ALFATEC

SOLUÇÕES EM COZINHAS PROFISSIONAIS

Sobre a empresa

A Alfatec possui mais de 28 anos no mercado de cozinhas profissionais, iniciou sua história como locadora de equipamentos fabricados por terceiros e logo em seguida começou a fabricação de seus próprios. Hoje, a empresa possui sua fábrica no Rio de Janeiro e atua em todos os estados do Brasil e no exterior.

A Alfatec está entre os principais fabricantes de equipamentos do setor de cozinhas profissionais e industriais do país, se destacando por ser uma empresa de soluções em aço inox, fornecendo equipamentos de qualidade e de longa vida útil, prestando constante assessoria aos seus clientes desde o desenvolvimento do projeto ao funcionamento da cozinha e utilizando sempre o que há de mais moderno em tecnologia.

Nos últimos anos, a Alfatec vivenciou um crescimento de quase 80%, fazendo-se presente nos principais eventos esportivos e musicais ocorridos no Rio de Janeiro. Investiu em modernas máquinas e parque fabril, que permitiram à Alfatec melhorar a qualidade e acabamento de seus produtos. A Alfatec atua em diversos mercados, sempre oferecendo equipamentos de alta tecnologia e durabilidade.

Montagem e instalação

A Alfatec possui profissionais treinados, prontos para realizar as montagens e instalações dos equipamentos de cozinha ou de outro segmento. Garantimos assim aos nossos clientes , um serviço de alta qualidade e pontualidade. Nossos equipamentos saem da fábrica testados e regulados, com os respectivos manuais de instruções e certificado de garantia emitido pela Alfatec.

Assistência técnica

A Alfatec presta assistência técnica nos seus equipamentos em todo o território nacional. Nossa equipe está pronta para prestar serviço com qualidade e eficiência, atendendo sempre com rapidez.

Entre em contato com a nossa central:

contato@alfatec.ind.br ou se preferir (21) 2564-2001.

alfatec.cozinhas / (21) 97215-7105

Cocção modular

GOURMET 700

A série GOURMET 700 é uma linha modular de equipamentos para cocção de alimentos projetada pela Alfatec para atender as necessidades típicas das cozinhas profissionais brasileiras. Com aquecimento a gás e elétrico, os equipamentos incorporam inteligentes características para melhorar a eficiência e a produtividade nas diversas operações de foodservice de pequeno e médio porte.

- Equipamentos duráveis com construção robusta, próprios para operação em regime de uso severo das cozinhas profissionais brasileiras.
- Construção em aço inoxidável tipo 304, material com comprovada resistência superior a corrosão e adequado a instalação em regiões litorâneas e de elevada humidade e temperatura.
- Módulos compactos com grande capacidade de produção para soluções profissionais em espaços reduzidos. Apenas 755mm de profundidade.
- Excelente desempenho e eficiência.
- Refrigeradores de base com gavetas para apoio dos módulos de cocção. O quente e o frio juntos para criar estações de cocção mais eficientes.
- Novos manípulos com design elegante e de fácil visualização para ajustes precisos e seguros da operação.
- Modulação de 400mm, maior área útil entre os equipamentos da categoria.
- Garantia de 12 meses e assistência técnica em todo o país.

ALFATEC
SOLUÇÕES EM COZINHAS PROFISSIONAIS

Cocção modular

GOURMET 700

CHAPA

- Construção em aço inoxidável
- Chapa em aço carbono de 5/8" (16mm)
- Calha frontal com dreno para escoamento
- Zona de aquecimento com controle independente
- Bandeja em aço inoxidável para coleta de gordura e resíduos Sapatas niveladoras para ajuste de altura.

CÓDIGO	ENERGIA	ÁREA ÚTIL (m²)	DIMENSÕES (mm)
CHG71-B4	GÁS	0,20	400X750X280
CHG71-B8	GÁS	0,40	800X750X280
CHG71-B4E	ELÉTRICO	0,20	400X750X280
CHG71-B8E	ELÉTRICO	0,40	800X750X280
CHG71-G4	GÁS	0,20	400X750X850
CHG71-G8	GÁS	0,40	800X750X850
CHG71-G4E	ELÉTRICO	0,20	400X750X850
CHG71-G8E	ELÉTRICO	0,40	800X750X850

VERSÕES:

Gás:

Regulagem de chama, manípulos para acendimento e regulagem de chama Queimador tubular esmaltado e sistema de acendimento manual

Elétrica:

Botão liga/ desliga, controle de temperatura através de termostato e sistema de aquecimento por resistência a seco.

CHAR BROILER

- Construção em aço inoxidável
- Zona de aquecimento com controle independente
- Bandeja em aço inoxidável para coleta de gordura e resíduos.
- Grelha em ferro fundido dupla face (para carnes e peixes)
- Difusores de calor em ferro fundido
- Queimador tubular esmaltado
- Sistema de acendimento manual
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

CÓDIGO	ENERGIA	ÁREA ÚTIL (m²)	DIMENSÕES (mm)
CBG71-B4	GÁS	0,20	400X750X280
CBG71-B8	GÁS	0,40	800X750X280
CBG71-B4E	ELÉTRICO	0,20	400X750X280
CBG71-B8E	ELÉTRICO	0,40	800X750X280
CBG71-B4	GÁS	0,20	400X750X850
CBG71-B8	GÁS	0,40	800X750X850
CBG71-B4E	ELÉTRICO	0,20	400X750X850
CBG71-B8E	ELÉTRICO	0,40	800X750X850

Cocção modular

GOURMET 700

FGG71-B4P

FOGÃO

- Construção em aço inoxidável
- Queimador e espalhador em ferro fundido niquelado de alto rendimento
- Controle individual por boca
- Grelha deslizante para apoio de panela em ferro fundido
- Manípulos para acendimento e regulagem de chama
- Sistema de acendimento manual
- módulo base **(opcional)**
- Sapatas niveladoras para ajustar altura

		CÓDIGO	ENERGIA	QUEIMADORES	DIMENSÕES (mm)
BANCADA	PAREDE	FGG71-B2P	GÁS	02	360X750X280
		FGG71-B4P	GÁS	04	720X750X280
		FGG71-B6P	GÁS	06	1080X750X280
	CENTRO	FGG71-B2C	GÁS	02	360X790X280
		FGG71-B4C	GÁS	04	720X790X280
		FGG71-B6C	GÁS	06	1080X790X280
GABINETE	PAREDE	FGG71-G2P	GÁS	02	360X750X850
		FGG71-G4P	GÁS	04	720X750X850
		FGG71-G6P	GÁS	06	1080X750X850
	CENTRO	FGG71-G2C	GÁS	02	360X790X850
		FGG71-G4C	GÁS	04	720X790X850
		FGG71-G6C	GÁS	06	1080X790X850

FGG71-F6P

FGG71-B4C

FORNO

- Forno com isolamento térmico
- Painel lateral para controle do forno protegido com porta basculante com fecho magnético
- Acedimento do forno automático
- Câmara interna esmaltada
- Forno com com válvula de segurança contra falta de chama

	CÓDIGO	ENERGIA	QUEIMADORES	DIMENSÕES (mm)
LINHA GOURMET	FGG71-F4P	GÁS	04	720X750X850
	FGG71-F6P	GÁS	06	1080X750X850
	FGG71-F4C	GÁS	04	720X790X850
	FGG71-F6C	GÁS	06	1080X790X850

Cocção modular

GOURMET 700

FTN7-FULL FTN7-SPLIT

FRITADEIRA

- Construção em aço inoxidável
- 02 cestos para fritura com alça ergonômica que evitam o escorregamento das mãos.
- Fundo interno com grade aramada em aço niquelado Gabinete com porta
- Dreno inferior para remoção do óleo
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

LINHA GOURMET

CÓDIGO	ENERGIA	CAPACIDADE (Litros)	DIMENSÕES (mm)
FTN7-FULL	GÁS	23	400X750X1160
FTN7-SPLIT	GÁS	11,5+11,5	400X750X1160
FT76-G2C	ELÉTRICO	10+10	430x755x850
FT76-G1C	ELÉTRICO	10+10	430x755x850
FTS6-B2C	ELÉTRICO	10+10	430x755x600

VERSÕES:

Gás:

Regulagem de chama, manípulos para acendimento e regulagem de chama Queimador tubular esmaltado e sistema de acendimento manual

Elétrica:

Botão liga/ desliga, controle de temperatura através de termostato e sistema de aquecimento por resistência a seco com potências variando de 9.000w à 18.000w e tensão de 220v e 380v

AB75-B

AQUECEDOR DE BATATAS

- Construção em aço inoxidável
- Resistência em cerâmica
- Botão Liga/Desliga
- Cuba em aço inoxidável (1/1x100) com fundo perfurado e sapatas niveladoras para ajuste de altura.

LINHA GOURMET

CÓDIGO	ENERGIA	CAPACIDADE (mm)	DIMENSÕES (mm)
AB75-B	ELÉTRICO	100	400x750x280
AB75-G	ELÉTRICO	100	400x750x850

Cocção modular

GOURMET 700

BMG71-B8

BANHO MARIA

- Construção em aço inoxidável
- Fechamento inferior perfurado para dissipação do calor
- Queimador tubular esmaltado
- Manípulos para acendimento e regulagem de chama
- Sistema de acendimento manual
- módulo base **(opcional)**
- Sapatas niveladoras para ajustar altura

	CÓDIGO	ENERGIA	QUEIMADORES	DIMENSÕES (mm)
LINHA GOURMET GABINETE BANCADA	BMG71-B4	GÁS	02	360X750X280
	BMG71-B8	GÁS	04	720X750X280
	BMG71-B4E	GÁS	06	1080X750X280
	BMG71-B8E	GÁS	08	1350x750x280
	BMG71-G4	GÁS	02	360X750X850
	BMG71-G8	GÁS	04	720X750X850
	BMG71-G4E	GÁS	06	1080X750X850
	BMG71-G8E	GÁS	08	1350x750x850

BMG71-B4

VERSÕES:

Gás:

Regulagem de chama, manípulos para acendimento e regulagem de chama Queimador tubular esmaltado e sistema de acendimento manual

Elétrica:

Botão liga/ desliga, controle de temperatura através de termostato e sistema de aquecimento por resistência a seco.

Cesto Perfurado 100x100mm

CMG71-G

COZEDOR DE MASSAS

- Construção em aço inoxidável
- 06 cestos de 100x100mm ou 03 cestos de 300x100mm para cozimento com alça ergonômica que evita o escorregamento das mãos.
- Ladrão para controle do nível de água
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

	CÓDIGO	ENERGIA	CAPACIDADE (cestos)	DIMENSÕES (mm)
LINHA GOURMET	CMG71-G	GÁS	12	400X750X860
	CM76-G	ELÉTRICO	06	430X755X850
	CM76-B	ELÉTRICO	06	430x755x380

Cocção modular

GOURMET 700

SL74-1050

SALAMANDRA

- Construção em aço inoxidável
- 01 grade perfurada confeccionada em aço inoxidável
- isolamento térmico
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura
- Manípulos para acendimento e regulagem de chama

LINHA GOURMET	CÓDIGO	ENERGIA	CAPACIDADE (Litros)	DIMENSÕES (mm)
	SL73-80E	ELÉTRICO	23	400X750X1160
	SL74-930	GÁS	11,5 + 11,5	400X750X1160
	SL74-1050	GÁS		

VERSÕES:

Gás:

Regulagem de chama, manípulos para acendimento e regulagem de chama Queimador tubular esmaltado e sistema de acendimento manual

Elétrica:

Botão liga/ desliga, controle de temperatura através de termostato e sistema de aquecimento por resistência a seco.

SL73-80E

EDP-6GNS

ESTUFA DE PROTEINA

- Construção em aço inoxidável
- Resistência em cerâmica
- Termostato controlador
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura
- Comporta gn's 1/3x65mm

LINHA GOURMET	CÓDIGO	ENERGIA	GN'S	DIMENSÕES (mm)
	EDP-4GNS	ELETRICO	04	515X368X377
	EDP-6GNS	ELETRICO	06	715X368X377
	EDP-8GNS	ELETRICO	08	900X368X377

Cocção modular

STARK 900

A série STARK 900 é uma linha modular de equipamentos para cocção de alimentos “heavy duty”, projetada pela Alfatec para atender as mais severas condições de uso típicas das cozinhas profissionais brasileiras.

Com aquecimento a gás e elétrico, os equipamentos incorporam inteligentes características para melhorar a eficiência e a produtividade nas diversas operações de foodservice de médio e grande porte.

- Equipamentos duráveis com construção robusta, próprios para operação em regime de uso severo das cozinhas profissionais brasileiras.
- INOX 304 — Construção em aço inoxidável tipo 304, material com comprovada resistência superior a corrosão e adequado a instalação em regiões litorâneas e de elevada humidade e temperatura.
- Módulos com grande capacidade de produção para soluções profissionais em diversos espaços. 980mm de profundidade.
- Excelente desempenho e eficiência.
- Refrigeradores de base com gavetas para apoio dos módulos de cocção. O quente e o frio juntos para criar estações de cocção mais eficientes.
- Novos manípulos com design elegante e de fácil visualização para ajustes precisos e seguros da operação.
- Modulação de 450mm de comprimento com área útil maximizada.
- 12 — Garantia de 12 meses e assistência técnica em todo o país.
- Novos countertops de indução. Rapidez, controle e economia.

ALFATEC

SOLUÇÕES EM COZINHAS PROFISSIONAIS

Cocção modular

STARK 900

FG93-G4P

FOGÃO

- Construção em aço inoxidável
- Queimador e espalhador em ferro fundido niquelado de alto rendimento
- Controle individual por boca
- Grelha para apoio de panela em ferro fundido
- Manípulos para acendimento e regulagem de chama
- Sistema de acendimento manual
- Módulo base (**opcional**)
- Sapatas niveladoras para ajustar altura

		CÓDIGO	ENERGIA	QUEIMADORES	DIMENSÕES (mm)
PAREDE	BANCADA	FG93-B2P	GÁS	02	450X980X260
		FG93-B4P	GÁS	04	900X980X260
		FG93-B6P	GÁS	06	1350X980X260
		FG93-B8P	GÁS	08	1800x980x260
	GABINETE	FG93-G2P	GÁS	02	450X980X850
		FG93-G4P	GÁS	04	900X980X850
		FG93-G6P	GÁS	06	1350X980X850
		FG93-G8P	GÁS	08	1800x980x850
CENTRO	BANCADA	FG93-B2C	GÁS	02	450X1040X260
		FG93-B4C	GÁS	04	900X1040X260
		FG93-B6C	GÁS	06	1350X1040X260
		FG93-B8C	GÁS	08	1800x1040x260
	GABINETE	FG93-G2C	GÁS	02	450X1040X850
		FG93-G4C	GÁS	04	900X1040X850
		FG93-G6C	GÁS	06	1350X1040X850
		FG93-G8C	GÁS	08	1800x1040x850

CFP

COIFA

- Construção em aço inoxidável
- Filtros em aço inoxidáveis removiveis desmontaveis e lavaveis
- Dreno para remoção de gorduras
- Projeto aceita adaptação de dimensões conforme linha de cocção
- Luminária Tartaruga **(opcional)**
- Sob medida

Cocção modular

STARK 900

CHAPA

- Construção em aço inoxidável
- Chapa em aço carbono de 5/8" (16mm)
- Calha frontal com dreno para escoamento
- Zona de aquecimento com controle independente
- Bandeja em aço inoxidável para coleta de gordura e resíduos
- Módulo base **(opcional)**
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura.

	CÓDIGO	ENERGIA	ÁREA ÚTIL (m²)	DIMENSÕES (mm)
LINHA STARK BANC.	CH93-B4	GÁS	0,35	450X980X260
	CH93-B8	GÁS	0,55	900X980X260
LINHA STARK GAB.	CH93-G4	GÁS	0,35	450X980X850
	CH93-G8	GÁS	0,55	900X980X850

CHAR BROILER

- Construção em aço inoxidável
- Zona de aquecimento com controle independente
- Bandeja em aço inoxidável para coleta de gordura e resíduos.
- Grelha em ferro fundido dupla face (para carnes e peixes)
- Difusores de calor em ferro fundido
- Queimador tubular esmaltado
- Módulo base **(opcional)**
- Sistema de acendimento manual
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

	CÓDIGO	ENERGIA	ÁREA ÚTIL (m²)	DIMENSÕES (mm)
LINHA STARK BANC.	CB93-B4	GÁS	0,35	450X980X260
	CB93-B8	GÁS	0,55	900X980X260
LINHA STARK GAB.	CB93-G4	GÁS	0,35	450X980X850
	CB93-G8	GÁS	0,55	900X980X850

Cocção modular

STARK 900

BANHO MARIA

- Construção em aço inoxidável
- Fechamento inferior perfurado para dissipação do calor
- Queimador tubular esmaltado
- Manípulos para acendimento e regulagem de chama
- Sistema de acendimento manual
- Módulo base opcional
- Sapatas niveladoras para ajustar altura

	CÓDIGO	ENERGIA	GN'S	DIMENSÕES (mm)
LINHA STARK BANC.	BM93-B4	GÁS	02	450X980X260
	BM93-B8	GÁS	04	900X980X260
LINHA STARK GAB.	BM93-G4	GÁS	02	450X980X850
	BM93-G8	GÁS	04	900X980X850

MÓDULO NEUTRO

- Construção em aço inoxidável
- Módulo base opcional
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

	CÓDIGO	ÁREA ÚTIL (m^2)	DIMENSÕES (mm)
LINHA STARK BANC.	CB93-B4	0,40	450X980X260
	CB93-B8	0,83	900X980X260
LINHA STARK GAB.	CB93-G4	0,40	450X980X850
	CB93-B8	0,83	900X980X850

Cocção modular

COMERCIAL

A LINHA COMERCIAL é uma linha modular de equipamentos para cocção de alimentos projetada pela Alfatec para atender as necessidades típicas das cozinhas profissionais brasileiras. Com aquecimento a gás, os equipamentos incorporam inteligentes características para melhorar a eficiência e a produtividade nas diversas operações de foodservice de pequeno e médio porte.

- Equipamentos duráveis com construção robusta, próprios para operação em regime de uso severo das cozinhas profissionais brasileiras.
- Construção em aço inoxidável tipo 304, material com comprovada resistência superior a corrosão e adequado a instalação em regiões litorâneas e de elevada humidade e temperatura.
- Módulos compactos com grande capacidade de produção para soluções profissionais em espaços reduzidos. Apenas 755mm de profundidade.
- Excelente desempenho e eficiência.
- Novos manípulos com design elegante e de fácil visualização para ajustes precisos e seguros da operação.
- Modulação de 400mm, maior área útil entre os equipamentos da categoria.
- Garantia de 12 meses e assistência técnica em todo o país.

ALFATEC
SOLUÇÕES EM COZINHAS PROFISSIONAIS

FGAM-G4P-P70-B30-2D2S

FOGÃO

- Construção em aço inoxidável
- Queimadores simples e duplos.
- Bocas 300x300mm ou 400x400mm
- Perfis intermediários de 70mm ou 90mm
- Grelha para apoio de panela em ferro fundido
- Manípulos para acendimento e regulagem de chama
- Sistema de acendimento manual
- Com e sem forno

	CÓDIGO	ENERGIA	QUEIMADORES	DIMENSÕES (mm)
LINHA COMERCIAL BOCA 30	FGAM-G2P-P70-B30-1D1S	GÁS	02	436x922x850
	FGAM-G4P-P70-B30-2D2S	GÁS	04	802x922x850
	FGAM-G6P-P70-B30-3D3S	GÁS	06	1168x922x850
	FGAM-G8P-P70-B30-4D4S	GÁS	08	1534x922x850
LINHA COMERCIAL BOCA 40	FGAM-G2P-P70-B40-1D1S	GÁS	02	536x1122x850
	FGAM-G4P-P70-B40-2D2S	GÁS	04	1002x1122x850
	FGAM-G6P-P70-B40-3D3S	GÁS	06	1468x1122x850
	FGAM-G8P-P70-B40-4D4S	GÁS	08	1934x1122x850

BMAM-400X755

BANHO MARIA

- Construção em aço inoxidável
- Queimador e espalhador em ferro fundido niquelado de alto rendimento
- Sobrefundo perfurado em aço inox
- Manípulos para acendimento e regulagem de chama
- Sistema de acendimento manual
- Sapatas niveladoras para ajustar altura

	CÓDIGO	ENERGIA	ÁREA ÚTIL (m²)	DIMENSÕES (mm)
LINHA COMERCIAL	BMAM-400X755	GÁS	0,26	400x755x850
	BMAM-500X755	GÁS	0,35	500x755x850
	BMAM-600X755	GÁS	0,42	600x755x850
	BMAM-700X755	GÁS	0,49	700x755x850
	BMAM-800X755	GÁS	0,56	800x755x850

CHAPA

- Construção em aço inoxidável
- Chapa em aço carbono de 5/8" (16mm)
- Calha frontal com dreno para escoamento
- Zona de aquecimento com controle independente
- Bandeja em aço inoxidável para coleta de gordura e resíduos
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura.

	CÓDIGO	ENERGIA	ÁREA ÚTIL (m²)	DIMENSÕES (mm)
LINHA COMERCIAL	CHAM-400X755	GÁS	0,26	400x755x850
	CHAM-500X755	GÁS	0,35	500x755x850
	CHAM-600X755	GÁS	0,42	600x755x850
	CHAM-700X755	GÁS	0,49	700x755x850
	CHAM-800X755	GÁS	0,56	800x755x850

CHAR BROILER

- Construção em aço inoxidável
- Zona de aquecimento com controle independente
- Bandeja em aço inoxidável para coleta de gordura e resíduos.
- Grelha em ferro fundido
- Difusores de calor em ferro fundido
- Queimador tubular esmaltado
- Sistema de acendimento manual
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura

CÓDIGO	ENERGIA	ÁREA ÚTIL (m²)	DIMENSÕES (mm)
CBAM-400X755	GÁS	0,26	400X755X850
CBAM-800X755	GÁS	0,56	800X755X850

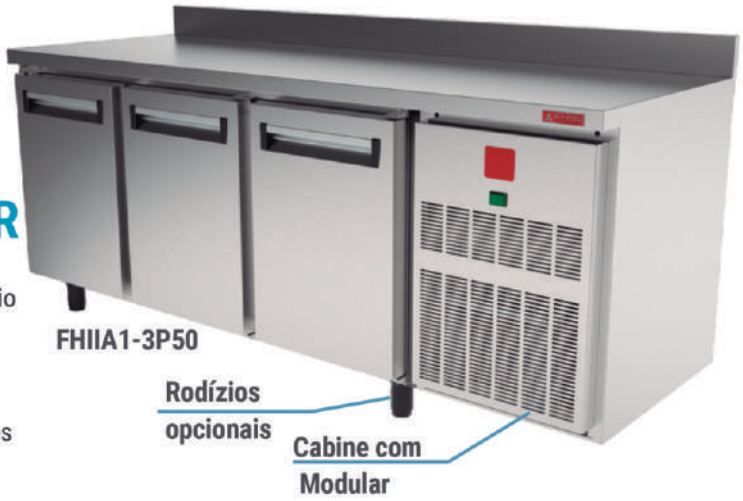
REFRIGERADORES, FREEZERS E MINI CÂMARAS

FROST

A série **FROST** da alfatec é constituída por três linhas, sendo Frost Horizontal; Frost Vertical; Frost Mini câmara . Desenvolvidos pela alfatec para atender as necessidades de conservação e preparo de alimentos nas cozinhas profissionais brasileiras. Freezers e Refrigeradores que na versão Frost H possuem de 1 a 4 portas, e na versão Frost V de 2 a 4 portas. Mini Câmaras de 1 a 3 portas congeladas ou Refrigeradas com portas de vidro ou linha Black. Oferecemos uma solução econômica e prática para cozinhas profissionais de variadas capacidades.

- Espaços internos dimensionados para receber recipientes Gastronorm 1/1 ou prateleiras gradeadas.
- Tampo superior em aço inoxidável tipo 304. Opcionalmente fornecido com tampo em granito ou mesmo sem o tampo.
- Equipamentos duráveis com construção robusta. Isolamento térmico em poliuretano expandido com 50 mm de espessura e barreiras térmicas em perfis de PVC.
- Construção em aço inoxidável tipo 304, material com comprovada resistência superior a corrosão e adequado a instalação em regiões litorâneas. Disponíveis também em alumínio naval.
- Portas de vidro fornecidas opcionalmente.
- Caixa elétrica blindada conforme normativa do Inmetro.
- Tampo superior em aço inoxidável tipo 304.
- Controlador digital protegido contra impactos e água.
- Frost free, com evaporação da água de degelo.
- Unidade de condensação com facilidade de manutenção.
- Respiração frontal da unidade de condensação.
- Garantia de 12 meses e assistência técnica em todo o país.

ALFATEC
SOLUÇÕES EM COZINHAS PROFISSIONAIS



REFRIGERADOR E FREEZER

- Construção externa em aço inoxidável
- Construção interna em aço inoxidável ou alumínio
- Posterior em alumínio liso
- Portas totalmente aberta em 90°
- Prateleiras aramadas
- Cabine modular, possibilitando alterar dimensões da mesma.
- Termocontrolador digital
- Rack para gn's 1/1x100m opcional
- Rodizios opcionais
- Portas de vidro **(opcional)**
- Frost free **(opcional)**
- Sapatas niveladoras reguláveis
- Forçador de Ar

CÓDIGO REFRIGERADOR	CÓDIGO FREEZER	POTÊNCIA REF.(W)	POTÊNCIA FRE.(W)	CAPACIDADE (L)	DIMENSÕES (mm)
RHIAA1-1P50	FHIAA1-1P50	200W	410W	160	1100x700x850
RHIAA1-2P50	FHIAA1-2P50	450W	735W	290	1500x700x850
RHIAA1-3P50	FHIAA1-3P50	550W	765W	460	2000x700x850
RHIAA1-4P50		650W		620	2500x700x850
RHIAA1-1P35		200W	410W	160	950x700x850
RHIAA1-2P35		450W	735W	290	1350x700x850
RHIAA1-3P35		550W	765W	460	1850x700x850
RHIAA1-4P35		650W		620	2350x700x850

VERSÕES:

Refrigerador :
Temperaturas de trabalho: +1°C à +8°C
GÁS R134A

Freezer:
Temperaturas de trabalho: 0°C à -18°C
GÁS R404A

CABEÇOTE REFRIGERADO

- Construção externa em aço inoxidável
- Isolamento térmico
- Régua para gn's

CÓDIGO	CAPACIDADE (GN 1/3X100MM)	DIMENSÕES (mm)
MTS1-7GN150	7	1500x545x395
MTS1-9GN185	9	1850x545x395
MTS1-10GN200	10	2000x545x395
MTS1-13GN250	13	2500x545x395

REFRIGERADOR COM GAVETAS

- Construção externa em aço inoxidável
- Construção interna em aço inoxidável
- Posterior em alumínio liso
- Gavetas com capacidade para gn 1/1x100mm
- Diferentes medidas de cabine para o motor
- Termocontrolador digital
- Cabine modular, possibilitando alterar dimensões da mesma
- Sapatas niveladoras regulaveis
- Forçador de Ar

CÓDIGO REFRIGERADOR	POTÊNCIA REF.(W)	CAPACIDADE (GN 1/1X100MM)	DIMENSÕES (mm)
RHIIA1-4G50	450W	4	1500x700x850
RHIIA1-6G50	550W	6	2000x700x850
RHIIA1-8G50	650W	8	2500x700x850

REFRIGERADOR DE BASE COM GAVETAS

RHIIB1-4G50

- Construção externa em aço inoxidável
- Construção interna em aço inoxidável
- Posterior em alumínio liso
- Cabine modular, possibilitando alterar dimensões da mesma.
- Gavetas com capacidade para gn 1/1x65mm
- Diferentes medidas de cabine para o motor
- Termocontrolador digital
- Sapatas niveladoras regulaveis
- Forçador de Ar

CÓDIGO REFRIGERADOR	POTÊNCIA REF.(W)	CAPACIDADE (GN 1/1X65MM)	DIMENSÕES (mm)
RHIIA1-4G50	450W	4	1500x700x600
RHIIA1-6G50	550W	6	2000x700x600
RHIIA1-8G50	650W	8	2500x700x600

VERSÕES:

Refrigerador :
Temperaturas de trabalho: +1°C à +8°C
GÁS R134A

Freezer:
Temperaturas de trabalho: 0°C à -18°C
GÁS R404A

RHIIA1-2P50

REFRIGERADOR DE BASE COM PORTAS

- Construção externa em aço inoxidável
- Construção interna em aço inoxidável ou alumínio
- Posterior em alumínio liso
- Portas totalmente aberta em 90°
- Prateleiras aramadas
- Termocontrolador digital
- Cabine modular, possibilitando alterar dimensões da mesma
- Sapatas niveladoras reguláveis
- Rack para gn's 1/1x100m opcional
- Portas de vidro **(opcional)**
- Frost free **(opcional)**
- Forçador de Ar

CÓDIGO REFRIGERADOR	CÓDIGO FREEZER	POTÊNCIA REF.(W)	POTÊNCIA FRE.(W)	CAPACIDADE (L)	DIMENSÕES (mm)
RHIAA1-2P50	FHIAB1-2P50	450W	410W	180	1500x700x600
RHIAA1-3P50	FHIAB1-3P50	550W	735W	280	2000x700x600
RHIAA1-4P50		650W	765W	390	2500x700x600
RHIAA1-2P35		450W	410W	180	1350x700x600
RHIAA1-3P35		550W	735W	280	18500x700x600
RHIAA1-4P35		650W	765W	390	2350x700x600

REFRIGERADOR E FREEZER

- Construção externa em aço inoxidável
- Construção interna em aço inoxidável ou alumínio
- Posterior em alumínio liso
- Portas totalmente aberta em 90°
- Prateleiras aramadas
- Termocontrolador digital
- Sapatas niveladoras regulaveis
- Rack para gn's 1/1x100m **(opcional)**
- Rodizios opcionais
- Portas de vidro **(opcional)**
- Frost free **(opcional)**

RVIA1-2P140

CÓDIGO REFRIGERADOR	CÓDIGO FREEZER	POTÊNCIA REF.(W)	POTÊNCIA FRE.(W)	CAPACIDADE (L)	DIMENSÕES (mm)
RVII1-1P70	FVII1-1P70	250	775	621	700X800X2100
RVII1-2P70	FVII1-2P70	250	775	560	700X800X2100
RVII1-2P140	FVII1-2P140	350	1335	1242	1400X800X2100
RVII1-4P140	FVII1-4P140	350	1335	1040	1400X800X2100
RVII1-1PV70	FVII1-1PV70	250	775	621	700X800X2100
RVII1-2PV70	FVII1-2PV70	250	775	560	700X800X2100
RVII1-2PV140	FVII1-2PV140	350	1335	1242	1400X800X2100
RVII1-4PV140	FVII1-4PV140	350	1335	1040	1400X800X2100

PORTAS DE VIDRO OPCIONAIS

RVII1-2P70

RVII1-1P70

MINI CÂMARAS

FROSTM

MCC1-3P150

MINI CÂMARA

- Construção externa em aço inoxidável
- Frost free **(opcional)**
- Prateleiras gradeadas **(opcional)**
- Isolamento térmico
- Termocontrolador digital
- Rodízios de 4"

VERSÕES:

Refrigerada:
Temperaturas de trabalho: +1°C à +8°C
GÁS R134A

Congelada:
Temperaturas de trabalho: 0°C à -18°C
GÁS R404A

MCC1-1P50

Caixa plástica
556X360X189MM

MCC1-2P100

	CÓDIGO	POTÊNCIA (W)	CAPACIDADE (CAIXAS)	DIMENSÕES (mm)
REFRIG.	MCRII1-1P50	350	7	500X800X2100
	MCRII1-2P100	350	14	1000X800X2100
	MCRII1-3P150	620	21	1500X800X2100
CONG.	MCCII1-1P50	735	7	500X800X2100
	MCCII1-2P100	865	14	1000X800X2100
	MCCII1-3P150	1400	21	1500X800X2100

MOBILIÁRIOS

A série MOBILIÁRIOS da Alfatec é uma linha modular de mobiliário em aço inoxidável para cozinhas profissionais. Mesas lisas e com cubas, armários inferiores e superiores, gavetas, prateleiras e outros módulos com dimensões compatíveis com a linha Frost H, de refrigeradores e freezers horizontais, permitindo a composição de ambientes técnicos, eficientes e elegantes de cozinha. Diversos modelos de carros complementam a linha.

- Equipamentos duráveis com construção robusta, próprios para operação em regime de uso severo das cozinhas profissionais brasileiras.
- INOX 30 — Construção em aço inoxidável tipo 304, material com comprovada resistência superior a corrosão e adequado a instalação em regiões litorâneas e de elevada humidade e temperatura.
- Sistema modular para formar diversos ambientes de cozinhas profissionais.
- Puxadores resistentes com perfil de alumínio extrudado e ponteiras de ABS.
- Gavetas com trilhos pantográficos em aço inoxidável. Abertura suave e firme.
- Portas de correr com roldanas em aço inoxidável.
- 12 — Garantia de 12 meses e assistência técnica em todo o país.

ALFATEC
SOLUÇÕES EM COZINHAS PROFISSIONAIS

MOBILIÁRIOS - MESAS

MLSP

MCSP

MESAS

- Construção em aço inoxidável
- Tubos de 1.1/2"
- Tubos de 1" (Contraventamento)
- Medidas variáveis de 400 à 2800mm
- Sapata niveladora

ACESSÓRIOS DE MESAS

GAVETA

GAVETEIRO

RACK DE CANTONEIRAS

LIXEIRA BASCULHANTE

PRATELEIRA INFERIOR

MBSP

MBSP-2C

MESAS COM CUBA

- Construção em aço inoxidável
- Tubos de 1.1/2"
- Tubos de 1" (Contraventamento)
- Medidas variáveis de 600 à 2800mm
- Sapata niveladora

Ø250x110mm

400x340x140mm
400x340x170mm

500x400x200mm
500x400x250mm
500x400x300mm

600x500x300mm
600x500x400mm

700x500x300mm
700x500x400mm

MOBILIÁRIOS - PRATELEIRAS

PPL3

PRATELEIRA LISA

- Construção em aço inoxidável
- Mãos francesas
- **Dimensões variáveis de 400mm à 2800mm**

PPG

PRATELEIRA GRADEADA

- Construção em aço inoxidável
- Mãos francesas
- **Dimensões variáveis de 400mm à 2800mm**

PTP1

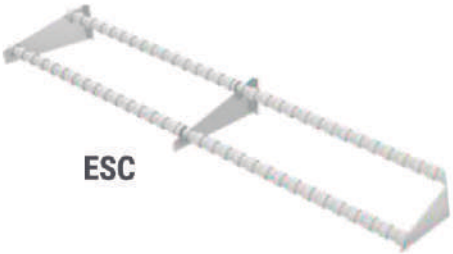
PRATELEIRA TUBULAR

- Construção em aço inoxidável
- Tubos de 1"
- Mãos francesas
- **Dimensões variáveis de 400mm à 2800mm**

PPP

PRATELEIRA PERFURADA

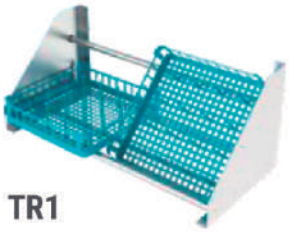
- Construção em aço inoxidável
- Mãos francesas
- **Dimensões variáveis de 400mm à 2800mm**



ESC

ESCORREDOR DE PRATOS

- Construção em aço inoxidável
- Roletes em nylon
- Tubos rosqueaveis
- Mãos francesas
- **Dimensões variáveis de 400mm à 2800mm**



TR1

PRATELEIRA TRAY-REST

- Construção em aço inoxidável
- Tubos de 1"
- Mãos francesas
- **Dimensões variaveis de 400mm à 2800mm**

PST2

PRATELEIRA SUPERIOR

- Construção em aço inoxidável
- Tubos de 1"
- **Dimensões variáveis de 400mm à 2800mm**

MOBILIÁRIOS - ESTANTES

ESTDP

ESTANTE PERFURADA

- Construção em aço inoxidável
- Sapatas niveladoras
- desmontável
- planos perfurados

ESTDL

ESTANTE LISA

- Construção em aço inoxidável
- Sapatas niveladoras
- desmontável
- Planos liso

ESTDG

ESTANTE GRADEADA

- Construção em aço inoxidável
- Sapatas niveladoras
- desmontável
- Planos gradeadas

MOBILIÁRIOS - ARMÁRIOS

GABINETES

- Construção em aço inoxidável
- Prateleira intermediária
- Portas de correr ou de abrir
- Rodizios **(opcional)**
- Fechadura com chaves **(opcional)**
- Dimensões variaveis
- Sapatas niveladoras para ajuste de altura.

GIPC7-100

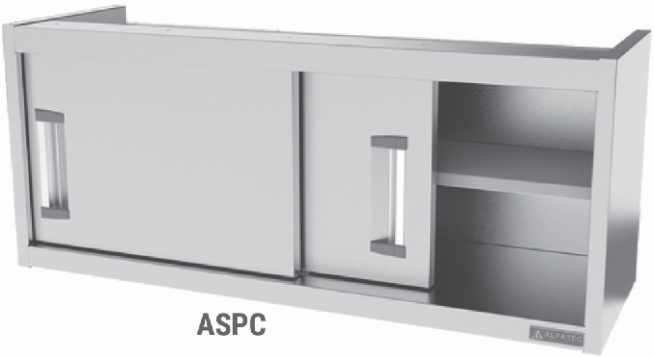
CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)
GIPC7-100	1000X700X850
GIPC7-120	1200X700X850
GIPC7-150	1500X700X850
GIPC7-180	1800X700X850
GIPC7-200	2000X700X850
GIPC7-220	2200X700X850

GIPA7-100

CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)
GIPA7-100	1000X700X850
GIPA7-120	1200X700X850
GIPA7-150	1500X700X850
GIPA7-180	1800X700X850
GIPA7-200	2000X700X850
GIPA7-220	2200X700X850

ARMÁRIO SUSPENSO

- Construção em aço inoxidável
- Prateleira intermediária
- Portas de correr ou de abrir
- Rodizios **(opcional)**
- Fechadura com chaves **(opcional)**
- Dimensões variaveis



ASPC

CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)
ASPC-1200	1200X500X500
ASPC-1500	1500X500X500
ASPC-1800	1800X500X500
ASPC-2000	2000X500X500

ASPA

CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)
ASPA-1200	1200X500X500
ASPA-1500	1500X500X500
ASPA-1800	1800X500X500
ASPA-2000	2000X500X500

MOBILIÁRIOS - CARROS

CRAU-2P

CARRO AUXILIAR

- Construção em aço inoxidável
- 4 rodízios galvanizados giratórios de 3" sendo 02 com freios
- Estrutura galvanizada
- Dimensões adaptáveis

CRPR1-1P

CARRO PARA PRATOS

- Construção em aço inoxidável
- 4 rodízios galvanizados giratórios de 4" sendo 02 com freios
- 04 colunas para pratos

CRDT1-80L

CARRO DE DETRITOS

- Construção em aço inoxidável
- 4 rodízios galvanizados giratórios de 3" sendo 02 com freios
- Capacidade de 80L
- Tampa giratória (opcional)
- Tampa solta (opcional)
- Tampa com Funil (opcional)

CRLC1-80

CARRO PARA LAVAGEM DE CEREAIS

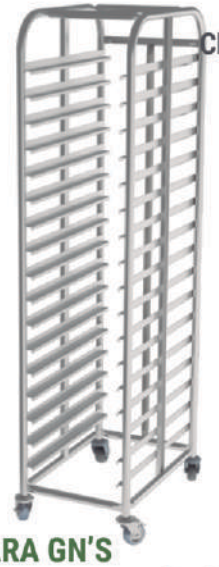
- Construção em aço inoxidável
- 4 rodízios galvanizados giratórios de 4" sendo 02 com freios
- Capacidade de 80L

CRPR1-1P

CARRO PLATAFORMA

- Construção em aço inoxidável
- 4 rodízios galvanizados giratórios de 4" sendo 02 com freios
- Dimensões adaptáveis

CRES1



CARRO PARA GN'S

- Construção em aço inoxidável
- 4 rodízios galvanizados giratórios de 4" sendo 02 com freios

MOBILIÁRIOS - ACESSÓRIOS

PIAJ

PIA DE ASSEPSIA

- Construção em aço inoxidável
- Cuba de Ø250x110mm
- Torneira

CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)
PIAJ	400X300X200

CG

CAIXA DE GORDURA

- Construção em aço inoxidável
- **Dimensões variáveis**

GRP

GRELHA DE PISO

- Construção em aço inoxidável
- Corpo perfurado
- **Dimensões variáveis**

HTPL3

HEAT LAMP

- Construção em aço inoxidável
- Resistência cerâmica

CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)
HTPL3-50	500X175X125
HTPL3-100	1000X175X125
HTLP3-150	1500X175X125

RODIZIO

- Em aço inoxidável ou galvanizado

Mobiliário modular e refrigeradores

LINHA BAR

A série BAR fabricada pela Alfatec oferece flexibilidade e praticidade para criar áreas de bares eficientes e rápido atendimento. Constituída por módulos para gelo, suportes para garrafas, áreas para montagem de coquetéis, módulos para copos e cubas de lavagem, além de refrigeradores para garrafas, barris de chope e congeladores de caneca.

- Equipamentos duráveis com construção robusta.
- INOX 30 — Construção em aço inoxidável tipo 304, material com comprovada resistência superior a corrosão e adequado a instalação em regiões litorâneas e de elevada humidade e temperatura.
- Sistema modular para formar bares de diferentes tamanhos e espaços variados.
- Cubas para gelo.
- Refrigeradores para barris de chope e bebidas.
- Congelador de canecas de chope.
- 12 — Garantia de 12 meses e assistência técnica em todo o país.

ALFATEC
SOLUÇÕES EM COZINHAS PROFISSIONAIS

BAR

MÓDULO DRINK

- Construção em aço inoxidável
- Placa de altileno
- 04 gn's 1/6x100mm
- 03 gn's 1/9x100mm
- lava copos
- suporte de garrafas
- sapata niveladora

CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)
MDDK1–60B	600x550x300
MDDK1–70B	700x550x300
MDDK1–80B	800x550x300
MDDK1–60	600x550x850
MDDK1–70	700x550x850
MDDK1–80	800x550x850

SG2-1N80

SUPORTE DE GARRAFAS

- Construção em aço inoxidável

CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)
SG2–1N80–40	400X173X176
SG2–1N80–80	800X173X176
SG2–1N80–120	1200X173X176
SG2–1N80–150	1500X173X176
SG2–1N80–200	2000X173X176
SG2–1N80–240	2400X173X176

MDCB1-40

MÓDULO CUBA

- Construção em aço inoxidável
- Cuba 400x340x140mm
- sapata niveladora

CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)
MDCB1–40B	400x550x300
MDCB1–40	400x550x850

MDPR1-40

MÓDULO PREPARO

- Construção em aço inoxidável
- sapata niveladora

CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)
MDPR1–40B	400x550x300
MDPR1–80B	800x550x300
MDPR1–40	400x550x850
MDPR1–80	800x550x850

MDGL1-40

MÓDULO GELO

- Construção em aço inoxidável
- Isolamento térmico
- Tampa deslizante
- sapata niveladora

CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)
MDGL1–40B	400x550x300
MDGL1–80B	800x550x300
MDGL1–40	400x550x850
MDGL1–80	800x550x850

MDCP1-40

MÓDULO COPOS

- Construção em aço inoxidável
- Sobrefundo perfurado
- sapata niveladora

CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)
MDCP1–40B	400x550x300
MDCP1–80B	800x550x300
MDCP1–40	400x550x850
MDCP1–80	800x550x850

BAR

ESTAÇÃO DE DRINK

- Construção em aço inoxidável
- Placa de altileno
- 06 gn's 1/9x100mm
- lava copos
- suporte de garrafas
- Gaveta para residuos
- sapata niveladora

CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)
MDDK1–200	2000x700x300
MDDK1–150	1500x700x300

MDDK1-200

MDDK1-200

MÓDULO DRINK

- Construção em aço inoxidável
- Placa de altileno
- 04 gn's 1/6x100mm
- 03 gn's 1/9x100mm
- lava copos
- suporte de garrafas
- sapata niveladora

CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)
MDDK1–60B	600x550x300
MDDK1–70B	700x550x300
MDDK1–80B	800x550x300
MDDK1–60	600x550x850
MDDK1–70	700x550x850
MDDK1–80	800x550x850

BAR

FCC1-1000

CONSERVADOR DE CANECAS

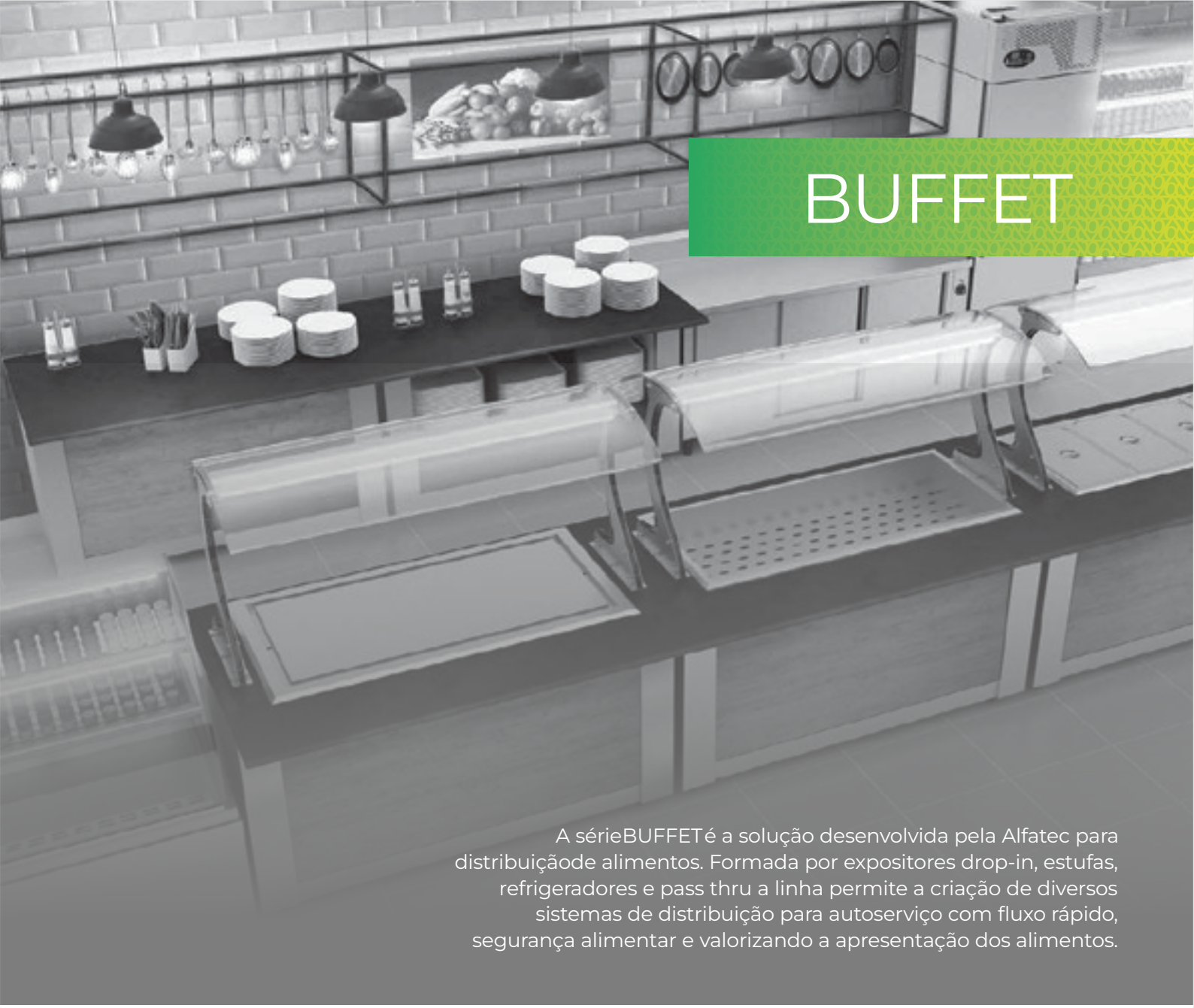
- Construção em aço inoxidável
- Frost free
- Termocontrolador digital
- Sapatas niveladoras regulaveis

CÓDIGO	CAPACIDADE (L)	DIMENSÕES (mm)
FCC1–1000	260	1000x715x950

BALCÃO DE CHOPP

- Construção em aço inoxidável
- Posterior em alumínio liso
- Portas totalmente aberta em 90°
- Termocontrolador digital
- Cabine modular, possibilitando alterar dimensões da mesma
- Sapatas niveladoras reguláveis
- Rodízios **(opcional)**
- Portas de vidro **(opcional)**
- Frost free **(opcional)**
- Forçador de Ar

BC1-3B50



BUFFET

A sérieBUFFETé a solução desenvolvida pela Alfatec para distribuiçãode alimentos. Formada por expositores drop-in, estufas, refrigeradores e pass thru a linha permite a criação de diversos sistemas de distribuição para autoserviço com fluxo rápido, segurança alimentar e valorizando a apresentação dos alimentos.

- Equipamentos duráveis com construção robusta, próprios para operação em regime de uso severo das cozinhas profissionais brasileiras.
- INOX 30 — Construção em aço inoxidável tipo 304, material com comprovada resistência superior a corrosão e adequado a instalação em regiões litorâneas e de elevada humidade e temperatura.
- Sistema modular para formar diversos ambientes de cozinhas profissionais.
- ANVISA — Segurança alimentar com conservação dos alimentos nas temperaturas seguras e protetor salivar.
- Expositres aquecidos e refigerados drop-in para facilidade de instalação em balcões diversos.
- Balcões com design próprio ou conforme o projeto do cliente.
- 12 — Garantia de 12 meses e assistência técnica em todo o país.

ALFATEC
SOLUÇÕES EM COZINHAS PROFISSIONAIS

BUFFET

BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO

- Construção em aço inoxidável
- Desenvolvemos projetos sob medida
- Neutra
- Aquecida
- Refrigerada
- sapata niveladora

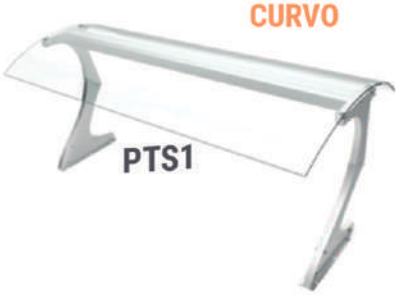
OPCIONAIS

- Corre bandeja
- Iluminação
- Protetor salivar
- Iluminação
- Tampo de granito

PROTETOR SALIVAR TUBULAR DE CENTRO

PROTETOR SALIVAR TUBULAR DE PAREDE

PROTETOR SALIVAR CURVO



PISTA REFRIGERADA

- Sobrefundo perfurado
- dreno para escoamento de fluido
- Isolamento térmico

PISTA AQUECIDA

- Sobrefundo perfurado
- dreno para escoamento de fluido
- Resistência seco ou de imersão

PISTA NEUTRA

BUFFET

ESVII1-70

ESTUFAS

- Construção em aço inoxidável
- Prateleira intermediária
- Dimensões adaptáveis
- Termocontrolador digital
- Portas totalmente aberta em 90°
- Porta de correr (opcional)
- Rack para gn's 1/1x65mm (opcional)
- Isolamento térmico
- Sapata niveladoras

VERSÕES

Vertical:
Porta interiça: 01 e 02 portas

Horizontal:
01,02,03 e 04 portas

	CÓDIGO	TIPO	DIMENSÕES (mm)
AQUECIDA	ESVII1-70	VERTICAL	700X800X2100
	ESVII1-140	VERTICAL	1400X800X2100
	ESHII1-70	HORIZONTAL	700x700x850
	ESHII1-100	HORIZONTAL	1000x700x850
	ESHII1-120	HORIZONTAL	1200x700x850
	ESHII1-150	HORIZONTAL	1500x700x850
	ESHII1- 200	HORIZONTAL	2000x700x850

PTAII1-70

PASS THROUGH

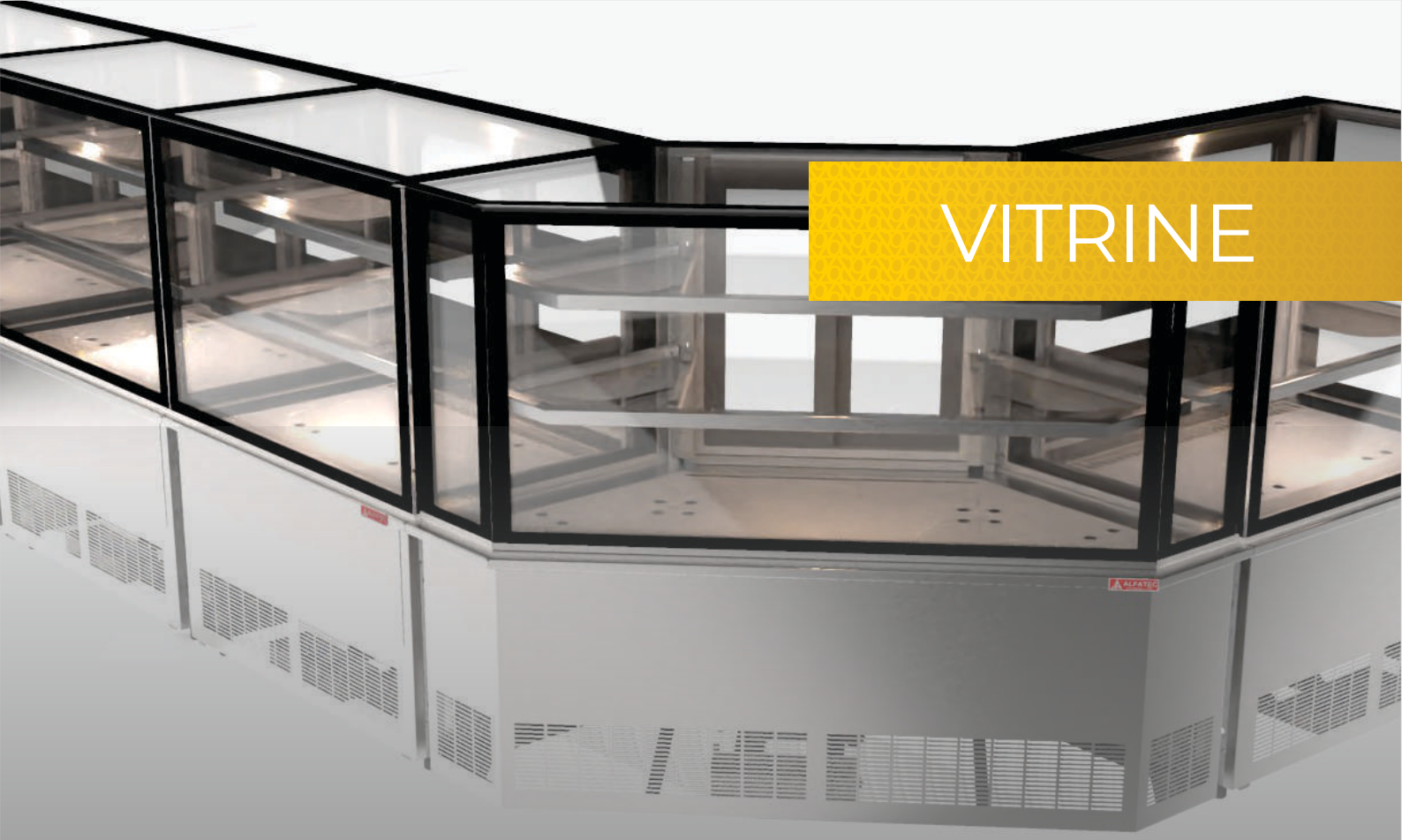
- Construção em aço inoxidável
- Rack para gn's 1/1x65mm
- Termocontrolador digital
- Portas totalmente aberta em 90°
- Isolamento térmico
- Sapata niveladoras

OPÇÕES

Aquecida:
Por meio de esitência seca

Refrigerda:
Por meio de ar forçado

	CÓDIGO	TIPO	DIMENSÕES (mm)
AQUECIDO	PTAII1-70	VERTICAL	700X800X2100
	PTAII1-140	VERTICAL	1400X800X2100
	PTAHII1-100	HORIZONTAL	1000x700x850
	PTAHII1-120	HORIZONTAL	1200x700x850
	PTAHII1-150	HORIZONTAL	1500x700x850
	PTAHII1- 200	HORIZONTAL	2000x700x850
REFRIGERADO	PTRII1-70	VERTICAL	700X800X2100
	PTRII1-140	VERTICAL	1400X800X2100
	PTRHII1-2P	HORIZONTAL	1500x800x850
		HORIZONTAL	1200x700x850
		HORIZONTAL	1500x700x850
		HORIZONTAL	2000x700x850



VITRINE

As VITRINES SQUARE foram desenvolvidas com design moderno, prateleiras reguláveis e iluminação em LED, garantindo que os produtos tenham o máximo de evidência. Construída em aço inoxidável, com tampos e prateleiras de vidro, as vitrines proporcionam exposição ampla e organizada dos produtos. Nas versões Refrigerada, Aquecida e Neutra, indicadas para exposição e conservação de produtos diversos.

INOX 202 — Revestimento externo em aço inox aisi 202, com acabamento escovado.

Iluminação em led branco quente. Iluminação no teto e em cada prateleira, todos os níveis iluminados.

INOX 30 — Internamente aço inox aisi 304, com acabamento escovado.

FROST FREE — Sistema frost free, dispensa dreno.

2 Prateleiras em vidro reguláveis.

Vidros temperados serigrafado preto.

Portas deslizantes, independente do tamanho são duas portas todas as medidas. Possui espelho nas portas internamente.

12 — Garantia de 12 meses e assistência técnica em todo o país.

ALFATEC
SOLUÇÕES EM COZINHAS PROFISSIONAIS

VITRINE SQUARE

- Construção em aço inoxidável
- Frost free
- Vidro simples (aquecida)
- Vidro Serigrafado (Refrigerada)
- Prateleiras em vidro
- Iluminção em led
- Termocontrolador digital
- Sapatas niveladoras regulaveis
- Forçador de Ar

	CÓDIGO	TIPO	DIMENSÕES (mm)
AQUECIDA	VSAA-700	ALTA	700X700X1270
	VSAA-1000	ALTA	100X700X1270
	VSAA-1200	ALTA	1200X700X1270
	VSAA-1400	ALTA	1400X700X1270
REFRIG.	VSAR-700	ALTA	700X700X1270
	VSAR-1000	ALTA	100X700X1270
	VSAR-1200	ALTA	1200X700X1270
	VSAR-1400	ALTA	1400X700X1270
NEUTRA	VSN-700	ALTA	700X700X1270
	VSN-1000	ALTA	100X700X1270
	VSN-1200	ALTA	1200X700X1270
	VSN-1400	ALTA	1400X700X1270
SUSHI	VSHB1-1500	BANCADA	1500X400X400
	VSHB1-2000	BANCADA	2000X400X400
	VSHB1-2500	BANCADA	2500X400X400

Vitrine Alta Refrigerada

Vitrine Alta Aquecida

Vitrine Alta Neutra

VITRINE DE SUSHI

- Construção em aço inoxidável
- Desenvolvemos projetos sob medida
- Portas de vidro deslizantes
- Iluminação em led
- Vidro temperado
- Refrigeração por meio de serpentina de cobre
- sapata niveladora

VSHB1-1500

ALFATEC

SOLUÇÕES EM COZINHAS PROFISSIONAIS