




STELLARE





No coração de São Paulo, em uma localização privilegiada e de fácil acesso, está situada nossa fábrica. A Stellare é especialista em cozinhas profissionais, capaz de criar soluções adaptadas às necessidades do cliente, com peças leves, funcionais e um design que se destaca como autênticas obras de arte.

Cada detalhe é cuidadosamente planejado para transformar cozinhas e bares em verdadeiras experiências gastronômicas.

STELLARE
EQUIPAMENTOS QUE BRILHAM

NOSSA ATUAÇÃO



Gastronomia



Bares



Hotelaria



Barcos



Residencial

PARCEIRO QUE AJUDA A
COMPOR O **UNIVERSO STELLARE**



SOLUÇÕES COMPLETAS PARA COZINHAS PROFISSIONAIS

COZINHAS INDUSTRIAIS SOB MEDIDA

A Stellare é especialista não apenas em aço inox, mas também na elaboração de **projetos** sob medida, adaptando peças e processos para potencializar segurança e melhorar a integração com sua infraestrutura. Com o conhecimento profundo da nossa equipe proporcionamos a perfeita união de forma e função no desenvolvimento das melhores soluções.

SOLUÇÕES, PROXIMIDADE E ECONOMIA

Oferecemos **assessoria especializada** para fortalecer sua operação. Identificamos oportunidades, alinhamos objetivos e implementamos soluções para otimizar fluxos de trabalho, gerar economia e aumentar a eficiência. Nossa análise operacional detalhada resulta em recomendações práticas e personalizadas, incluindo reconfiguração de layout, atualização de equipamentos e implementação de novas tecnologias.



CONFIAM EM
NOSSO TRABALHO

Foto: Max Fahner

DESDE  1995
CIA. TRADICIONAL DE COMÉRCIO



Mania de churrasco!

INSALATA



CABANA



Shuk
comida
de rua do
oriental médio



ACCOR



DAMA

NOSSAS LINHAS



BARES
LINHA DRINK



COCÇÃO
LINHA FLAME



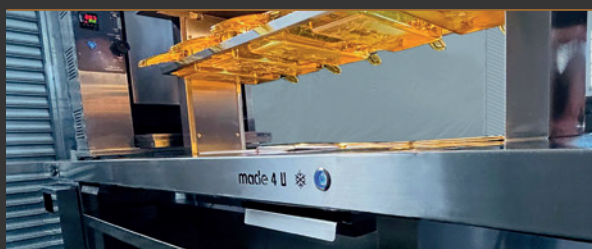
REFRIGERAÇÃO
LINHA ICE



MOBILIÁRIO
LINHA SPACE



SOLUÇÕES ESPECIAIS
LINHA LAB



LINHA DELIVERY



PEÇAS E ACESSÓRIOS
LINHA CARE

BARES | LINHA DRINK



A **Linha Drink** desenvolve soluções completas, eficientes e inovadoras para ajudar o trabalho em bares e mixologia profissional. Nossos equipamentos de alta performance são meticulosamente projetados para potencializar a criatividade e precisão dos Chefs de Bar, garantindo operações mais fluidas e produtivas.

ESTAÇÃO BAR

Estação bar completa com pia, bancada de trabalho, condimentadora, nicho e balcão refrigerado.



*DISPONÍVEL EM DIVERSOS TAMANHOS, LAYOUTS & CONFIGURAÇÕES.

★ DIFERENCIAIS

- Uma solução completa para sua operação de bar em um único equipamento.
- Possui uma infinidade de soluções como speed rail, pia, condimentadora, nicho para resíduos e módulo inferior refrigerado.
- Tudo a mão para preparações diversas, trazendo praticidade e conforto, além da robustez em aço inox e isolações térmicas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 280
- Consumo Médio (KW/h): 0.14
- Largura (mm): 1600
- Profundidade (mm): 650
- Altura (mm): 900
- Peso (Kg): 110

CALHA ÚMIDA

Apoio para drinks com dreno inferior. Ideal para bares.



*INFORMAÇÕES SOBRE A FOTO APENAS COMO REFERÊNCIA. FAZEMOS SOB MEDIDA.

★ DIFERENCIAIS

- Calha úmida em inox com design moderno, caixa e sobrefundo.
- Possui iluminação interna especial, valorizando ainda mais as bebidas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

- Largura (mm): 1600
- Profundidade (mm): 150
- Altura (mm): 30
- Peso (Kg): 4.5

REFRIGERADOR HORIZONTAL MODELO BAR

Refrigerador para armazenamento de bebidas, gavetas refrigeradas inferiores e portas de correr superiores.



*DISPONÍVEL EM DIVERSOS TAMANHOS, LAYOUTS & CONFIGURAÇÕES.

★ DIFERENCIAIS

- Uma solução versátil para sua operação.
- Com refrigeradores de alta performance.
- Facilita na organização das bebidas armazenadas, possibilitando acesso mais prático às bebidas do fundo.
- Devido ao tampo injetado com portas deslizantes e apoio de bebidas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 500
- Consumo Médio (KW/h): 0.25
- Largura (mm): 1500
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 900
- Peso (Kg): 105

REFRIGERADOR HORIZONTAL PARA BARRIL DE CHOPP

Para atendimento especialmente em bares e restaurantes. Equipamento refrigerado para acomodar barril de chopp, onde mantém a bebida na temperatura ideal, garantindo frescor e sabor por mais tempo.



★ DIFERENCIAIS

- Sistema de refrigeração interna por ar forçado com duplo evaporador
- Controlador digital de temperatura
- Temperatura de trabalho: +1°C a +4°C
- Unidade de refrigeração incorporada ou remota
- Pés niveladores ou rodízios
- Sua capacidade interna permite armazenar os barris com facilidade em relação aos refrigeradores convencionais

*DISPONÍVEL EM DIVERSOS TAMANHOS, LAYOUTS & CONFIGURAÇÕES.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

REFRIGERADOR DE BARRIL 1 PORTA 1000 X 800 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 450
- Consumo Médio (KW/h): 0.23
- Largura (mm): 1000
- Profundidade (mm): 800
- Altura (mm): 1100
- Peso (Kg): 80

REFRIGERADOR DE BARRIL 3 PORTAS 2400 X 800 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 500
- Consumo Médio (KW/h): 0.25
- Largura (mm): 2400
- Profundidade (mm): 800
- Altura (mm): 1100
- Peso (Kg): 200

COCÇÃO | LINHA FLAME



A **Linha Flame** foi desenvolvida para atender às exigências das cozinhas profissionais com excelência e versatilidade. Com design integrado, configuração personalizada, escalabilidade, fluxo otimizado e robustez, oferece soluções que elevam a performance operacional, otimizam espaços e acompanham o crescimento do seu negócio com eficiência e durabilidade.

FOGÃO A GÁS

Recomendado para todas as preparações.



★ DIFERENCIAIS

- Estrutura em aço inox, grelhas robustas e uniformes em aço carbono para alta temperatura, facilitando a movimentação de panelas e utensílios sobre a superfície da grelha.
- Controle independente em cada queimador para ajuste da chama.
- Botões/Knob emborrachados para facilitar o manuseio.
- Sistema de baixa pressão com queimadores de alta potência.

***DISPONÍVEL NAS CONFIGURAÇÕES DE 2, 4 OU 6 QUEIMADORES DE 70 OU 90CM E CONSOLE INFERIOR OPCIONAL.**

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

FOGÃO A GÁS 2 QUEIMADORES 360 X 700 mm

- Potência (BTU): 58.000
- Consumo Médio (BTU/h): 29
- Largura (mm): 360
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 450
- Peso (Kg): 43

FOGÃO A GÁS 4 QUEIMADORES 720 X 700 mm

- Potência (BTU): 116.000
- Consumo Médio (BTU/h): 58
- Largura (mm): 720
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 450
- Peso (Kg): 83

FOGÃO A GÁS 6 QUEIMADORES 1080 X 700 mm

- Potência (BTU): 174.000
- Consumo Médio (BTU/h): 87
- Largura (mm): 1080
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 450
- Peso (Kg): 129

FOGÃO ELÉTRICO

Recomendado para todas as preparações.



★ DIFERENCIAIS

- Estrutura em aço inox.
- Controle digital de temperatura e tempo de processos
- Robustez para suportar panelas grandes
- Botões/Knob emborrachados para facilitar o manuseio.

*DISPONÍVEL NAS CONFIGURAÇÕES DE 2, 4 OU 6 RESISTÊNCIAS E CONSOLE INFERIOR OPCIONAL.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

FOGÃO ELÉTRICO 2 BOCAS 360 X 700 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue Steck 2P + T 32A
- Potência (Watts): 5200
- Consumo Médio (KW/h): 2.60
- Largura (mm): 360
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 450
- Peso (Kg): 40

FOGÃO ELÉTRICO 4 BOCAS 720 X 700 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue Steck 3P + T 63A
- Potência (Watts): 10500
- Consumo Médio (KW/h): 5.25
- Largura (mm): 720
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 450
- Peso (Kg): 80

FOGÃO ELÉTRICO 6 BOCAS 1080 X 700 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: 2 - Plugue Steck 3P + T 63A
- Potência (Watts): 15600
- Consumo Médio (KW/h): 7.80
- Largura (mm): 1080
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 450
- Peso (Kg): 126

COZEDOR DE MASSAS

O cozedor de massas profissional foi desenvolvido para cozinhar grandes quantidades de massas, de forma rápida e eficiente. Possui capacidade para preparo de várias porções de massa simultaneamente, economizando tempo e aumentando a produtividade na cozinha.



★ DIFERENCIAIS

- Aquecimento por resistências submersas de alto rendimento e isolamento
- Controle digital de temperatura e tempo de processos
- Possibilita drenagem da água através de válvula 3/4" frontal
- Resistências basculante para facilitar a limpeza
- Retomadas eficientes devido ao controle de histerese
- Dispositivo de segurança para evitar o superaquecimento do óleo
- Indicador sonoro e luminoso após o fim de cada ciclo

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue Steck 3P + T 63A
- Potência (Watts): 8000
- Consumo Médio (KW/h): 4.0
- Largura (mm): 400
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 550
- Peso (Kg): 25

FRITADEIRA ELÉTRICA SPLIT COM CONTROLE DE TEMPERATURA DIGITAL E INDEPENDENTE COM TIMER

Equipamento versátil e de alta performance para a produção de frituras.



★ DIFERENCIAIS

- Aquecimento por resistências submersas de alto rendimento e isolamento
- Cubas independentes com controle digital de temperatura e tempo de processos
- Possibilita drenagem do óleo através de válvula 3/4" frontal
- Resistências basculante para facilitar a limpeza
- Retomadas eficientes devido ao controle de histerese
- Suporte para apoio dos cestos
- Dispositivo de segurança para evitar o superaquecimento do óleo
- Indicador sonoro e luminoso após o fim de cada ciclo

*DISPONÍVEL NAS CONFIGURAÇÕES DUPLA OU TRIPLA E CONSOLE INFERIOR OPCIONAL.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

FRITADEIRA SPLIT 2 CUBAS

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue Steck 3P + T 63A
- Potência (Watts): 8000
- Consumo Médio (KW/h): 4.0
- Largura (mm): 400
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 550
- Peso (Kg): 25

FRITADEIRA SPLIT 3 CUBAS

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico ou Trifásico)
- Conexão: Plugue Steck 3P + T 63A
- Potência (Watts): 12000
- Consumo Médio (KW/h): 6.0
- Largura (mm): 620
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 550
- Peso (Kg): 48

FRITADEIRA ELÉTRICA FULL COM CONTROLE DE TEMPERATURA DIGITAL E INDEPENDENTE COM TIMER

Equipamento versátil e de alta performance para a produção de frituras.



★ DIFERENCIAIS

- Aquecimento por resistências submersas de alto rendimento e isolamento
- Cubas independentes com controle digital de temperatura e tempo de processos
- Possibilita drenagem do óleo através de válvula 3/4" frontal
- Resistências basculante para facilitar a limpeza
- Retomadas eficientes devido ao controle de histerese
- Suporte para apoio dos cestos
- Dispositivo de segurança para evitar o superaquecimento do óleo
- Indicador sonoro e luminoso após o fim de cada ciclo

*DISPONÍVEL EM DUAS MEDIDAS E CONSOLE INFERIOR OPCIONAL.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

FRITADEIRA FULL 1 CUBA 400 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue Steck 3P + T 63A
- Potência (Watts): 8000
- Consumo Médio (KW/h): 4.0
- Largura (mm): 400
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 550
- Peso (Kg): 25

FRITADEIRA FULL 1 CUBA 620 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico ou Trifásico)
- Conexão: Plugue Steck 3P + T 63A
- Potência (Watts): 12000
- Consumo Médio (KW/h): 6.0
- Largura (mm): 620
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 550
- Peso (Kg): 48

CHAPA ELÉTRICA COM CONTROLES DE TEMPERATURA DIGITAL E INDEPENDENTES

As chapas elétricas foram desenvolvidas para garantir agilidade e rapidez na transmissão de calor, para grelhar os alimentos e manter sua suculência, com selagem perfeita e uniforme.



★ DIFERENCIAIS

- Controle de temperatura digital por área de aquecimento, resultando em praticidade, precisão e economia de energia
- Flat em aço carbono com 25 mm de espessura, garantindo o alto rendimento e robustez
- Resistências de alto rendimento em aço inox
- Gaveta coletora de resíduos e estrutura em aço inox
- Retomada extremamente potente

*DISPONÍVEL NAS CONFIGURAÇÕES: 60, 90 E 1.20M.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

CHAPA ELÉTRICA 600 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue Steck 3P + T 63A
- Potência (Watts): 7000
- Consumo Médio (KW/h): 3.5
- Largura (mm): 600
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 430
- Peso (Kg): 100

CHAPA ELÉTRICA 900 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico ou Trifásico)
- Conexão: Plugue Steck 3P + T 63A
- Potência (Watts): 10500
- Consumo Médio (KW/h): 5.25
- Largura (mm): 900
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 430
- Peso (Kg): 145

CHAPA ELÉTRICA 1200 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico ou Trifásico)
- Conexão: Dois Plugue Steck 3P + T 63A
- Potência (Watts): 14000
- Consumo Médio (KW/h): 7.0
- Largura (mm): 1200
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 430
- Peso (Kg): 190

BROILER A GÁS

O broiler a gás foi desenvolvido para garantir agilidade e rapidez na transmissão de calor, para grelhar os alimentos e manter sua suculência, com selagem perfeita e uniforme.



★ DIFERENCIAIS

- Controle de temperatura por área de aquecimento, resultando em praticidade, precisão e economia de gás
- Grelhas robustas
- Gaveta coletora de resíduos e estrutura em aço inox

*DISPONÍVEL NAS CONFIGURAÇÕES: 60, 90 E 1.20M.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

BROILER A GÁS 600 X 700 mm

- Potência (BTU): 58.000
- Consumo Médio (BTU/h): 29
- Largura (mm): 600
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 430
- Peso (Kg): 110

BROILER A GÁS 900 X 700 mm

- Potência (BTU): 88.500
- Consumo Médio (BTU/h): 44.25
- Largura (mm): 900
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 430
- Peso (Kg): 145

BROILER A GÁS 1200 X 700 mm

- Potência (BTU): 116.000
- Consumo Médio (BTU/h): 58
- Largura (mm): 1200
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 430
- Peso (Kg): 205

CHAPA FRISADA A GÁS

A chapa frisada foi desenvolvida para otimizar preparações diversas com praticidade e eficiência.



★ DIFERENCIAIS

- Controle de temperatura por área de aquecimento, resultando em praticidade, precisão e economia de gás
- Flat híbrido em aço carbono com 25 mm de espessura, garantindo o alto rendimento e robustez, e a versatilidade de ter no mesmo equipamento as versões flat e frisada
- Gaveta coletora de resíduos e estrutura em aço inox

*DISPONÍVEL NAS CONFIGURAÇÕES: 60, 90 E 1.20M.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

CHAPA FRISADA A GÁS 600 X 700 mm

- Potência (BTU): 58.000
- Consumo Médio (BTU/h): 29
- Largura (mm): 600
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 430
- Peso (Kg): 110

CHAPA FRISADA 900 X 700 mm

- Potência (BTU): 88.500
- Consumo Médio (BTU/h): 44.25
- Largura (mm): 900
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 430
- Peso (Kg): 145

CHAPA FRISADA A GÁS 1200 X 700 mm

- Potência (BTU): 116.000
- Consumo Médio (BTU/h): 58
- Largura (mm): 1200
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 430
- Peso (Kg): 205

REFRIGERAÇÃO | LINHA ICE

A **Linha Ice** oferece alto desempenho em ambientes exigentes, garantindo segurança alimentar, versatilidade e durabilidade. Com soluções adaptáveis a diferentes segmentos e iluminação integrada nas peças, proporciona eficiência energética, preservação impecável dos alimentos e visualização otimizada dos produtos.

FREEZER HORIZONTAL COMERCIAL COM TAMPO DE ENCOSTO

Freezer de alta performance e rendimento, fácil higienização e manutenção. Controle de temperatura de alta tecnologia, mantendo a temperatura mesmo com o acionamento contínuo.



***DISPONÍVEL NAS CONFIGURAÇÕES: 60, 90 E 1.20M.**

TAMBÉM FAZEMOS SOB MEDIDA & PROJETOS ESPECIAIS COM TAMPOS DE PEDRA, SUPERFÍCIE AQUECIDA, ENTRE OUTRAS ADAPTAÇÕES.

★ DIFERENCIAIS

- Estrutura interna e externa em aço inox
- Sistema de refrigeração com ar forçado
- Controlador digital de temperatura
- Temperatura de trabalho: -15°C a 0°C;
- Isolamento com poliuretano injetado de alta densidade.
- Pés ajustáveis ou rodízios (opcional)
- 1 prateleira por porta
- Iluminação interna exclusiva permitindo a visualização mais eficiente dos produtos armazenados

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

FREEZER 1 PORTA 1000 X 700 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 500
- Consumo Médio (KW/h): 0.25
- Largura (mm): 1000
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 900
- Peso (Kg): 65

FREEZER 3 PORTAS 2000 X 700 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 500
- Consumo Médio (KW/h): 0.25
- Largura (mm): 2000
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 900
- Peso (Kg): 125

FREEZER 2 PORTAS 1500 X 700 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 500
- Consumo Médio (KW/h): 0.25
- Largura (mm): 1500
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 900
- Peso (Kg): 95

FREEZER 4 PORTAS 2500 X 700 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 500
- Consumo Médio (KW/h): 0.25
- Largura (mm): 2500
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 900
- Peso (Kg): 155

REFRIGERADOR HORIZONTAL COMERCIAL

Refrigeradores de alta performance e rendimento robusto, fácil higienização e manutenção. Controle de temperatura de alta tecnologia, mantendo a temperatura mesmo com acionamento contínuo.



***DISPONÍVEL NAS VERSÕES 1, 2, 3 OU 4 PORTAS.**

TAMBÉM FAZEMOS SOB MEDIDA & PROJETOS ESPECIAIS COM TAMPOS DE PEDRA, SUPERFÍCIE AQUECIDA, ENTRE OUTRAS ADAPTAÇÕES.

★ DIFERENCIAIS

- Estrutura interna e externa em aço inox
- Sistema de refrigeração com ar forçado
- Controlador digital de temperatura
- Temperatura de trabalho: +1°C a +4°C
- Isolamento com poliuretano injetado de alta densidade
- Pés ajustáveis ou rodízios (opcional)
- 1 prateleira por porta.
- Iluminação interna exclusiva permitindo a visualização mais eficiente dos produtos armazenados.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

REFRIGERADOR 1 PORTA 1000 X 700 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 280
- Consumo Médio (KW/h): 0.14
- Largura (mm): 1000
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 900
- Peso (Kg): 60

REFRIGERADOR 3 PORTAS 2000 X 700 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 340
- Consumo Médio (KW/h): 0.17
- Largura (mm): 2000
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 900
- Peso (Kg): 120

REFRIGERADOR 2 PORTAS 1500 X 700 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 280
- Consumo Médio (KW/h): 0.14
- Largura (mm): 1500
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 900
- Peso (Kg): 90

REFRIGERADOR 4 PORTAS 2500 X 700 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 500
- Consumo Médio (KW/h): 0.25
- Largura (mm): 2500
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 900
- Peso (Kg): 150

REFRIGERADOR HORIZONTAL COMERCIAL DE BASE 8 GAVETAS E TAMPO DE COCÇÃO

Refrigeradores de alta performance e rendimento robusto, fácil higienização e manutenção. Controle de temperatura de alta tecnologia, mantendo a temperatura mesmo com o acionamento contínuo. Refrigeradores de gavetas para sobrepor linha de cocção, que facilitam sua operação, deixando os produtos com fácil acesso.



★ DIFERENCIAIS

- Estrutura interna e externa em aço inox
- Sistema de refrigeração com ar forçado
- Controlador digital de temperatura
- Temperatura de trabalho: +1°C a +4°C
- Isolamento com poliuretano injetado de alta densidade.
- Pés ajustáveis ou rodízios (opcional)
- Iluminação interna exclusiva permitindo a visualização mais eficiente dos produtos armazenados
- Tampo reforçado para sobrepor cocção
- Gavetas com rolamentos blindados GN's 1/1x100 inclusas em todas as gavetas

*DISPONÍVEIS NAS VERSÕES 2, 4, 6 OU 8 GAVETAS.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

REFRIGERADOR 4 GAVETAS 1500 X 800 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 280
- Consumo Médio (KW/h): 0.14
- Largura (mm): 1500
- Profundidade (mm): 800
- Altura (mm): 700
- Peso (Kg): 90

REFRIGERADOR 6 GAVETAS 2000 X 800 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 340
- Consumo Médio (KW/h): 0.17
- Largura (mm): 2000
- Profundidade (mm): 800
- Altura (mm): 700
- Peso (Kg): 120

REFRIGERADOR 8 GAVETAS 2500 X 800 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 500
- Consumo Médio (KW/h): 0.25
- Largura (mm): 2500
- Profundidade (mm): 800
- Altura (mm): 700
- Peso (Kg): 150

CABECOTE REFRIGERADO

Os modelos de cabeçotes foram pensados para conservar os alimentos refrigerados, mantendo-os expostos para facilitar o manuseio no momento do serviço.



★ DIFERENCIAIS

- Controlador digital de temperatura
- Temperatura ideal para conservação de alimentos
- Isolamento em poliuretano injetado de alta densidade
- Tampa para isolamento e proteção dos condimentos
- Suspenso ou apoiado (opcional)

*DISPONÍVEL EM DIVERSOS TAMANHOS.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

CABECOTE REFRIGERADO 1380 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 120
- Consumo Médio (KW/h): 0.06
- Largura (mm): 1380
- Profundidade (mm): 420
- Altura (mm): 445
- Peso (Kg): 34

CABECOTE REFRIGERADO 1880 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 120
- Consumo Médio (KW/h): 0.06
- Largura (mm): 1880
- Profundidade (mm): 420
- Altura (mm): 445
- Peso (Kg): 40

CABECOTE REFRIGERADO 2380 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 120
- Consumo Médio (KW/h): 0.06
- Largura (mm): 2380
- Profundidade (mm): 420
- Altura (mm): 445
- Peso (Kg): 55

MEAT FREEZER

Freezer compacto desenvolvido para locais com pouco espaço.



★ DIFERENCIAIS

- Tampa deslizante superior para facilitar o acesso
- Isolação em poliuretano injetado de alta densidade
- Refrigeração por parede fria
- Rodízios opcionais

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

MEAT FREEZER 500 X 700 mm - (SMF-1)

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 500
- Consumo Médio (KW/h): 0.25
- Largura (mm): 500
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 900
- Peso (Kg): 85

REFRIGERADOR HORIZONTAL MODELO PIZZARIA

Uma estação completa para montagem de pizzas, de maneira totalmente otimizada com tudo a mão para facilitar sua operação.



★ DIFERENCIAIS

- Estrutura interna e externa em aço inox
- Condimentadora refrigerada suspensa para *mis en place*
- Espaço para Bowl de molho de tomate no tampo
- Sistema de refrigeração com ar forçado
- Controlador digital de temperatura
- Temperatura de trabalho: +1°C a +4°C
- Isolamento com poliuretano injetado de alta densidade
- Pés ajustáveis ou rodízios (opcional)
- 1 prateleira por porta
- Iluminação interna exclusiva permitindo a visualização mais eficiente dos produtos armazenados

*DISPONÍVEL EM DIVERSOS TAMANHOS, LAYOUTS E CONFIGURAÇÕES.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

REFRIGERADOR 2 PORTAS MOD. PIZZARIA 1500 X 700 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 500
- Consumo Médio (KW/h): 0.25
- Largura (mm): 1500
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 1800
- Peso (Kg): 150

REFRIGERADOR 3 PORTAS MOD. PIZZARIA 2000 X 700 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 500
- Consumo Médio (KW/h): 0.25
- Largura (mm): 2000
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 1800
- Peso (Kg): 190

REFRIGERADOR 4 PORTAS MOD. PIZZARIA 2350 X 700 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 500
- Consumo Médio (KW/h): 0.25
- Largura (mm): 2350
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 1800
- Peso (Kg): 230

MOBILIÁRIO | LINHA SPACE

STELLAFE

A **Linha Space** entrega funcionalidade e durabilidade com soluções versáteis que se adaptam a diferentes segmentos. Com foco em higienização, peças sob medida e construção robusta em aço inox, oferece desempenho superior, segurança sanitária e aproveitamento ideal de cada espaço.

MESAS DE INOX E POSSIBILIDADES



★ DIFERENCIAIS

Sua superfície de trabalho resistente, higiênica e segura a torna ideal para uma variedade de procedimentos, desde ambientes como açougues, padarias, bares, supermercados, restaurantes e pet shops.

*MEDIDAS DA MESA E DA CUBA DISPONÍVEIS EM DIVERSOS TAMANHOS, CONFIGURAÇÕES E CUSTOMIZAÇÕES.
*RODÍZIOS OPCIONAIS.

PIA DE ASSEPSIA COM ACIONAMENTO NO JOELHO

Projetada para atender a padrões de higiene



★ DIFERENCIAIS

- Esse tipo de pia é projetado especificamente para minimizar o risco de contaminações cruzadas durante procedimentos que exigem assepsia rigorosa.
- Modelos comuns incluem comandos acionados por pedal ou sensores de proximidade, permitindo o uso sem contato direto com as mãos, o que aumenta ainda mais a segurança.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

- Largura (mm): 360
- Profundidade (mm): 360
- Altura (mm): 250
- Peso (Kg): 5.5

ESTANTES

Indicada tanto para armazenamento seco quanto refrigerado, podendo ser usada em cozinhas, estoques, almoxarifados, laboratórios, etc. As estantes contam com planos lisos ou perfurados em aço inox.



*DISPONÍVEL EM DIVERSOS TAMANHOS, CONFIGURAÇÕES E CUSTOMIZAÇÕES.

★ DIFERENCIAIS

- Estrutura em aço inoxidável
- Capacidade de até 80kg por prateleira
- Prateleiras Reguláveis em Altura
- Estrutura Modular e Desmontável

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

- Largura (mm): 600
- Profundidade (mm): 400
- Altura (mm): 1800
- Peso (Kg): 8.25

GRELHA PARA PISO

Grelha para pisos comerciais, especialmente de cozinhas.



***FEITO SOB MEDIDA.**

★ DIFERENCIAIS

- Composta por tampa perfurada e reforçada para oferecer alta resistência e durabilidade.
- Cesto perfurado interno para acumulo de resíduos, sem impedir o escoamento da água.
- Alças internas para remoção e limpeza das peças.
- Tampo perfurado totalmente reforçado, desenvolvido especificamente para nivelamento com o piso, oferece acabamentos livres de rebarbas ou arestas cortantes, soldas estruturais não aparentes e um design totalmente aplicado a sua cozinha profissional.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

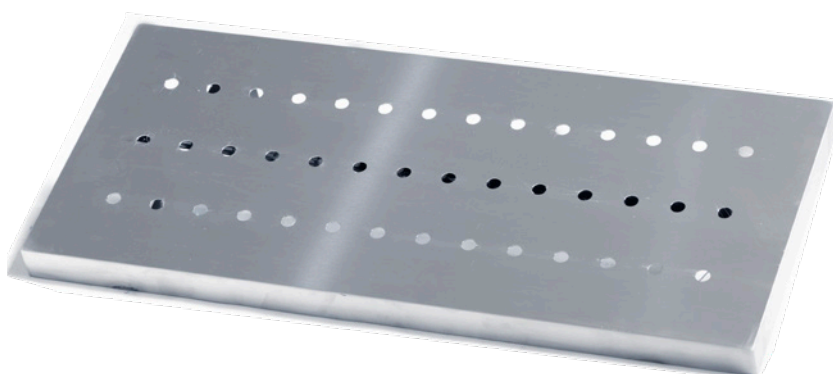
GRELHA DE PISO 1000 X 150 mm

- Largura (mm): 1000
- Profundidade (mm): 150
- Altura (mm): 70
- Peso (Kg): 4

FRUTEIRAS, NICHOS E APOIOS EM INOX



PRATELEIRAS EXTERNAS E INTERNAS EM INOX



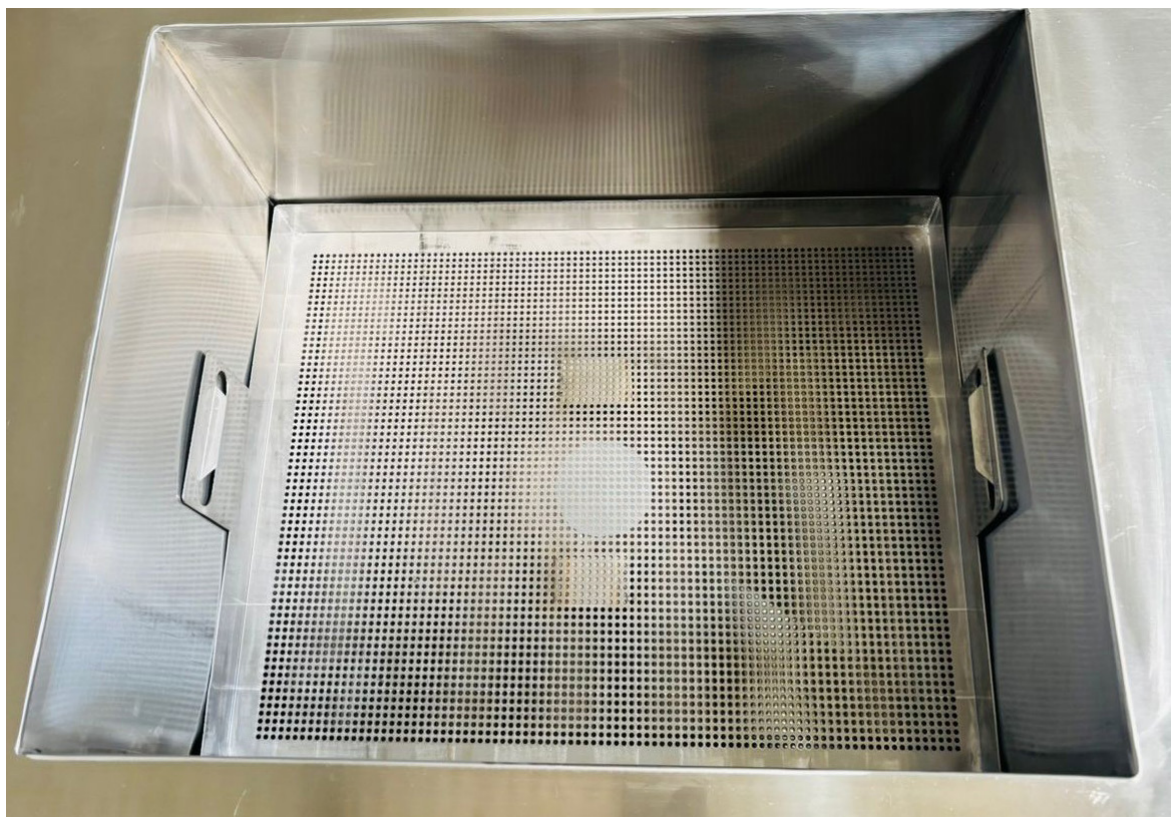
PEÇAS CUSTOMIZÁVEIS E FEITAS SOB MEDIDA.

MICTÓRIO**★ DIFERENCIAIS**

- Mictório em inox ideal para bares, restaurantes e todo tipo de estabelecimento comercial que não dispensa a higienização e prática limpeza
- Construção em Aço Inox AISI 304
- Inclinação Ergonômica e Contenção de Respingos
- Saída Oculta com Ralo de Alta Vazão e Antiodor

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

- Largura (mm): 600
- Profundidade (mm): 250
- Altura (mm): 600
- Peso (Kg): 42

SOBREFUNDO PARA PIAS**★ DIFERENCIAIS**

- Ajudam e evitam o acúmulo de sujeira nos ralos e válvulas americanas, bem como o entupimento da tubulação, facilitando a coleta de resíduos.
- Possuem pés para facilitar o fluxo de água.

*** FEITO SOB MEDIDA.**

SOLUÇÕES ESPECIAIS | LINHA LAB

Foto: Max Fährner

A **Linha Lab** desenvolve soluções sob medida com base em uma escuta ativa que compreende profundamente as necessidades de cada cliente. Com inovação e customização total, otimizamos o desempenho operacional e garantimos resultados mensuráveis por meio de peças inteligentes que se adaptam às demandas exclusivas de cada operação.

APARADOR PARA PRAÇAS

Solução ideal para manter a estação do garçom organizada, 8 tomadas 20A instaladas nas laterais para ligar outros equipamentos.



***DISPONÍVEL EM DIVERSOS TAMANHOS, LAYOUTS E CONFIGURAÇÕES.**

★ DIFERENCIAIS

- 8 Tomadas (20A) Instaladas nas Laterais
- Estrutura em Aço Inox Escovado
- Gavetas Embutidas com Corrediças Telescópicas para armazenamento de talheres
- Duas Prateleiras Inferiores Reforçadas para apoio de pratos
- Pés com Regulagem de Altura ou rodízios (Opcional)
- Design Funcional e Modular

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

MÓDULO APARADOR 1775 X 450 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): Suporta até 3500 Watts distribuídos nas 8 tomadas.
- Consumo Médio (KW/h): --
- Largura (mm): 1775
- Profundidade (mm): 450
- Altura (mm): 850
- Peso (Kg): 55

CONSERVADOR DE PROTEÍNAS COM CONTROLES DE TEMPERATURA INDEPENDENTES

Estufa de Proteínas mantém os alimentos retidos à temperatura ideal até o momento de sua utilização, garantindo qualidade, agilidade e versatilidade para sua produção.



*DISPONÍVEL NAS VERSÕES DE 4, 6, 8 OU 12 GAVETAS.

★ DIFERENCIAIS

- Mantém as proteínas livres de bactérias
- Sistema de aquecimento por resistências, com distribuição uniforme.
- Agilidade, tecnologia, otimização e alta performance, de produção para sua operação.
- Programação de temperatura por andar e independente.
- Design pass-through que permite acesso de um lado ou ambos os lados.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

CONSERVADOR DE PROTEÍNAS 4 GAVETAS

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 1050
- Consumo Médio (KW/h): 0.78
- Largura (mm): 538
- Profundidade (mm): 440
- Altura (mm): 300
- Peso (Kg): 30

CONSERVADOR DE PROTEÍNAS 6 GAVETAS

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 1560
- Consumo Médio (KW/h): 0.78
- Largura (mm): 775
- Profundidade (mm): 440
- Altura (mm): 300
- Peso (Kg): 40

CONSERVADOR DE PROTEÍNAS 8 GAVETAS

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 2030
- Consumo Médio (KW/h): 1.02
- Largura (mm): 1000
- Profundidade (mm): 440
- Altura (mm): 300
- Peso (Kg): 50

CONSERVADOR DE PROTEÍNAS 12 GAVETAS

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 3070
- Consumo Médio (KW/h): 1.54
- Largura (mm): 1000
- Profundidade (mm): 440
- Altura (mm): 450
- Peso (Kg): 70

CONSERVADOR DE FRITURAS

Equipado com lâmpadas para secagem, oferece um sistema para conservação de alimentos, como batata, aipim/mandioca/polenta e outras frituras, mantendo-os em bom estado e agradáveis à degustação por um período de tempo mais prolongado.



★ DIFERENCIAIS

- Ambiente altamente aquecido
- Mantém a crocância dos alimentos por mais tempo
- Proporciona otimização e alta capacidade de produção
- Capacidade de 3kg de frituras por cuba

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

CONSERVADOR DE FRITURAS SIMPLES

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 720
- Consumo Médio (KW/h): 0.36
- Largura (mm): 350
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 630
- Peso (Kg): 10,3

CONSERVADOR DE FRITURAS DUPLO

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 1440
- Consumo Médio (KW/h): 0.72
- Largura (mm): 700
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 630
- Peso (Kg): 20

CONSERVADOR DE FRITURAS AR FORÇADO

Equipado com lâmpadas para secagem, oferece um sistema para conservação de alimentos, como batata, aipim/mandioca/polenta e outras frituras, mantendo-os em bom estado e agradáveis à degustação por um período de tempo mais prolongado.



*DISPONÍVEL TAMBÉM NA VERSÃO DUPLO.

★ DIFERENCIAIS

- Ambiente altamente aquecido
- Mantém a crocância dos alimentos por mais tempo
- Proporciona otimização e alta capacidade de produção.
- Capacidade de 3kg de frituras por cuba
- Motor com resistência na parte inferior para manter o alimento crocante e sequinho

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 1450
- Consumo Médio (KW/h): 0.73
- Largura (mm): 350
- Profundidade (mm): 730
- Altura (mm): 630
- Peso (Kg): 12,50

SELADORA DE PÃES

Compacta, vem com manteigueira acoplada, seletor de velocidade e temperatura, além de uma superfície superaquecida que mantém o pão caramelizado e aquecido por mais tempo.



★ DIFERENCIAIS

- Controle de temperatura digital
- Carameliza o pão (coroa e base) até 1.000 pães por hora
- Proporciona agilidade e padronização dos processos
- Controle de temperatura de 50 a 300°C
- Controle de velocidade da esteira transportadora
- Ajuste de esmagamento da coroa e base do pão, adaptando-se ao pão utilizado na operação

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 2200
- Consumo Médio (KW/h): 1.10
- Largura (mm): 645
- Profundidade (mm): 340
- Altura (mm): 700
- Peso (Kg): 36

BANHO MARIA A SECO

O banho maria a seco é um equipamento essencial em cozinhas profissionais e industriais. Utilizado para aquecer ou cozinhar alimentos de maneira uniforme, mantendo a temperatura controlada. Esse processo é ideal para pratos que exigem um cozimento lento e uniforme, como molhos, cremes e sobremesas delicadas. Possui sistema exclusivo realizando suas funções sem a necessidade de utilização de água.



*DISPONÍVEL EM DIVERSAS TAMANHOS, LAYOUTS E CONFIGURAÇÕES.

★ DIFERENCIAIS

- Funcionamento a seco (sem uso de água)
- Sistema de aquecimento com resistência blindada em aço inox
- Isolamento térmico eficiente com lã de rocha
- Sistema de aquecimento rápido com baixo consumo de energia
- Amortecedores antiderrapantes
- Design compacto e modular

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

BANHO MARIA SECO 1/3 X 1400 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 1500
- Consumo Médio (KW/h): 0.75
- Largura (mm): 1400
- Profundidade (mm): 390
- Altura (mm): 370
- Peso (Kg): 19

WORK STATION

Dentro de uma cozinha profissional, ter organização é fundamental para garantir agilidade e fluidez. Nossa workstation para chapas é versátil e eficaz.



*DISPONÍVEL EM DIVERSOS TAMANHOS.

★ DIFERENCIAIS

- Estação de trabalho ideal para chapas
- Possui descanso rápido para proteínas, utensílios, garrafas, abafadores, entre outros acessórios
- Facilita e otimiza a dinâmica do operador

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

WORK STATION 600 mm

- Largura (mm): 600
- Profundidade (mm): 200
- Altura (mm): 500
- Peso (Kg): 10

PUMP DE MOLHOS

Dispensador de molhos e coberturas aquecidas trazendo praticidade, padronização e otimização a sua cozinha.



★ DIFERENCIAIS

- Mantenedor aquecido com sistema de banho-maria para molhos diversos, queijos e chocolates
- Acionador para porcionar de maneira padronizada.
- Bico aquecido para evitar entupimentos
- Capacidade de armazenamento de 2 litros

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 290
- Consumo Médio (KW/h): 0.15
- Largura (mm): 220
- Profundidade (mm): 400
- Altura (mm): 400
- Peso (Kg): 6.3

LINHA DELIVERY

Foto: Max Fahrer

A **Linha Delivery** foi projetada para otimizar espaço, acelerar o preparo e preservar a qualidade dos alimentos do início ao destino. Com escalabilidade inteligente e controle preciso de tempo e temperatura, garante eficiência, agilidade e experiências memoráveis aos clientes.

MESA DELIVERY

A mesa ideal para embalar e manter os pedidos aquecidos até o momento de sair para entrega/delivery.



*DISPONÍVEL EM DIVERSOS TAMANHOS, LAYOUTS E CONFIGURAÇÕES.
*FAZEMOS SOB MEDIDA.

★ DIFERENCIAIS

- Equipamento ideal para manter seus produtos aquecidos após embalados
- Possui aquecimento superior através de resistências de cerâmica, que emitem ondas de calor
- Lâmpadas para iluminação, aquecimento também na superfície mantendo o ambiente altamente aquecido
- Controles de temperatura digital e independentes
- Com porta-etiquetas, gaveta e nicho para organizar e trazer praticidade para a produção.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

MESA DELIVERY 1000 X 700 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 2310
- Consumo Médio (KW/h): 1.16
- Largura (mm): 1000
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 1680
- Peso (Kg): 47.4

MESA DELIVERY 1500 X 700 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 2660
- Consumo Médio (KW/h): 1.33
- Largura (mm): 1500
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 1680
- Peso (Kg): 68

MESA DELIVERY 1200 X 700 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 2310
- Consumo Médio (KW/h): 1.16
- Largura (mm): 1200
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 1680
- Peso (Kg): 54.4

MESA DELIVERY 2000 X 700 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue Steck 2P + T 32A (Azul - 6h)
- Potência (Watts): 3890
- Consumo Médio (KW/h): 1.95
- Largura (mm): 2000
- Profundidade (mm): 700
- Altura (mm): 1680
- Peso (Kg): 89

ESTAÇÃO MADE 4 U

Mesa para montagem de produtos. Tudo a mão num só equipamento. O nome já diz tudo: MADE 4 U. Uma mesa com superfície aquecida (opcional), condimentadora embutida ou suspensa, prateleira superior, área de despacho aquecida e acoplada.



★ DIFERENCIAIS

- Superfície aquecida por resistências posicionadas de forma que aqueça o tampo por inteiro
- Condimentadora refrigerada centralizada e embutida
- Condimentadora neutra superior
- Área de despacho acoplada com aquecimento
- Controladores digitais de temperatura independentes
- Pés ajustáveis ou rodízios (opcional)
- Iluminação especial
- Prateleira super reforçada para apoio de equipamentos, pratos e utensílios de sua preferência

*DISPONÍVEL EM DIVERSOS TAMANHOS, LAYOUTS E CONFIGURAÇÕES.

*VERSÕES COM CONDIMENTADORA NEUTRA E BALCÃO REFRIGERADO INFERIOR TAMBÉM DISPONÍVEIS.

* FEITA SOB MEDIDA.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

MESA MADE 4U 1850 X 800 mm REFRIGERADA

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 1620
- Consumo Médio (KW/h): 0.81
- Largura (mm): 1850
- Profundidade (mm): 800
- Altura (mm): 1500
- Peso (Kg): 125

MESA MADE 4U 2350 X 800 mm REFRIGERADA

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 1720
- Consumo Médio (KW/h): 0.86
- Largura (mm): 2350
- Profundidade (mm): 800
- Altura (mm): 1500
- Peso (Kg): 155

ESTANTE TÉRMICA

Praticidade, facilidade e controle de temperatura para seu delivery. Nossa estante térmica é compacta, perfeita para estabelecimentos que precisam otimizar seu espaço, sem descuidar da qualidade e da temperatura de seus pedidos que aguardam o motoboy.



★ DIFERENCIAIS

- Estante térmica destinada a manter seus produtos finalizados em um ambiente super aquecido em espaços reduzidos
- Controles digitais de temperatura distribuídos pelos andares, que podem variar de 60 a 100 graus conforme programação a sua disposição

*DISPONÍVEL EM DIVERSOS TAMANHOS, LAYOUTS E CONFIGURAÇÕES.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

ESTANTE TÉRMICA 3 PLANOS

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 1800
- Consumo Médio (KW/h): 0.90
- Largura (mm): 500
- Profundidade (mm): 500
- Altura (mm): 1300
- Peso (Kg): 41

ESTANTE TÉRMICA 5 PLANOS

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 3000
- Consumo Médio (KW/h): 1.50
- Largura (mm): 500
- Profundidade (mm): 500
- Altura (mm): 2000
- Peso (Kg): 50

ESTUFA VERTICAL (PASS THROUGH)

A Estufa Vertical é uma solução de alta performance desenvolvida para estabelecimentos que priorizam a qualidade, segurança e eficiência na conservação de alimentos aquecidos. Projetada com estrutura em aço inoxidável de alta durabilidade, este equipamento alia robustez, higiene e design moderno, atendendo com excelência às exigências do setor alimentício.



*DISPONÍVEL EM DIVERSOS TAMANHOS, LAYOUTS E CONFIGURAÇÕES.

★ DIFERENCIAIS

- Trilhos com Cantoneiras para apoio de GN's
- Isolamento térmico com lã de rocha
- Controlador de temperatura digital
- Resistência tubular em aço inox
- Pés com regulagem de altura ou rodízios (Opcional)
- Sistema de aquecimento com distribuição uniforme de calor
- Botão liga/desliga com capa de silicone para proteção

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

ESTUFA VERTICAL 665 X 395 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 2750
- Consumo Médio (KW/h): 1.38
- Largura (mm): 665
- Profundidade (mm): 395
- Altura (mm): 1800
- Peso (Kg): 50

PISTA AQUECIDA

A pista quente é um equipamento essencial para sua cozinha, principalmente quem utiliza o serviço de delivery, pois mantém o pedidoquentinho até a retirada do motoboy.



★ DIFERENCIAIS

Pista quente com controle digital, para facilitar o dia a dia da cozinha, delivery ou buffet mantendo seus pratos, pedidos, panelas e rechauds num ambiente super aquecido.

*DISPONÍVEL EM DIVERSOS TAMANHOS.

* FAZEMOS SOB MEDIDA.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

PISTA AQUECIDA 1000 X 400 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 250
- Consumo Médio (KW/h): 0.13
- Largura (mm): 1000
- Profundidade (mm): 400
- Altura (mm): 65
- Peso (Kg): 8.80

PISTA AQUECIDA 1500 X 400 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 630
- Consumo Médio (KW/h): 0.32
- Largura (mm): 1500
- Profundidade (mm): 400
- Altura (mm): 65
- Peso (Kg): 13.20

PISTA AQUECIDA 2000 X 400 mm

- Tensão (Volts): 210 - 230
- Rede: AC (Monofásico)
- Conexão: Plugue 2P + T 90° 20A
- Potência (Watts): 880
- Consumo Médio (KW/h): 0.44
- Largura (mm): 2000
- Profundidade (mm): 400
- Altura (mm): 65
- Peso (Kg): 21.30

ACESSÓRIOS PARA COZINHAS PROFISSIONAIS



Bem-vindo à nossa apresentação de acessórios essenciais para cozinhas profissionais.

Conheça ferramentas que otimizam operações, garantem segurança e padronizam processos em restaurantes.

STELLARE



TEMPORIZADORES E CONTROLADORES DE TEMPO



Temporizador em Inox

Fixação na parede ou coifa com controles independentes.



Alarme sonoro

Visor luminoso para fácil visualização durante operações.



Versões disponíveis

Horizontal e vertical, com 1 a 5 controladores.

LINHA CARE

FERRAMENTAS PARA CHAPAS



Rodo Limpador

Mantém as mãos afastadas da superfície quente. Remove líquido de limpeza e resíduos de óleo com segurança.



Raspador de Alumínio

Lâmina de aço inoxidável de 6cm. Alça ergonômica com saliência frontal para controle preciso.

LINHA CARE



UTENSÍLIOS DINÂMICOS



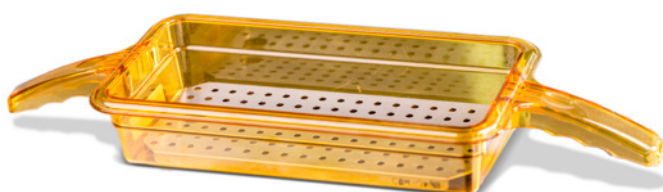
Pás de Batata Frita

Perfeitas para lanchonetes e restaurantes. Manipula alimentos com eficiência em eventos e festas.



Smasheira

Fabricada em aço inox, durável e fácil de limpar. Prensador com aba para controle preciso.



Gaveta de Alta Temperatura

Ideal para buffets e restaurantes de serviço rápido. Importadas, suportam temperaturas de -40 a 190 graus.

LINHA CARE

EQUIPAMENTOS PARA FRITURAS



Cestos para Frituras

Cestos industriais na medida 31x16x13,5cm. Ideais para frituras em grande volume.

Rack para Cestos

Display em inox para acomodar cestos de fritura. Organização e praticidade.



Filtro de Óleo

Filtragem e otimização de óleo de fritura. Almofadas SuperSorb para maior durabilidade.



UTENSÍLIOS PARA PORCIONAMENTO



Precisão

Dosagem exata
para cada preparação



Eficiência

Redução de tempo
e movimentos



Padronização

Garantia de
uniformidade
nos pratos



Economia

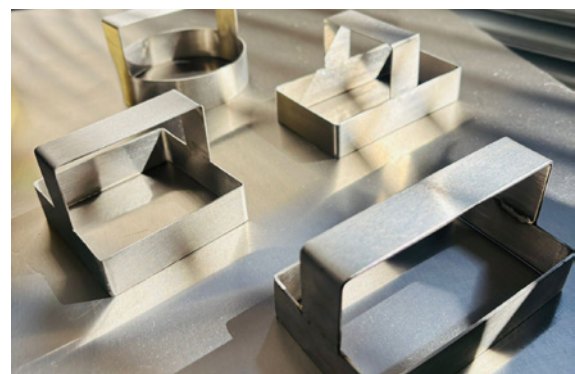
Eliminação de
desperdícios

NOSSA LINHA DE PORCIONADORES INCLUI OPÇÕES PARA MOLHOS, CALDAS, TEMPEROS E SAL. TODOS DESENVOLVIDOS PARA OFERECER DOSAGEM PRECISA E FACILIDADE DE USO.



EQUIPAMENTOS ESPECIALIZADOS

Complementamos nossa linha com equipamentos especializados como liquidificadores e mixers, peneiras Chinois, pás de pizza e moldes customizados para preparações específicas.



STELLARE

EQUIPAMENTOS QUE BRILHAM

11 91541.7130 

11 4508.2800



@stellarekitchens

contato@stellarekitchens.com.br
www.stellarekitchens.com.br

A close-up, black and white photograph of a textured surface, likely a kitchen appliance. The surface features a grid of rectangular indentations, creating a tactile pattern. A diagonal line runs across the frame, separating the grid from a smoother, more uniform textured area below. The lighting is dramatic, casting shadows that emphasize the three-dimensional quality of the texture.

STELLARE

stellarekitchens.com.br