

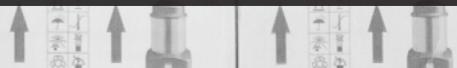




No coração de São Paulo, em uma localização privilegiada e de fácil acesso, está situada nossa fábrica. A Stellare é especialista em cozinhas profissionais, capaz de criar soluções adaptadas às necessidades do cliente, com peças leves, funcionais e um design que se destaca como autênticas obras de arte.

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 INDUSTRIALIS 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.



Mania de churrasco!

INSALATA



CABANA



GALERIA  
FORMOSA

Shuk  
comida  
de rua do  
oriente médio

ACCOR

DAMA

# NOSSAS LINHAS



BARES  
LINHA DRINK



COCÇAO  
LINHA FLAME



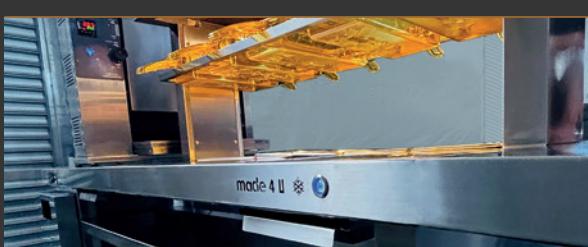
REFRIGERAÇÃO  
LINHA ICE



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 sãometiculosamente 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 nivelaadores 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 X700 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 isolação
- 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 isolação
- 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 isolação
- 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 TAMPAS  
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 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 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 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 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 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 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 isolação 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



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

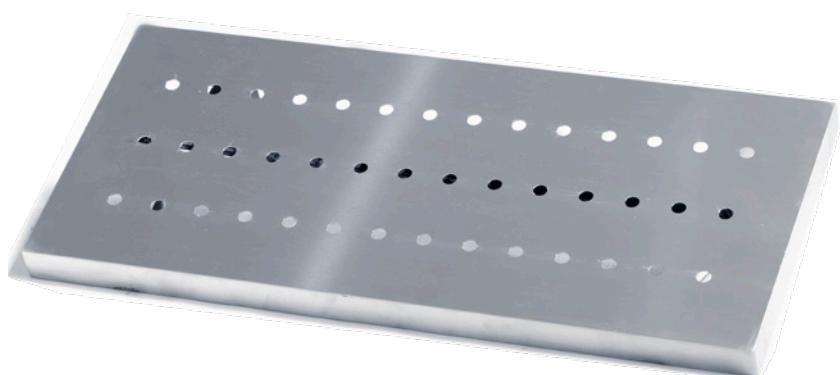
#### GRELHA DE PISO 1000 X 150 mm

- 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



A **Linha Lab** desenvolve soluções sob medida com base em uma escuta ativa que comprehende 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



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 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 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 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 pedido quentinho 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 cozinhais 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.



## UTENSÍLIOS DINÂMICOS



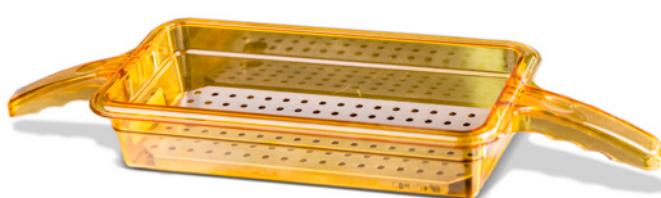
### Pás de Batata Frita

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.



LINHA CARE

## 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

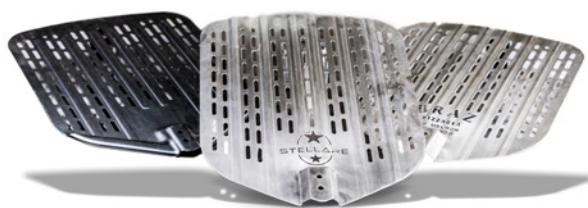
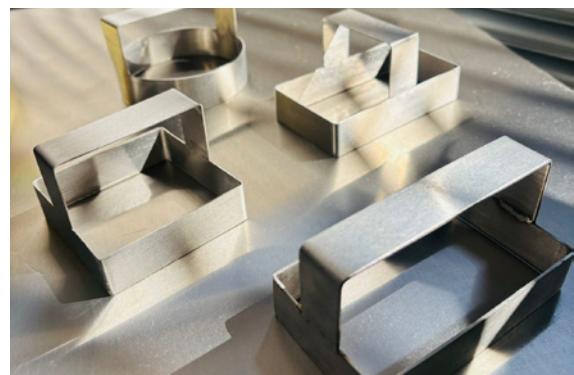
NOSSA LINHA DE PORCIONADORES INCLUI OPÇÕES PARA MOLHOS,  
CALDAS, TEMPEROS E SAL. TODOS DESENVOLVIDOS PARA OFERECER  
DOSAGEM PRECISA E FACILIDADE DE USO.

LINHA CARE



## 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 

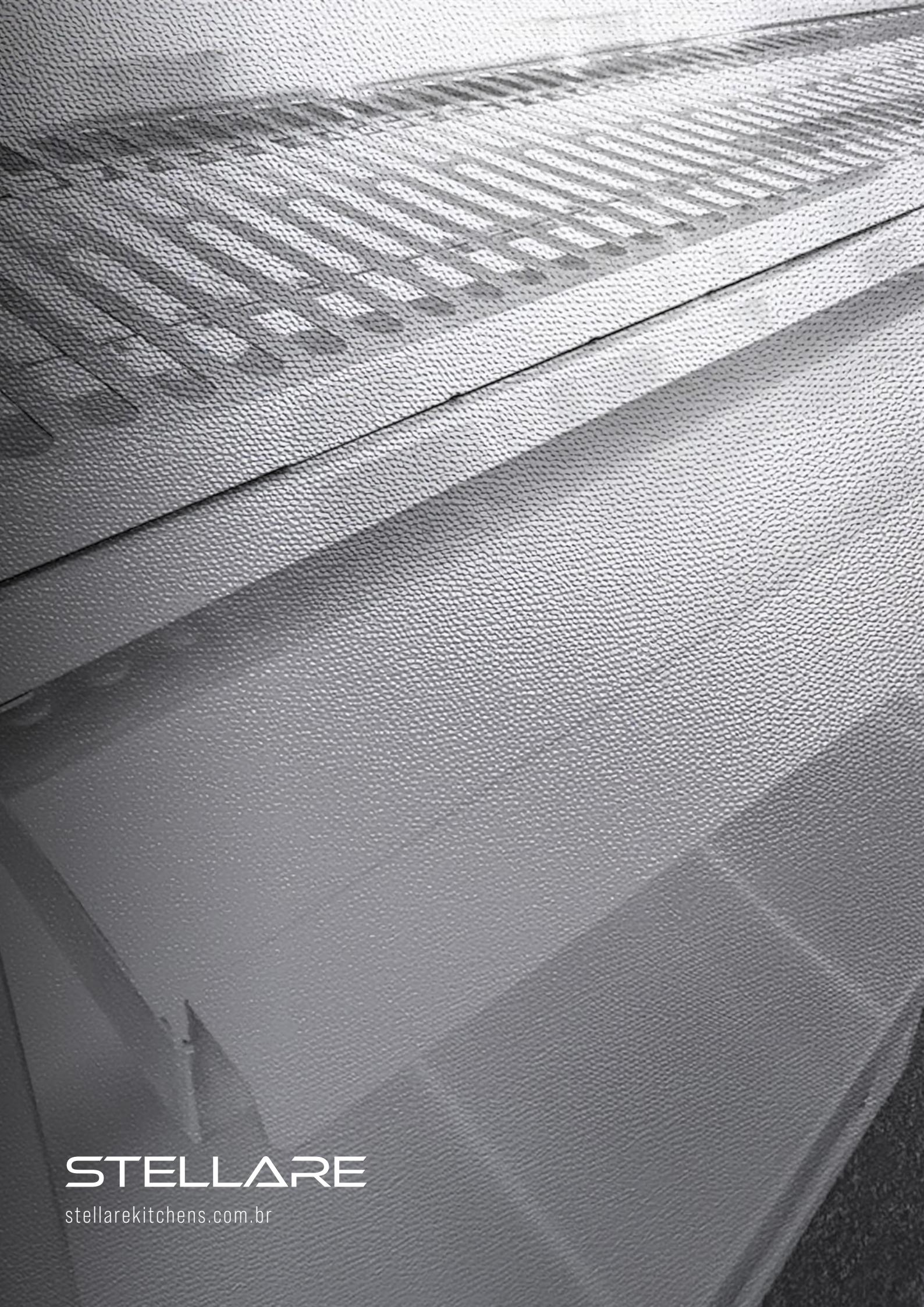
11 4508.2800



@stellarekitchens

[contato@stellarekitchens.com.br](mailto:contato@stellarekitchens.com.br)  
[www.stellarekitchens.com.br](http://www.stellarekitchens.com.br)





**STELLARE**

[stellarekitchens.com.br](http://stellarekitchens.com.br)