



Cozinhas Profissionais

COZINHAS PROFISSIONAIS

- ✓ **EQUIPAMENTO**
- ✓ **DISTRIBUIÇÃO**
- ✓ **REFRIGERAÇÃO**
- ✓ **MOBILIÁRIO**
- ✓ **TRANSPORTE**

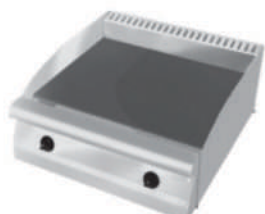


Classe Cocção 700 / 900

*Equipamentos de alta tecnologia
agregando agilidade e economia
em suas operações.*



Char Broiler a Gás
360,720 ou 1080mm



Chapa a Gás ou Elétrica
Lisa ou ranhurada
360,720 ou 1080mm



Banho-maria a Gás ou Elétrico
450 ou 900mm



**Caldeirão a Gás
Autogerador de Vapor**
900mm



Fogão Francês a Gás
720mm



Fogão Modular 700 a Gás
2,4 ou 6 bocas
360,720 ou 1080mm



Char Broiler a Gás
450 ou 900mm



Fritadeira Elétrica
Full ou Split/ controle
analógico ou digital
450mm



**Conservador de Frituras
Elétrico**
360mm



**Cozedor de Massas a Gás
ou Elétrico**
360mm



Fogão Modular 900 a Gás
2,4 ou 6 bocas
Grelhas: 425, 900 ou 1050mm



Chapa a Gás ou Elétrica
450 ou 900mm



**Fogão Vitrocerâmico
Elétrico**
360mm



Fritadeira Elétrica
360 ou 720mm



**Fritadeira Basculante a
Gás ou Elétrica**
Manual ou Automática
900mm



Fritadeira Elétrica
450 ou 900mm

Equipamento



Cozinhas Profissionais



Classe Cocção 1000

Grande capacidade de produção
e indicada para as mais severas
operações.



Fogão modular 1000 a Gás
2, 4, 6 ou 8 bocas
Grelhas 425 ou 500mm



Char Broiler a Gás
500 ou 1000mm



Banho-maria a Gás ou Elétrico
500 ou 1000mm



Forno Convencional a Gás ou Elétrico
500 ou 1000mm



Caldeirão Modular Industrial a Gás, Elétrico ou Vapor
100, 200, 300 ou 500mm



Fritadeira Basculante a Gás ou Elétrica
Manual ou Automática
60 ou 100 litros



Cafeteira Elétrica ou a Vapor
50, 100 ou 200 litros



Forno de embutir a Gás



Refrigeração

REVINOX

Cozinhas Profissionais



Módulos

Refrigeradores, freezers e balcões refrigerados, com tecnologia, conforto e segurança.



**Cabeçote Refrigerado
Suspense ou de Sobrepor**
Para tampo de refrigeradores
ou freezer horizontais



**Refrigerador ou Freezer
Horizontal**
Cabine Acoplada ou
remota



Refrigerador Horizontal
Para barris de chopp



Refrigerador Horizontal
Expositor de bebidas



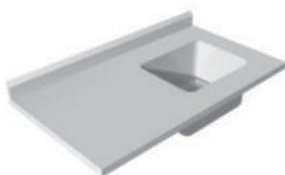
**Pass Through Vertical
Refrigerado**
Com porta Inox ou de vidro



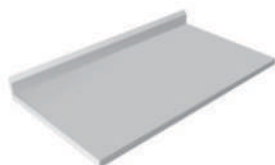
**Refrigerador ou Freezer
Vertical**
Com porta inteiraça



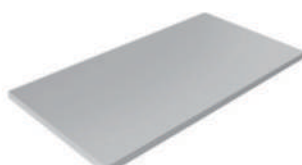
**Refrigerador ou Freezer
Vertical**
Com porta bi-partida



**Tampo Vincado de
Encosto**
Para refrigeradores ou
freezer horizontais



Tampo Liso de Encosto
Para refrigeradores ou
freezer horizontais



Tampo Liso de Centro
Para refrigeradores ou
freezer horizontais





Planos

Desenvolvido para atender às necessidades de produção, organização e higienização de alimentos.



Estante
Lisa ou Perfurada



Grelha de Piso
Perfurada



Grelha de Piso
Gradeada



Guiche para devolução
de Bandejas



Mesa Lisa
Opcional: Prateleira
Inferior / Superior



Mesa de Encosto
Opcional: Prateleira
Inferior / Superior



Mesa Lisa
Contraventada



Mesa com cuba



Mesa para Lava-Louças



Mesa Lisa com
Prateleira Gradeada



Prateleira Suspensa
Lisa ou Perfurada



Tray Rest



Tray Rest Tubular



Prateleira Tubular



Shoot p/ Talheres

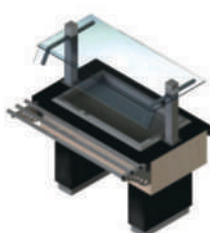


Módulos

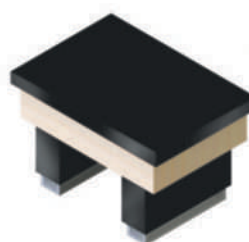
Equipamentos específicos para a área de distribuição das cozinhas profissionais.



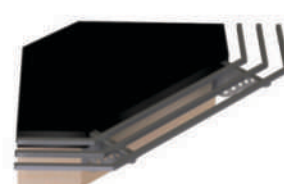
Módulo Aquecido



Módulo Refrigerado



Módulo Neutro



Módulo Neutro 45°



Banho Maria



Pista Fria



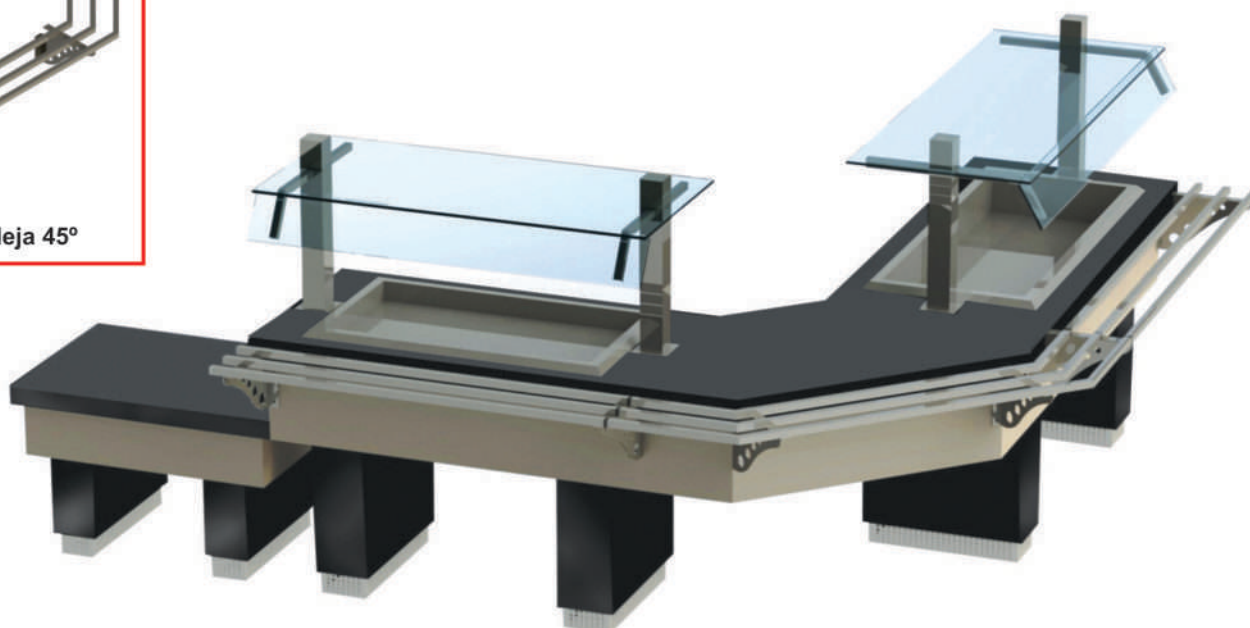
Protetor Salivar



Corre Bandeja



Corre Bandeja 45°





Classe Carros

Carros para apoio e transporte de gêneros para armazenamento, preparação e serviços de distribuição em cozinhas profissionais.



Carro Auxiliar 1, 2, 3 Planos



Carro Cantoneira para Transporte de GN'S



Carro Chassi



Carro Térmico



Carro Cereais



Carro Transporte Cestos Fritura



Carro Detritos com / sem Pedal 80L ou 100L



Carro para Transporte De pratos



Carro para Transporte Inclinado



Carro Plataforma





Cozinhas Profissionais

Rua Firmino Morgado, 87 - 1º andar - Jd. Brasília - 03583-00 - S. Paulo - SP
Tels: (11) 2615-9100 / 2815-8152 / 2815-8153 / 4502-6446 - Email: revinox@revinox.com.br
www.revinox.com.br