shown
- 16" Pan kit: PART #10837
- 12" Pan kit: PART #10831

Contact your Cretors representative for a complete list of agency approvals for each machine.
Images may not reflect current equipment modifications, features and accessories.

Cretors™

C. CRETORS AND COMPANY 176 Mittel Drive, Wood Dale, IL 60191 | MAIN 847.616.6900 | FAX 847. 616-6970 | www.cretors.com

MACH 5 NORTH AMERICA

			ELECTRICAL				MACHINE DIMENSIONS INCHES			SHIP DIMENSIONS INCHES			SHIP WEIGHT
MACHINE	KETTLE	SERVINGS*	VOLTAGE	WATTS	AMPS	NEMA	LENGTH	WIDTH	HEIGHT	LENGTH	WIDTH	HEIGHT	lb
Mach 5 3' Counter	32 oz	640	120/208V-120/240V/60HZ	6185	-	14-50	28.00	36.00	53.50	33.00	41.00	69.50	323
Mach 5 3' Floor	32 oz	640	120/208V-120/240V/60HZ	6185	-	14-50	28.00	36.00	77.50	43.00	43.00	83.00	445
Mach 5 3' Floor Ventless	32 oz	640	120/208V-120/240V/60HZ	6618	-	14-50	28.00	36.00	83.00	43.00	43.00	89.00	445
Mach 5 3' Floor ANSUL	32 oz	640	120/208V-120/240V/60HZ	6185	-	14-50	28.00	36.00	77.50	43.00	43.00	83.00	445
Mach 5 4' Floor	32 oz	640	120/208V-120/240V/60HZ	6185	-	14-50	28.00	49.00	75.00	37.00	56.00	82.00	500
Mach 5 5' Floor	32 oz	640	120/208V-120/240V/60HZ	6185	-	14-50	32.50	60.00	74.50	37.00	67.00	82.00	590
Mach 5 3' Counter	48 oz	960	120/208V-120/240V/60HZ	7735	-	14-50	28.00	36.00	53.50	33.00	41.00	69.50	326
Mach 5 3' Floor	48 oz	960	120/208V-120/240V/60HZ	7735	-	14-50	28.00	36.00	77.50	43.00	43.00	83.00	445
Mach 5 3' Floor Ventless	48 oz	960	120/208V-120/240V/60HZ	8168	-	14-50	28.00	36.00	83.00	43.00	43.00	89.00	445
Mach 5 3' Floor ANSUL	48 oz	960	120/208V-120/240V/60HZ	7735	-	14-50	28.00	36.00	77.50	43.00	43.00	83.00	445
Mach 5 4' Floor	48 oz	960	120/208V-120/240V/60HZ	7735	-	14-50	28.00	49.00	75.00	37.00	56.00	82.00	505
Mach 5 5' Floor	48 oz	960	120/208V-120/240V/60HZ	7735	-	14-50	32.50	60.00	74.50	37.00	67.00	82.00	598
Mach 5 3' Counter	60 oz	1200	120/208V-120/240V/60HZ	7735	-	14-50	28.00	36.00	53.50	33.00	41.00	69.50	326
Mach 5 3' Floor	60 oz	1200	120/208V-120/240V/60HZ	7735	-	14-50	28.00	36.00	77.50	43.00	43.00	83.00	445
Mach 5 3' Floor Ventless	60 oz	1200	120/208V-120/240V/60HZ	8168	-	14-50	28.00	36.00	83.00	43.00	43.00	89.00	445
Mach 5 3' Floor ANSUL	60 oz	1200	120/208V-120/240V/60HZ	7735	-	14-50	28.00	36.00	77.50	43.00	43.00	83.00	445
Mach 5 4' Floor	60 oz	1200	120/208V-120/240V/60HZ	7735	-	14-50	28.00	49.00	75.00	37.00	56.00	82.00	508
Mach 5 5' Floor	60 oz	1200	120/208V-120/240V/60HZ	7735	-	14-50	32.50	60.00	74.50	37.00	67.00	82.00	598

* 1 oz servings per hour

• Contact Cretors for details

All Twin Poppers will have two power cords unless requesting 3-phase.
Call for 3-phase supply on Twin Poppers.
Wattages are split between two power cords on twin units.
All total machine watts include the pump watts.
Add 750 watts for 32 oz stainless steel kettles.
Add 433 watts for Ventless Hood options.

Contact Cretors for machine agency approval listings.

Contact your Cretors representative for a complete list of agency approvals for each machine.
Images may not reflect current equipment modifications, features and accessories.

C. CRETORS AND COMPANY 176 Mittel Drive, Wood Dale, IL 60191 | MAIN 847.616.6900 | FAX 847. 616-6970 | www.cretors.com

OIL PUMPS, HEATERS AND WARMERS NORTH AMERICA

		ELECTRICAL			MACHINE DIMENSIONS INCHES			SHIP DIMENSIONS INCHES			SHIP WEIGHT
MACHINE	VOLTAGE	WATTS	AMPS	NEMA	LENGTH	WIDTH	HEIGHT	LENGTH	WIDTH	HEIGHT	lb
7700 Automatic Bucket Pump, remote control	120V/60HZ	700	5.8	-	22.00	13.00	13.00	25.00	15.00	15.00	20
7700 Automatic Bucket Pump, self contained (use with Profiteer)	120V/60HZ	700	5.8	5-15	22.00	13.00	13.00	25.00	15.00	15.00	20
7700 Automatic Bucket Salt/Sugar Pump	120V/60HZ	700	5.8	-	22.00	13.00	13.00	25.00	15.00	15.00	20
Hot Rod	120V/60HZ	400	3.3	5-15	2.50	23.50	2.25	4.00	24.00	2.50	4
Bag-in-Box Pump with side oil line	120V/60HZ	250	2.1	-	18.00	13.75	16.50	22.00	17.25	20.00	37
Bag-in-Box Pump Heated with side oil line	120V/60HZ	250	2.1	-	18.00	13.75	16.50	22.00	17.25	20.00	35
Bag-in-Box Pump Heated with front/rear discharge	120V/60HZ	250	2.1	-	18.00	13.75	16.50	22.00	17.25	19.00	35
Bag-in-Box Salt/Sugar Pump with Side oil line	120V/60HZ	250	2.1	-	18.00	13.75	16.50	22.00	17.25	19.00	35
Bag-in-Box Backroom Warmer Heated 4 shelf unit	120V/60HZ	180	1.5	5-15	17.00	16.00	49.50	20.00	20.00	51.00	74

Contact Cretors for machine agency approval listings.

Contact your Cretors representative for a complete list of agency approvals for each machine.
Images may not reflect current equipment modifications, features and accessories.

C. CRETORS AND COMPANY 176 Mittel Drive, Wood Dale, IL 60191 | MAIN 847.616.6900 | FAX 847. 616-6970 | www.cretors.com

MACH 5 EXPORT – CE MARK AVAILABLE

			ELECTRICAL			MACHINE DIMENSIONS CENTIMETERS			SHIP DIMENSIONS CENTIMETERS			SHIP WEIGHT
MACHINE	KETTLE	SERVINGS*	VOLTAGE	WATTS	AMPS	LENGTH	WIDTH	HEIGHT	LENGTH	WIDTH	HEIGHT	kg
Mach 5 3' Counter	32 oz	640	230/380V/50HZ	6185	-	71.12	91.44	135.89	83.82	104.14	176.53	145.35
Mach 5 3' Floor	32 oz	640	230/380V/50HZ	6185	-	71.12	91.44	196.85	109.22	109.22	210.82	200.25
Mach 5 3' Floor Ventless	32 oz	640	230/380V/50HZ	6618	-	71.12	91.44	210.82	109.22	109.22	226.06	200.25
Mach 5 3' Floor ANSUL	32 oz	640	230/380V/50HZ	6185	-	71.12	91.44	196.85	109.22	109.22	210.82	200.25
Mach 5 4' Floor	32 oz	640	230/380V/50HZ	6185	-	71.12	124.46	190.50	93.98	142.24	208.28	225.00
Mach 5 5' Floor	32 oz	640	230/380V/50HZ	6185	-	82.55	152.40	189.23	93.98	170.18	208.28	265.50
Mach 5 3' Counter	48 oz	960	230/380V/50HZ	7735	-	71.12	91.44	135.89	83.82	104.14	176.53	146.70
Mach 5 3' Floor	48 oz	960	230/380V/50HZ	7735	-	71.12	91.44	196.85	109.22	109.22	210.82	200.25
Mach 5 3' Floor Ventless	48 oz	960	230/380V/50HZ	8168	-	71.12	91.44	210.82	109.22	109.22	226.06	200.25
Mach 5 3' Floor ANSUL	48 oz	960	230/380V/50HZ	7735	-	71.12	91.44	196.85	109.22	109.22	210.82	200.25
Mach 5 4' Floor	48 oz	960	230/380V/50HZ	7735	-	71.12	124.46	190.50	93.98	142.24	208.28	227.25
Mach 5 5' Floor	48 oz	960	230/380V/50HZ	7735	-	82.55	152.40	189.23	93.98	170.18	208.28	269.10
Mach 5 3' Counter	60 oz	1200	230/380V/50HZ	7735	-	71.12	91.44	135.89	83.82	104.14	176.53	146.70
Mach 5 3' Floor	60 oz	1200	230/380V/50HZ	7735	-	71.12	91.44	196.85	109.22	109.22	210.82	200.25
Mach 5 3' Floor Ventless	60 oz	1200	230/380V/50HZ	8168	-	71.12	91.44	210.82	109.22	109.22	226.06	200.25
Mach 5 3' Floor ANSUL	60 oz	1200	230/380V/50HZ	7735	-	71.12	91.44	196.85	109.22	109.22	210.82	200.25
Mach 5 4' Floor	60 oz	1200	230/380V/50HZ	7735	-	71.12	124.46	190.50	93.98	142.24	208.28	228.60
Mach 5 5' Floor	60 oz	1200	230/380V/50HZ	7735	-	82.55	152.40	189.23	93.98	170.18	208.28	269.10

* 1 oz servings per hour

• Contact Cretors for details

All Twin Poppers will have two power cords unless requesting 3-phase.
Call for 3-phase supply on Twin Poppers
Wattages are split between two power cords on twin units.
All total machine watts include the pump watts.
Add 750 watts for 32 oz stainless steel kettles.
Add 433 watts for Ventless Hood options.

Contact Cretors for machine agency approval listings.

Contact your Cretors representative for a complete list of agency approvals for each machine.
Images may not reflect current equipment modifications, features and accessories.

C. CRETORS AND COMPANY 176 Mittel Drive, Wood Dale, IL 60191 | MAIN 847.616.6900 | FAX 847. 616-6970 | www.cretors.com

OIL PUMPS, HEATERS AND WARMERS EXPORT – CE MARK AVAILABLE

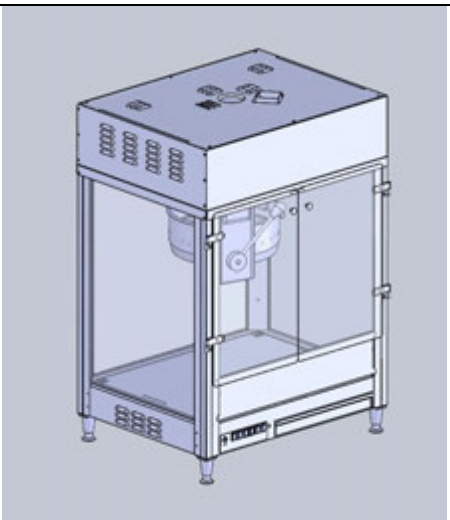
		ELECTRICAL		MACHINE DIMENSIONS CENTIMETERS			SHIP DIMENSIONS CENTIMETERS			SHIP WEIGHT
MACHINE	VOLTAGE	WATTS	AMPS	LENGTH	WIDTH	HEIGHT	LENGTH	WIDTH	HEIGHT	kg
7700 Automatic Bucket Pump, remote control	230V/50HZ	700	3	55.88	33.02	33.02	63.50	38.10	38.10	9.00
7700 Automatic Bucket Pump, self contained (use with Profiteer)	230V/50HZ	700	3	55.88	33.02	33.02	63.50	38.10	38.10	9.00
7700 Automatic Bucket Salt/Sugar Pump	230V/50HZ	700	3	55.88	33.02	33.02	63.50	38.10	38.10	9.00
Hot Rod	230V/50HZ	400	1.7	6.35	59.69	5.72	10.16	60.96	6.35	1.80
Bag-in-Box Pump with side oil line	230V/50HZ	250	1.1	45.72	34.93	41.91	55.88	43.82	50.80	16.65
Bag-in-Box Pump Heated with side oil line	230V/50HZ	250	1.1	45.72	34.93	41.91	55.88	43.82	50.80	15.75
Bag-in-Box Pump Heated with front/rear discharge	230V/50HZ	250	1.1	45.72	34.93	41.91	55.88	43.82	48.26	15.75
Bag-in-Box Salt/Sugar Pump with Side oil line	230V/50HZ	250	1.1	45.72	34.93	41.91	55.88	43.82	48.26	15.75
Bag-in-Box Backroom Warmer Heated 4 shelf unit	230V/50HZ	180	8	43.18	40.64	125.73	50.80	50.80	129.54	33.30

Contact Cretors for machine agency approval listings.

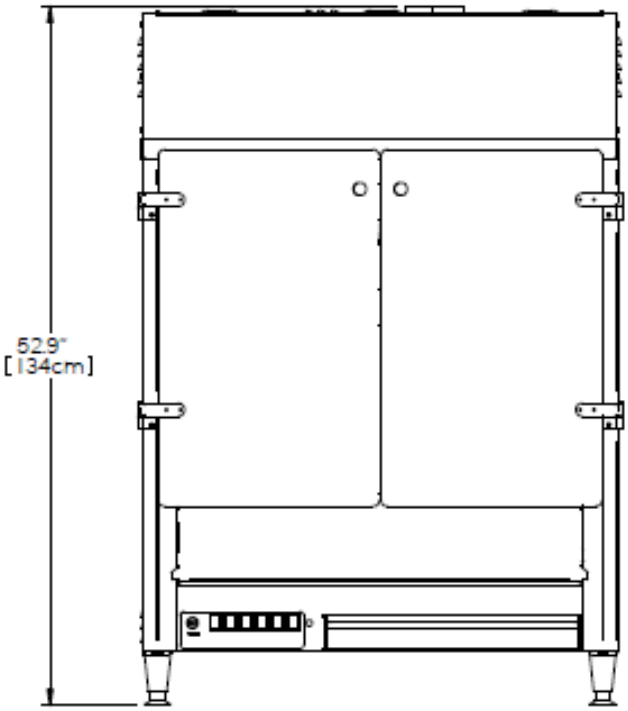
Contact your Cretors representative for a complete list of agency approvals for each machine.
Images may not reflect current equipment modifications, features and accessories.

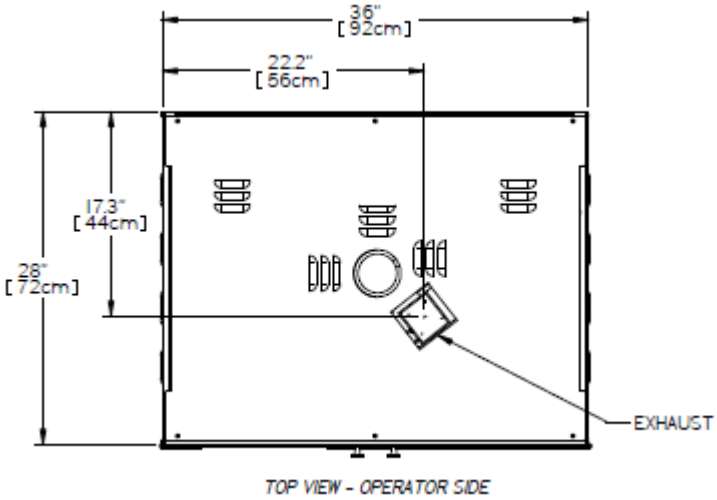
C. CRETORS AND COMPANY 176 Mittel Drive, Wood Dale, IL 60191 | MAIN 847.616.6900 | FAX 847. 616-6970 | www.cretors.com

MACH 5 - 3ft Counter Model



Part Number	Voltage	Wattage	Capacity
M532	120/208v; 120/240v; 230v; 400v	6185	32oz (907g)
M548	120/208v; 120/240v; 230v; 400v	7735	48oz (1360g)
M560	120/208v; 120/240v; 230v; 400v	7735	60oz (1700g)
NEMA Plug (Domestic): 14-50 (Cobra Head)			





TOP VIEW - OPERATOR SIDE

MACH 5

PIPOQUEIRA DE GRANDE PORTE – PANELA SUSPENSA

Com mais de 12 décadas de experiência no mercado de pipoqueiras profissionais, as pipoqueiras de grande porte da Cretors evoluíram até se tornar as de melhor desempenho do setor. Forma, função e durabilidade são integradas continuamente a cada novo projeto e a cada atualização de máquina. Seja qual for o seu estilo de preparo, com panela suspensa ou com panela de pedestal, a Cretors tem o projeto que funciona melhor para você.



Mach 5 modelo de piso (3 ft)

- Mostrada com letreiro de LED programável
- Vista frontal



Mach 5 com topo retrô de plástico iluminado

- Disponível somente no modelo de 3 ft

Consulte o seu representante Cretors para obter a lista completa de certificações de cada máquina.
As imagens podem não refletir modificações, recursos e acessórios atuais do equipamento.

C. CRETORS AND COMPANY 176 Mittel Drive, Wood Dale, IL 60191 | tel. 847.616.6900 | fax 847. 616-6970 | www.cretors.com

A pipoqueira Mach 5 é uma máquina realmente versátil. Com design elegante e construída para durar gerações, ela reúne a longa tradição da Cretors em tecnologia de preparo de pipoca e recursos inovadores e atraentes. O projeto exclusivo da Cretors, com tampa automática inteiriça, e o reservatório de milho com vedação garantem a máxima expansão do milho. O letreiro de LED programável opcional, que pode ser personalizado, estimula vendas adicionais. À medida que o seu negócio cresce, o gabinete de grandes dimensões permite passar para uma panela maior. A panela grande, de 40,6 cm (16") de diâmetro, permite a máxima expansão dos atuais híbridos de milho de alta expansão. Precisa de mais volume? Transforme a panela de 907 g (32 oz) em uma de 1,36 kg (48 oz) ou de 1,7 kg (60 oz) simplesmente trocando as resistências. A atual MACH 5 é a quinta geração da nossa pipoqueira de sucesso e une o *know-how* da Cretors a todas as vantagens da fabricação moderna.



Mach 5 modelo de piso (3 ft)

- Vista traseira
- Reservatório de milho basculante, com vedação



Panela da Mach 5



Mach 5 Ventless

- Mostrada com opcional de elevador



Mach 5 modelo de piso (4 ft)

- Mostrada com topo de LED iluminado
- Mostrada com bomba *bag-in-the-box*

Consulte o seu representante Cretors para obter a lista completa de certificações de cada máquina.
As imagens podem não refletir modificações, recursos e acessórios atuais do equipamento.

C. CRETORS AND COMPANY 176 Mittel Drive, Wood Dale, IL 60191 | tel. 847.616.6900 | fax 847. 616-6970 | www.cretors.com

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- **Disponível com gabinetes de 3 e 4 ft**
- **Disponível com panelas de 907 g, 1,36 kg e 1,7 kg (32, 48 e 60 oz)**
- **Gabinete de aço inoxidável soldado**
- **Base de aço inoxidável soldada, com reservatório de milho basculante, hermético e com vedação, que mantém o milho fresco para a máxima expansão**
- **Panela inteiriça**
- **Sistema de iluminação de LED**
- **Duas lâmpadas de aquecimento**
- **Controlador digital de temperatura**
- **Portas removíveis de Vyvak, para facilitar a limpeza**

ITENS DE SÉRIE

- Panela toda em aço, niquelada, com limpeza sem desmontagem
- Tampa inteiriça que garante a máxima expansão da pipoca
- Motor do agitador com acionamento direto, para maior vida útil do motor
- Luz-piloto indicadora de ciclo
- Interruptores tipo gangorra iluminados, na altura dos olhos
- Sistema de filtros descartáveis
- Gaveta de limpeza
- Sistema de exaustão e Cornditioner
- Lâmpada(s) de aquecimento interna(s) e fundo aquecido da vitrine
- Preparada para alimentação direta de óleo
- Tampa da panela com abertura automática
- Letreiro de LED "Popcorn"
- Disponível nos modelos de balcão ou de piso

OPCIONAIS

- **Letreiro de LED retroiluminado, vermelho e amarelo, "Popcorn"**
- **Letreiro de neon**
- **Letreiro de LED programável**
- **Sistema de supressão de incêndio ANSUL**
- Vidro lateral de passagem (esquerdo ou direito)
- **Elevador do fundo da vitrine**
- **Sistema patenteado Pop It N' Top It**
- **Enchedor de embalagens**
- **Calha de proteção do milho**
- **Sistema de coifa de recirculação sem duto**
- **Sistema de controle duplo de passagem**
- **Gaveta de milho cru de dois lados**
- **One-Pop patenteado**
- **One-Pop patenteado com contador de ciclos**
- **Chave sal/açúcar**
- **Bomba integrada**
- **Reservatório de milho de aço inoxidável**
- **Opção de cabo de alimentação de 30 A, somente para máquina de 907 g (32 oz) e 30 A**

Controle One-Pop patenteado, com ou sem contador de ciclos

- Este dispositivo de segurança patenteado traz tranquilidade! Além de economizar energia, reduz a chance de incêndio de gordura no seu home theater, supermercado, concessionária de veículos, hotel ou em qualquer lugar onde você prepare pipoca. É a máquina mais segura do mercado. Ao toque de um botão, a panela aquece, estoura uma leva de milho e se desliga sozinha ao fim de um ciclo, sem deixar que uma panela de pipoca esquecida e sem supervisão pegue fogo.
- A opção com contador registra o número de ciclos de preparo realizados pela pipoqueira, o que é ideal quando esse número precisa ser registrado. É perfeita para programas de participação nos lucros ou para calcular o consumo de milho.

Chave sal/açúcar

Com uma única chave, alterna-se entre a temperatura mais alta da produção de pipoca salgada e a temperatura mais baixa necessária para a produção de pipoca doce, *kettle corn* ou pipoca glaceada. A quantidade de óleo dosada também é ajustada automaticamente.

Elevador do fundo da vitrine

Aumente a capacidade de armazenamento sem aumentar o espaço necessário com o nosso exclusivo elevador do fundo da vitrine. Com um simples giro de manivela, uma parte do fundo da vitrine desce para aquecer e manter mais pipoca nos horários de pico de vendas. Quando o espaço extra não for necessário, basta girar a manivela para levar o fundo da vitrine de volta à posição original. A área rebaixada comporta três levas de 907 g (32 oz), o equivalente a 39 baldes de 2,5 L (85 oz). O gabinete e a área rebaixada comportam, juntos, seis levas de 907 g (32 oz).

Popit N' Topit patenteado

O aplicador de cobertura amanteigada Popit N' Topit, exclusivo da Cretors, é acionado por uma barra de pressão que dispensa o uso das mãos para aplicar a cobertura na pipoca. Basta encher o balde com pipoca fresca, pressionar a barra para aplicar a cobertura e continuar enchendo o balde até a capacidade desejada. Finalize com mais uma pressão na barra e pronto, tudo em uma única etapa. Reduza o tempo de atendimento, evite derramamentos e respingos e aproveite melhor o espaço do balcão.

Panela de aço inoxidável

- A durabilidade do aço inoxidável está incorporada à própria panela, que nunca enferruja.
- O aço inoxidável é superior a outras superfícies e não é danificado por removedor de carbono nem por limpador de panela.
- Proporciona tecnologia aprimorada de transferência de calor, que aquece o fundo da panela por igual e gera uma temperatura mais uniforme na superfície de preparo, com aquecimento rápido para maximizar a expansão do milho.

Coifa sem duto

Em parceria com a Giles Foodservice Equipment, principal fabricante do sistema de coifa de recirculação sem duto, criamos uma pipoqueira que dispensa dutos de exaustão caros. O sistema de filtragem em três estágios inclui filtro de gordura tipo labirinto, purificador de ar eletrostático e filtro Polysorb®. A coifa sem duto limita a emissão de ar carregado de gordura para o ambiente, em conformidade com a NFPA 96.

Letreiros promocionais

- Opções de letreiro disponíveis para as pipoqueiras Diplomat, Mach 5 e President
- Escolha entre várias opções de letreiro para destacar a sua mensagem na bomboniere: neon, só vermelho, vermelho e branco e vermelho e branco piscante.

Consulte o seu representante Cretors para obter a lista completa de certificações de cada máquina.
As imagens podem não refletir modificações, recursos e acessórios atuais do equipamento.

Cretors™

C. CRETORS AND COMPANY 176 Mittel Drive, Wood Dale, IL 60191 | tel. 847.616.6900 | fax 847. 616-6970 | www.cretors.com

OPCIONAIS



Controle One-Pop patenteado



Chave sal/açúcar



Popit N' Topit



Elevador do fundo da vitrine (em cima)



Elevador do fundo da vitrine (embaixo)



Panela de aço inoxidável



Sistema de coifa sem duto



Letreiro de neon



Letreiro de LED retroiluminado



Letreiro de LED programável

Consulte o seu representante Cretors para obter a lista completa de certificações de cada máquina.
As imagens podem não refletir modificações, recursos e acessórios atuais do equipamento.

C. CRETORS AND COMPANY 176 Mittel Drive, Wood Dale, IL 60191 | tel. 847.616.6900 | fax 847. 616-6970 | www.cretors.com

SEGURANÇA: COIFA SEM DUTO E ANSUL

Sabemos como é fundamental proteger pessoas e bens contra incêndios. A Cretors foi pioneira neste sistema de supressão de incêndio no início dos anos 1990, com o Sistema de Supressão de Incêndio ANSUL® aprovado pela UL®, que oferece proteção de primeira linha ao detectar e suprimir incêndios automaticamente.

Seguradoras e inspetores de incêndio reconhecem o ANSUL como o sistema mais eficaz no combate a incêndios perigosos nos setores de restaurantes e de serviços de alimentação. É a marca líder em supressão de incêndio em cozinhas comerciais. Em geral, o corpo de bombeiros local não exige sistema de supressão de incêndio nem de exaustão externa para máquinas certificadas pela UL que atendem às normas KNLZ e KNKG. Consulte a Cretors para mais informações sobre este importante opcional.

ANSUL

- Detectores instalados dentro do gabinete detectam o fogo rapidamente.
- O agente supressor é descarregado de vários pontos dentro do gabinete, para garantir a rápida extinção das chamas.
- A alimentação elétrica é desligada automaticamente.
- Máquina certificada pela UL, atende às normas KNLZ e KNKG.
- Disponível para gabinetes duplos de 3, 4, 5 e 6 ft
- Ativação do ANSUL não incluída

Coifa sem duto da Giles® Food Service Equipment

A Cretors se associou à Giles Foodservice Equipment, principal fabricante do sistema de coifa de recirculação sem duto, para criar uma pipoqueira que dispensa dutos de exaustão caros. O sistema de filtragem em três estágios inclui filtro de gordura tipo labirinto, filtro eletrostático e filtro Polysorb®. A coifa sem duto limita a emissão de ar carregado de gordura para o ambiente, em conformidade com a NFPA 96.

- A pipoqueira Cretors com coifa sem duto está disponível com o Sistema de Supressão de Incêndio ANSUL e é a primeira pipoqueira do setor aprovada no teste KNKG da UL, o que a torna uma das máquinas mais seguras e confiáveis.
- O projeto inovador da coifa incorpora a tecnologia de recirculação sem duto, que amplia as possibilidades de serviço de alimentação em áreas com espaço limitado.
- O sistema de filtragem de ar da Giles Foodservice Equipment é um dos mais eficientes do setor.
- Pelo método de ensaio EPA-202 da UL, esta máquina limita a emissão de ar carregado de gordura para o ambiente, em conformidade com a NFPA 96.
- O sistema de coifa de recirculação sem duto foi projetado para ser instalado diretamente sobre os gabinetes de preparo Diplomat e Mach 5 de 3, 4, 5 e 6 ft. Não há largura mínima de gabinete.
- Disponível com panelas de 907 g, 1,36 kg e 1,7 kg (32, 48 e 60 oz).
- Os opcionais ANSUL e coifa sem duto podem ser fabricados separadamente ou em conjunto para as máquinas Mach 5 e Diplomat.



Mach 5 Ventless

- Mostrada com opcional de elevador

Consulte o seu representante Cretors para obter a lista completa de certificações de cada máquina.
As imagens podem não refletir modificações, recursos e acessórios atuais do equipamento.

C. CRETORS AND COMPANY 176 Mittel Drive, Wood Dale, IL 60191 | tel. 847.616.6900 | fax 847. 616-6970 | www.cretors.com

SEGURANÇA: COIFA SEM DUTO E ANSUL



Diplomat com sistema ANSUL

Bicos de descarga do ANSUL



Cilindro do ANSUL dentro do gabinete da base



Detalhe da coifa sem duto



Filtros da coifa sem duto

- Filtro de gordura tipo labirinto
- Filtro eletrostático
- Filtro Polysorb

Consulte o seu representante Cretors para obter a lista completa de certificações de cada máquina.
As imagens podem não refletir modificações, recursos e acessórios atuais do equipamento.

C. CRETORS AND COMPANY 176 Mittel Drive, Wood Dale, IL 60191 | tel. 847.616.6900 | fax 847. 616-6970 | www.cretors.com

BOMBAS DE ÓLEO E AQUECEDORES

O design em aço inoxidável das nossas bombas de óleo e aquecedores facilita o uso. A Cretors oferece três tipos de bomba de óleo: a bomba de óleo *bag-in-box* (BIB), a bomba automática autônoma para balde e a bomba para caixa. Ideais para cinemas, bombonieres, restaurantes, lojas de pipoca gourmet e aplicações de autoatendimento.



A original
Bomba de óleo automática *bag-in-box* (BIB)

A Cretors levou esta inovação às bombonieres a partir do pedido de um cliente por uma bomba mais fácil de usar e de manter limpa. A robusta bomba de engrenagens garante vida útil prolongada.

- A prateleira aquecida acomoda e aquece duas caixas de 15,9 kg (35 lb) de óleo para pipoca
- O temporizador eletrônico garante dosagem precisa quando usado em pipoqueira.
- Tubos de óleo aquecidos disponíveis para óleo de coco
- Linha de óleo frontal ou traseira (opcional)
- Interruptor de controle remoto
- Soprador de aquecimento do gabinete, para uso com óleo de coco (opcional)



Bomba de óleo *bag-in-box* (BIB) curta

Esta bomba de uma prateleira é perfeita quando a bomba de óleo BIB de duas prateleiras não é viável por falta de espaço.

- A prateleira aquecida acomoda e aquece uma caixa de 15,9 kg (35 lb) de óleo para pipoca



Bombas para balde de 22,7 kg (50 lb)

- Bomba autônoma para balde, para uso com os modelos Profiteer e T-3000 Plus
- Bomba automática para balde, para uso com todas as pipoqueiras de grande porte com ligação elétrica para bomba
- A dosagem automática aquece, mede e fornece o óleo à panela.
- Resistência robusta de alumínio fundido
- Temporizador eletrônico de aquecimento de 30 minutos
- Usar com balde de óleo de 22,7 kg (50 lb)



Degrau aquecido para balde de óleo

O degrau para balde de óleo facilita encaixar um balde de 22,7 kg (50 lb) de óleo de coco na base da pipoqueira Cretors sem derramamento. O degrau tem um aquecedor passivo de baixa potência que liquefaz o balde de óleo de coco de reserva, para facilitar a troca por um balde novo quando necessário.



Hot Rod

O Hot Rod é a forma mais rápida e econômica de derreter óleo de coco solidificado em balde. Sua construção robusta permite forçá-lo dentro do óleo frio e duro. Insira a resistência diretamente no balde de óleo de coco, ligue na tomada e deixe o calor derreter o óleo suavemente para uso na pipoqueira.



Bomba para caixa

Bomba de óleo BIB autônoma, com cabo de alimentação próprio, que fornece óleo de forma compacta. Ela dosa automaticamente a quantidade certa de óleo na panela ao toque de um botão. Ímãs permitem instalar a bomba em qualquer ponto da máquina. Somente para óleos líquidos.



Aquecedor de estoque *bag-in-box* (BIB)

Derreter o óleo para pipoca e mantê-lo na temperatura certa leva tempo. O aquecedor de estoque BIB armazena e liquefaz quatro caixas de tamanho padrão em prateleiras aquecidas, para que você tenha o óleo para pipoca de que precisa quando precisar.

- Acomoda e aquece quatro caixas de óleo de 15,9 kg (35 lb)
- As prateleiras aquecidas derretem e mantêm o produto pronto para uso imediato
- Pode ser usado para aquecer outros itens BIB, como queijo ou cobertura
- Também disponível aquecedor de duas prateleiras

Consulte o seu representante Cretors para obter a lista completa de certificações de cada máquina.
As imagens podem não refletir modificações, recursos e acessórios atuais do equipamento.

C. CRETORS AND COMPANY 176 Mittel Drive, Wood Dale, IL 60191 | tel. 847.616.6900 | fax 847. 616-6970 | www.cretors.com

INSUMOS PARA PIPOCA



Pipoca tipo borboleta

- Saco de 22,7 kg (50 lb)
- Indicada para cinemas
- Cód. 14228



Pipoca tipo cogumelo

- Saco de 22,7 kg (50 lb)
- Indicada para pipoca caramelizada
- Cód. 14227



Pacote porcionado disponível em 6 oz, 8 oz, 12 oz

- 6 oz, pct. c/ 36, cód. 9820
- 8 oz, pct. c/ 24, cód. 9827
- 12 oz, pct. c/ 28, cód. 9830



Sal gourmet

- Sabor manteiga
- Saco de 907 g (2 lb), 12 sacos por caixa
- Cód. 97940
  Também disponível em caixa a granel de 22,7 kg (50 lb)
- Cód. 9795



Maize Glaze

- Caixa a granel de 22,7 kg (50 lb)
- Cód. 18778-BULK



Eco Bags

- 1½ oz, pct. c/ 1.000, cód. 12964
- 2½ oz, pct. c/ 500, cód. 12967
- 4 oz, pct. c/ 500, cód. 12968
- 5 oz, pct. c/ 500, cód. 12969



Support Our Troops Bag

- 2½ oz, pct. c/ 500
- Cód. 12967-USA

Kit para pipoca salgada

- Consulte o seu representante Cretors para encomendar o kit do tamanho adequado



Kit para pipoca doce

- Consulte o seu representante Cretors para encomendar o kit do tamanho adequado



Consulte o seu representante Cretors para obter a lista completa de certificações de cada máquina.
As imagens podem não refletir modificações, recursos e acessórios atuais do equipamento.

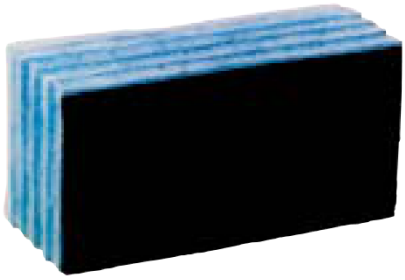
C. CRETORS AND COMPANY 176 Mittel Drive, Wood Dale, IL 60191 | tel. 847.616.6900 | fax 847. 616-6970 | www.cretors.com

PRODUTOS DE LIMPEZA



Filtros descartáveis

- Compatível com Mach 5 e Diplomat de 3 ft
- Cód. 14132-5



Filtros descartáveis

- Compatível com gabinetes Diplomat e President de 4, 5 e 6 ft
- Cód. 14366-5



Heat N' Spray (lata vermelha)

- Lata de 19 oz
- 6 por caixa
- Cód. 12732



Removedor de carbono (lata azul)

- Lata de 19 oz
- 6 por caixa
- Cód. 12731



Limpador interno de panela

- 454 g (16 oz)
- 12 por caixa
- Cód. 2156



Limpador externo de panela

- 16 oz
- 12 por caixa
- Cód. 2157



Kit de limpeza da pipoqueira

- Inclui os itens mostrados
- Kit para panela de 40,6 cm (16"): cód. 10837
- Kit para panela de 30,5 cm (12"): cód. 10831

Consulte o seu representante Cretors para obter a lista completa de certificações de cada máquina.
As imagens podem não refletir modificações, recursos e acessórios atuais do equipamento.

C. CRETORS AND COMPANY 176 Mittel Drive, Wood Dale, IL 60191 | tel. 847.616.6900 | fax 847. 616-6970 | www.cretors.com

MACH 5 AMÉRICA DO NORTE

			ELÉTRICA				DIMENSÕES DA MÁQUINA POLEGADAS			DIMENSÕES DE EMBARQUE POLEGADAS			PESO BRUTO
MÁQUINA	PANELA	PORÇÕES*	TENSÃO	WATTS	AMPÈRES	NEMA	COMPR.	LARGURA	ALTURA	COMPR.	LARGURA	ALTURA	lb
Mach 5 3' Balcão	32 oz	640	120/208V-120/240V/60HZ	6185	-	14-50	28,00	36,00	53,50	33,00	41,00	69,50	323
Mach 5 3' Piso	32 oz	640	120/208V-120/240V/60HZ	6185	-	14-50	28,00	36,00	77,50	43,00	43,00	83,00	445
Mach 5 3' Piso Ventless	32 oz	640	120/208V-120/240V/60HZ	6618	-	14-50	28,00	36,00	83,00	43,00	43,00	89,00	445
Mach 5 3' Piso ANSUL	32 oz	640	120/208V-120/240V/60HZ	6185	-	14-50	28,00	36,00	77,50	43,00	43,00	83,00	445
Mach 5 4' Piso	32 oz	640	120/208V-120/240V/60HZ	6185	-	14-50	28,00	49,00	75,00	37,00	56,00	82,00	500
Mach 5 5' Piso	32 oz	640	120/208V-120/240V/60HZ	6185	-	14-50	32,50	60,00	74,50	37,00	67,00	82,00	590
Mach 5 3' Balcão	48 oz	960	120/208V-120/240V/60HZ	7735	-	14-50	28,00	36,00	53,50	33,00	41,00	69,50	326
Mach 5 3' Piso	48 oz	960	120/208V-120/240V/60HZ	7735	-	14-50	28,00	36,00	77,50	43,00	43,00	83,00	445
Mach 5 3' Piso Ventless	48 oz	960	120/208V-120/240V/60HZ	8168	-	14-50	28,00	36,00	83,00	43,00	43,00	89,00	445
Mach 5 3' Piso ANSUL	48 oz	960	120/208V-120/240V/60HZ	7735	-	14-50	28,00	36,00	77,50	43,00	43,00	83,00	445
Mach 5 4' Piso	48 oz	960	120/208V-120/240V/60HZ	7735	-	14-50	28,00	49,00	75,00	37,00	56,00	82,00	505
Mach 5 5' Piso	48 oz	960	120/208V-120/240V/60HZ	7735	-	14-50	32,50	60,00	74,50	37,00	67,00	82,00	598
Mach 5 3' Balcão	60 oz	1200	120/208V-120/240V/60HZ	7735	-	14-50	28,00	36,00	53,50	33,00	41,00	69,50	326
Mach 5 3' Piso	60 oz	1200	120/208V-120/240V/60HZ	7735	-	14-50	28,00	36,00	77,50	43,00	43,00	83,00	445
Mach 5 3' Piso Ventless	60 oz	1200	120/208V-120/240V/60HZ	8168	-	14-50	28,00	36,00	83,00	43,00	43,00	89,00	445
Mach 5 3' Piso ANSUL	60 oz	1200	120/208V-120/240V/60HZ	7735	-	14-50	28,00	36,00	77,50	43,00	43,00	83,00	445
Mach 5 4' Piso	60 oz	1200	120/208V-120/240V/60HZ	7735	-	14-50	28,00	49,00	75,00	37,00	56,00	82,00	508
Mach 5 5' Piso	60 oz	1200	120/208V-120/240V/60HZ	7735	-	14-50	32,50	60,00	74,50	37,00	67,00	82,00	598

* Porções de 28 g (1 oz) por hora

• Consulte a Cretors para mais detalhes

Todas as pipoqueiras duplas terão dois cabos de alimentação, salvo pedido de alimentação trifásica.

Consulte a Cretors sobre alimentação trifásica para pipoqueiras duplas.

Nas unidades duplas, a potência é dividida entre os dois cabos de alimentação.

A potência total das máquinas inclui a potência da bomba.

Acrescentar 750 watts para panelas de aço inoxidável de 907 g (32 oz).

Acrescentar 433 watts para as opções com coifa sem duto.

Consulte a Cretors para a relação de certificações de cada máquina.

Consulte o seu representante Cretors para obter a lista completa de certificações de cada máquina.
As imagens podem não refletir modificações, recursos e acessórios atuais do equipamento.

C. CRETORS AND COMPANY 176 Mittel Drive, Wood Dale, IL 60191 | tel. 847.616.6900 | fax 847. 616-6970 | www.cretors.com

BOMBAS DE ÓLEO E AQUECEDORES AMÉRICA DO NORTE

	ELÉTRICA				DIMENSÕES DA MÁQUINA POLEGADAS			DIMENSÕES DE EMBARQUE POLEGADAS			PESO BRUTO
MÁQUINA	**TENSÃO**	**WATTS**	**AMPÈRES**	**NEMA**	**COMPR.**	**LARGURA**	**ALTURA**	**COMPR.**	**LARGURA**	**ALTURA**	**lb**
7700 Bomba automática para balde, controle remoto	120V/60HZ	700	5,8	-	22,00	13,00	13,00	25,00	15,00	15,00	20
7700 Bomba automática para balde, autônoma (usar com Profiteer)	120V/60HZ	700	5,8	5-15	22,00	13,00	13,00	25,00	15,00	15,00	20
7700 Bomba automática para balde, de sal/açúcar	120V/60HZ	700	5,8	-	22,00	13,00	13,00	25,00	15,00	15,00	20
Hot Rod	120V/60HZ	400	3,3	5-15	2,50	23,50	2,25	4,00	24,00	2,50	4
Bomba *bag-in-box* com linha de óleo lateral	120V/60HZ	250	2,1	-	18,00	13,75	16,50	22,00	17,25	20,00	37
Bomba *bag-in-box* aquecida com linha de óleo lateral	120V/60HZ	250	2,1	-	18,00	13,75	16,50	22,00	17,25	20,00	35
Bomba *bag-in-box* aquecida, com descarga frontal/traseira	120V/60HZ	250	2,1	-	18,00	13,75	16,50	22,00	17,25	19,00	35
Bomba *bag-in-box* de sal/açúcar com linha de óleo lateral	120V/60HZ	250	2,1	-	18,00	13,75	16,50	22,00	17,25	19,00	35
Aquecedor de estoque *bag-in-box* Unidade aquecida de 4 prateleiras	120V/60HZ	180	1,5	5-15	17,00	16,00	49,50	20,00	20,00	51,00	74

Consulte a Cretors para a relação de certificações de cada máquina.

Consulte o seu representante Cretors para obter a lista completa de certificações de cada máquina.
As imagens podem não refletir modificações, recursos e acessórios atuais do equipamento.

C. CRETORS AND COMPANY 176 Mittel Drive, Wood Dale, IL 60191 | tel. 847.616.6900 | fax 847. 616-6970 | www.cretors.com

MACH 5 EXPORTAÇÃO – MARCAÇÃO CE DISPONÍVEL

			ELÉTRICA			DIMENSÕES DA MÁQUINA CENTIMETROS			DIMENSÕES DE EMBARQUE CENTIMETROS			PESO BRUTO
MÁQUINA	PANELA	PORÇÕES*	TENSÃO	WATTS	AMPÈRES	COMPR.	LARGURA	ALTURA	COMPR.	LARGURA	ALTURA	kg
Mach 5 3' Balcão	32 oz	640	230/380V/50HZ	6185	-	71,12	91,44	135,89	83,82	104,14	176,53	145,35
Mach 5 3' Piso	32 oz	640	230/380V/50HZ	6185	-	71,12	91,44	196,85	109,22	109,22	210,82	200,25
Mach 5 3' Piso Ventless	32 oz	640	230/380V/50HZ	6618	-	71,12	91,44	210,82	109,22	109,22	226,06	200,25
Mach 5 3' Piso ANSUL	32 oz	640	230/380V/50HZ	6185	-	71,12	91,44	196,85	109,22	109,22	210,82	200,25
Mach 5 4' Piso	32 oz	640	230/380V/50HZ	6185	-	71,12	124,46	190,50	93,98	142,24	208,28	225,00
Mach 5 5' Piso	32 oz	640	230/380V/50HZ	6185	-	82,55	152,40	189,23	93,98	170,18	208,28	265,50
Mach 5 3' Balcão	48 oz	960	230/380V/50HZ	7735	-	71,12	91,44	135,89	83,82	104,14	176,53	146,70
Mach 5 3' Piso	48 oz	960	230/380V/50HZ	7735	-	71,12	91,44	196,85	109,22	109,22	210,82	200,25
Mach 5 3' Piso Ventless	48 oz	960	230/380V/50HZ	8168	-	71,12	91,44	210,82	109,22	109,22	226,06	200,25
Mach 5 3' Piso ANSUL	48 oz	960	230/380V/50HZ	7735	-	71,12	91,44	196,85	109,22	109,22	210,82	200,25
Mach 5 4' Piso	48 oz	960	230/380V/50HZ	7735	-	71,12	124,46	190,50	93,98	142,24	208,28	227,25
Mach 5 5' Piso	48 oz	960	230/380V/50HZ	7735	-	82,55	152,40	189,23	93,98	170,18	208,28	269,10
Mach 5 3' Balcão	60 oz	1200	230/380V/50HZ	7735	-	71,12	91,44	135,89	83,82	104,14	176,53	146,70
Mach 5 3' Piso	60 oz	1200	230/380V/50HZ	7735	-	71,12	91,44	196,85	109,22	109,22	210,82	200,25
Mach 5 3' Piso Ventless	60 oz	1200	230/380V/50HZ	8168	-	71,12	91,44	210,82	109,22	109,22	226,06	200,25
Mach 5 3' Piso ANSUL	60 oz	1200	230/380V/50HZ	7735	-	71,12	91,44	196,85	109,22	109,22	210,82	200,25
Mach 5 4' Piso	60 oz	1200	230/380V/50HZ	7735	-	71,12	124,46	190,50	93,98	142,24	208,28	228,60
Mach 5 5' Piso	60 oz	1200	230/380V/50HZ	7735	-	82,55	152,40	189,23	93,98	170,18	208,28	269,10

* Porções de 28 g (1 oz) por hora

• Consulte a Cretors para mais detalhes

Todas as pipoqueiras duplas terão dois cabos de alimentação, salvo pedido de alimentação trifásica.

Consulte a Cretors sobre alimentação trifásica para pipoqueiras duplas

Nas unidades duplas, a potência é dividida entre os dois cabos de alimentação.

A potência total das máquinas inclui a potência da bomba.

Acrescentar 750 watts para panelas de aço inoxidável de 907 g (32 oz).

Acrescentar 433 watts para as opções com coifa sem duto.

Consulte a Cretors para a relação de certificações de cada máquina.

Consulte o seu representante Cretors para obter a lista completa de certificações de cada máquina.
As imagens podem não refletir modificações, recursos e acessórios atuais do equipamento.

C. CRETORS AND COMPANY 176 Mittel Drive, Wood Dale, IL 60191 | tel. 847.616.6900 | fax 847. 616-6970 | www.cretors.com

BOMBAS DE ÓLEO E AQUECEDORES

EXPORTAÇÃO – MARCAÇÃO CE DISPONÍVEL

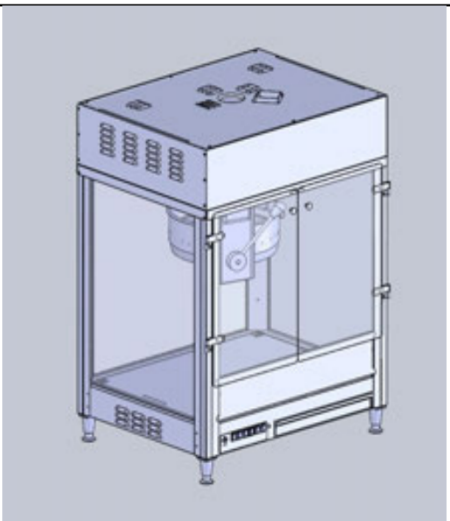
	ELÉTRICA			DIMENSÕES DA MÁQUINA CENTÍMETROS			DIMENSÕES DE EMBARQUE CENTÍMETROS			PESO BRUTO
MÁQUINA	**TENSÃO**	**WATTS**	**AMPÈRES**	**COMPR.**	**LARGURA**	**ALTURA**	**COMPR.**	**LARGURA**	**ALTURA**	**kg**
7700 Bomba automática para balde, controle remoto	230V/50HZ	700	3	55,88	33,02	33,02	63,50	38,10	38,10	9,00
7700 Bomba automática para balde, autônoma (usar com Profiteer)	230V/50HZ	700	3	55,88	33,02	33,02	63,50	38,10	38,10	9,00
7700 Bomba automática para balde, de sal/açúcar	230V/50HZ	700	3	55,88	33,02	33,02	63,50	38,10	38,10	9,00
Hot Rod	230V/50HZ	400	1,7	6,35	59,69	5,72	10,16	60,96	6,35	1,80
Bomba *bag-in-box* com linha de óleo lateral	230V/50HZ	250	1,1	45,72	34,93	41,91	55,88	43,82	50,80	16,65
Bomba *bag-in-box* aquecida com linha de óleo lateral	230V/50HZ	250	1,1	45,72	34,93	41,91	55,88	43,82	50,80	15,75
Bomba *bag-in-box* aquecida, com descarga frontal/traseira	230V/50HZ	250	1,1	45,72	34,93	41,91	55,88	43,82	48,26	15,75
Bomba *bag-in-box* de sal/açúcar com linha de óleo lateral	230V/50HZ	250	1,1	45,72	34,93	41,91	55,88	43,82	48,26	15,75
Aquecedor de estoque *bag-in-box* Unidade aquecida de 4 prateleiras	230V/50HZ	180	8	43,18	40,64	125,73	50,80	50,80	129,54	33,30

Consulte a Cretors para a relação de certificações de cada máquina.

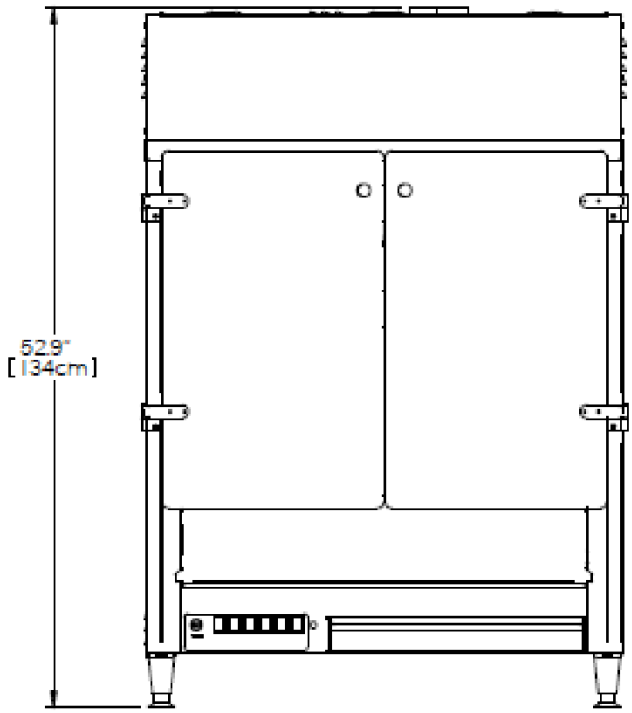
Consulte o seu representante Cretors para obter a lista completa de certificações de cada máquina.
As imagens podem não refletir modificações, recursos e acessórios atuais do equipamento.

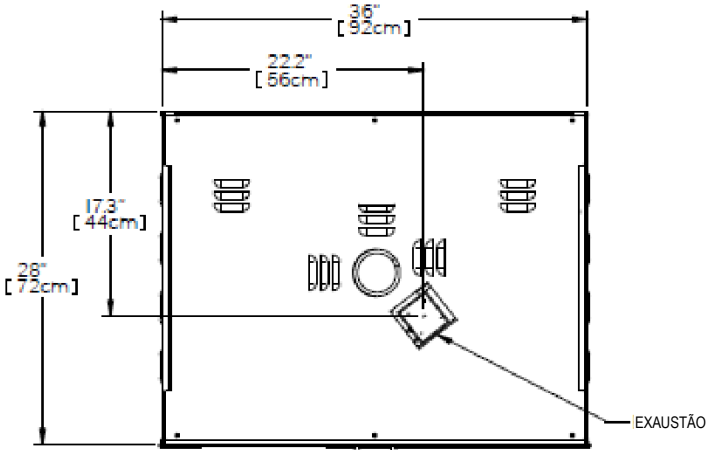
C. CRETORS AND COMPANY 176 Mittel Drive, Wood Dale, IL 60191 | tel. 847.616.6900 | fax 847. 616-6970 | www.cretors.com

MACH5 - Modelo de balcão de 3 ft



Código	Tensão	Potência	Capacidade
M532	120/208v; 120/240v; 230v; 400v	6185	32oz (907g)
M548	120/208v; 120/240v; 230v; 400v	7735	48oz (1360g)
M560	120/208v; 120/240v; 230v; 400v	7735	60oz (1700g)
Plugue NEMA (mercado doméstico, EUA): 14-50 (Cobra Head)			





VISTA SUPERIOR - LADO DO OPERADOR