ALFATEC

SOLUÇÕES EM COZINHAS PROFISSIONAIS



Cocção Frost Vitrines Buffet Mobiliário Bar

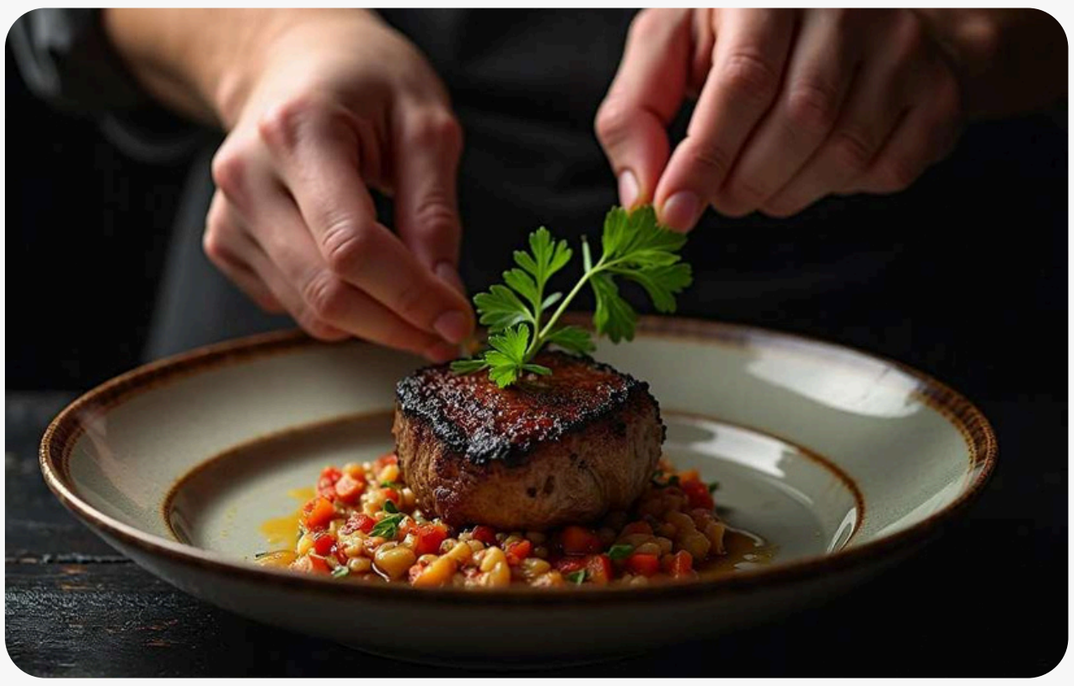


ALFATEC
SOLUÇÕES EM COZINHAS PROFISSIONAIS

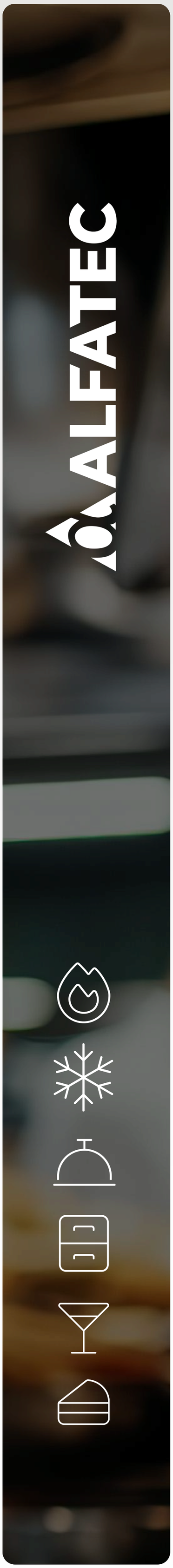
Sobre a empresa A Alfatec possui mais de 30 anos no mercado de cozinhas profissionais, niciou sua história como locadora de equipamentos fabricados por terceiros e logo em seguida começou a fabricação de seus próprios. Hoje, a empresa possui sua fábrica no Rio de Janeiro e atua em todos os estados do 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 outros seguimentos. 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:
(21) 2564-2001 / (21)97215-7105 ou se preferir
contato@alfatec.ind.br



01. Índice 1

02. Linha Gourmet 700 3

03. Linha Stark 900 12

04. Linha Comercial 18

05. Linha Frost 24

06 Linha Buffet 32

07. Linha Mobiliàrios 38

08. Linha Bar 44

09. Linha Vitrine 50

Cocção

Gourmet 700

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

FOGÃO

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

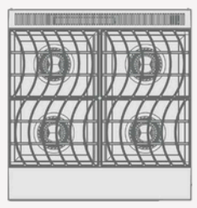
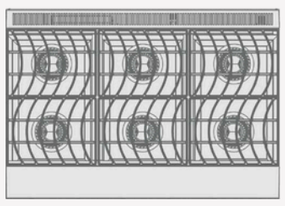
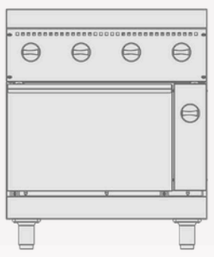
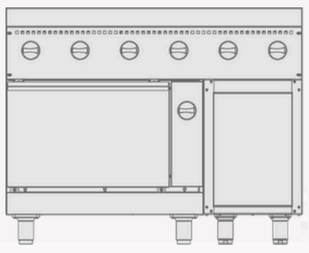
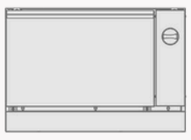
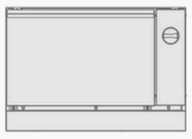


FGG71-B4P



FGG71-F6P

Curiosidade: *Os queimadores em ferro fundido garantem maior durabilidade e resistência ao calor intenso, mantendo a eficiência térmica por mais tempo.*

FOGÃO A GÁS		FG71-B2P	FG71-B4P	FG71-B6P	FG71-F4P	FG71-F6P
						
Queimadores	Mesa (un.)	2	4	6	4	6
	Forno (un.)	-	-	-	1	1
Dimensões	(CxPxAmm)	360x755x240	720x755x240	1080x755x240	720x755x850	1080x755x850
Potência	(kcal/h)	9.052	18.103	27.158	21.364	30.416
Consumo	GLP (kg/h)	0.68	1.36	2.04	1.61	2.29
	GN (m³/h)	0.94	1.88	2.82	2.25	3.21
FORNO		FN75-1			FN75-E-1	
						
Dimensões	(CxPxAmm)	653x680x440				
Potência	(kcal/h)	3.260	4.045		(kw)	6.0
Consumo	GLP(kg/h) GN(m³/h)	0.25	0.43		(kw/h)	6.0

Pressão do gás: GLP 280mmCA / GN 200mmCA

MÓDULO BASE

Construção em aço inoxidável
Portas e prateleira intermediária opcionais
Sapatas niveladoras para ajuste de altura



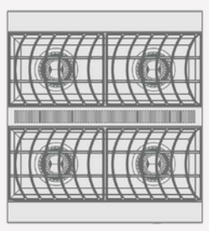
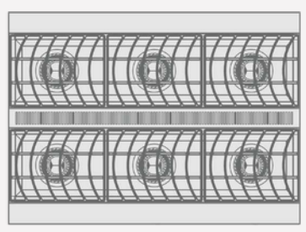
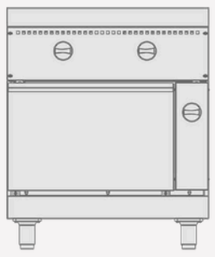
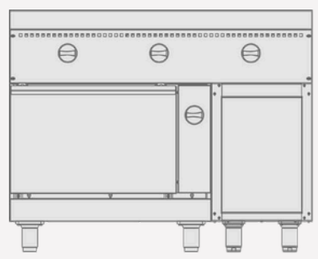
FOGÃO CENTRAL

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



Curiosidade: *Os queimadores em ferro fundido garantem maior durabilidade e resistência ao calor intenso, mantendo a eficiência térmica por mais tempo.*

FGG71-B4C

FOGÃO CENTRAL A GÁS Potência dos queimadores: Mesa: 4.526 kcal/h Forno: 4.800 kcal/h Dimensões: Grelha: 356 x 268 mm Forno: 605 x 725 x 455 mm		FGG71-B4C	FGG71-B6C	FGG71-F4C	FGG71-F6C
					
Queimadores	Mesa (un.)	4	6	4	6
	Forno (un.)	-	-	1	1
Dimensões	(CxPxAmm)	720x830x240	1080x830x240	720x830x900	1080x830x900
Potência	(kcal/h)	18.103	27.158	21.364	30.416
Consumo	GLP (kg/h)	1.36	2.04	1.61	2.29
	GN (m³/h)	1.88	2.82	2.25	3.21

Pressão do gás: GLP 280mmCA / GN 200mmCA

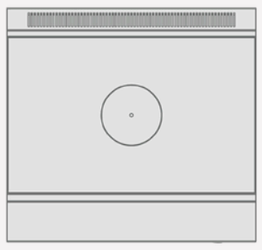
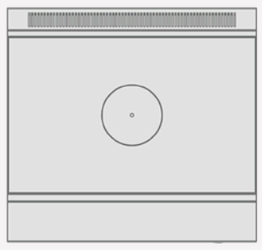
FOGÃO FRANCÊS

Construção em aço inoxidável
Chapa superior em aço carbono com anel central
Gaveta coletora para resíduos em aço inox
Dotado de dois queimadores em ferro fundido
Registro de gás industrial com ajuste de chama
Módulo base (opcional)
Sapatas niveladoras para ajuste de altura



Curiosidade: *Os queimadores de ferro fundido niquelado garantem alta durabilidade e resistência térmica, proporcionando maior eficiência no cozimento.*

FF72-B

FOGÃO FRANCÊS Potência dos queimadores: Mesa: 9.422 kcal/h		FFG71-B	FFG71-G
			
Queimadores	Mesa (un.)	1	1
	Forno (un.)	-	1
Dimensões	(CxPxAmm)	800x750x240	800x750x900
Potência	(kcal/h)	9.421	14.221
Consumo	GLP (kg/h)	0,70	1,24
	GN (m³/h)	0,84	1,50

Pressão do gás: GLP 280mmCA / GN 200mmCA

CHAPA

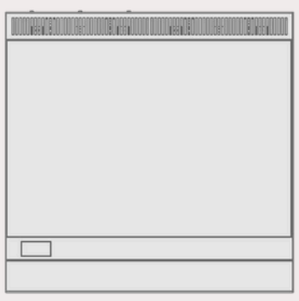
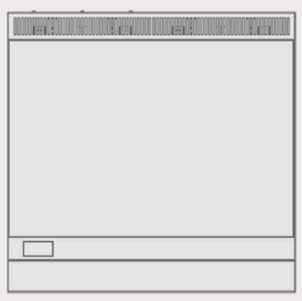
Construção em aço inoxidável
Chapa em aço carbono de 5/8” (16mm)
Calha frontal com dreno para escoamento
Zona de aquecimento com controle independente
Bandeja em aço inoxidável para coleta de gordura e resíduos
Sapatas niveladoras para ajuste de altura

Versões:
Gás: Regulagem de chama, manípulos para acendimento e ajuste de chama, queimador tubular esmaltado e sistema de acendimento manual.
Elétrica: Botão liga/desliga, controle de temperatura por termostato e sistema de aquecimento por resistência a seco.



CHG71-B8

Curiosidade: A espessura da chapa influencia diretamente a retenção de calor, proporcionando cocção uniforme e reduzindo oscilações de temperatura.

CHAPA		CHG71-B4	CHG71-B8	CHG71-B4E	CHG71-B8E
					
Energia	-	A gás	A gás	Elétrica	Elétrica
Área útil	(CxPmm)	395x525	795x525	395x525	795x525
Zonas aquecidas	(un.)	1	2	1	2
Dimensões	(CxPxAmm)	400x750x240	800x750x240	400x750x240	800x750x240
Potência	GLP (kcal/h)	7.605	12.676	-	-
	GN (kcal/h)	7.665	12.777	-	-
	Elétrica (kW)	-	-	2,8 (1)	5,6 (2)
Consumo	GLP (kg/h)	0,56	0,93	-	-
	GN (m³/h)	0,80	1,34	-	-

Pressão do gás: GLP 280mmCA / GN 200mmCA
Alimentação elétrica: (1) 220V monofásico 60Hz, (2) 220/380V trifásico 60Hz

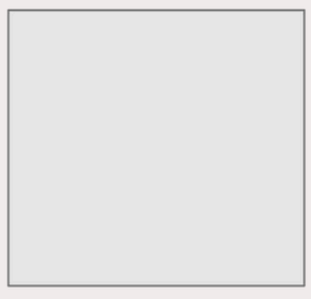
MÓDULO NEUTRO

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



MN71-4

Curiosidade: *O módulo neutro é versátil e pode ser utilizado para apoio de utensílios, facilitando a organização da cozinha profissional.*

MÓDULO NEUTRO		MNG71-B4	MNG71-B4G	MNG71-B4C	MNG71-B8
					
Dimensões	(CxPxAmm)	400x750x240	400x750x240	400x750x240	800x750x240
Cuba	-	x	x	Sim	x
Gaveta	-	x	Sim	x	x

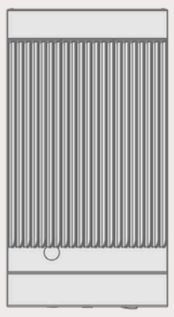
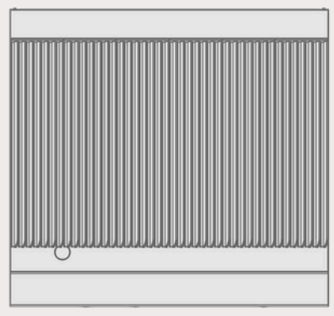
CHAR BROILER

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

Curiosidade: *O char broiler utiliza difusores de calor para distribuir melhor a chama, reduzindo labaredas diretas e proporcionando marcas de grelha ideais nos alimentos.*



CBG71-B8

CHAR BROILER		CBG71-B4	CBG71-B8
			
Área útil	(CxPmm)	395x525	795x525
Zonas aquecidas	(un.)	1	2
Dimensões	(CxPxAmm)	400x755x240	800x755x240
Potência	GLP (kcal/h)	7.606	12.676
	GN (kcal/h)	7.665	12.777
Consumo	GLP (kg/h)	0,56	0,93
	GN (m³/h)	0,80	1,33

Pressão do gás: GLP 280mmCA / GN 200mmCA

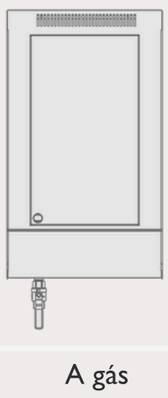
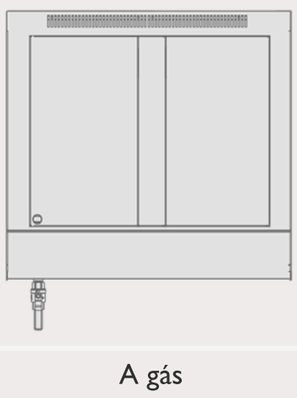
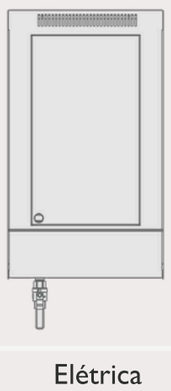
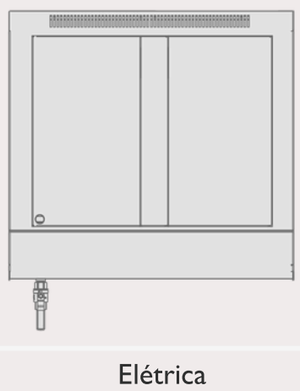
BANHO MARIA

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

Curiosidade: *O banho-maria aquece os alimentos suavemente, evitando superaquecimento e mantendo a textura original.*



BMG71-B8

BANHO MARIA		BMG71-B1	BMG71-B2	BMG71-B1E	BMG71-B2E
					
Energia	-	A gás	A gás	Elétrica	Elétrica
Capacidade	(GN 1/1 100)	1	2	1	2
Dimensões	(CxPxAmm)	400x750x240	800x750x240	400x750x240	800x750x240
Potência	GLP (kcal/h)	2.719	5.438	-	-
	GN (kcal/h)	3.011	6.022	-	-
	Elétrica (kW)	-	-	2,0	4,0
Consumo	GLP (kg/h)	0,20	0,40	-	-
	GN (m³/h)	0,32	0,64	-	-

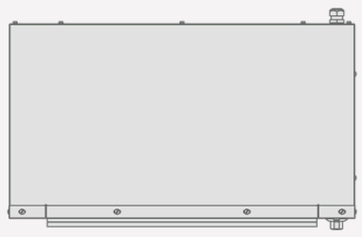
Pressão do gás: GLP 280mmCA / GN 200mmCA
Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

SALAMANDRA ELÉTRICA

Construção em aço inoxidável
Uma grade perfurada em aço inoxidável
Isolamento térmico
Sapatas niveladoras para ajuste de altura
Manípulos para acendimento e regulagem de chama



Curiosidade: *A salamandra é ideal para gratinar e finalizar pratos, pois aquece rapidamente e proporciona um acabamento dourado perfeito.*

SALAMANDRA ELÉTRICA		SL73-80E
		
Dimensões	(CxPxAmm)	800x450x450
Potência	(W)	4000

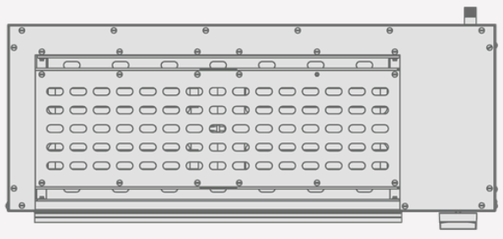
Alimentação elétrica: 220V bifásico 60Hz

SALAMANDRA A GÁS

Construção em aço inoxidável
Uma grade perfurada em aço inoxidável
Isolamento térmico
Sapatas niveladoras para ajuste de altura
Manípulos para acendimento e regulagem de chama



Curiosidade: *A salamandra é ideal para gratinar e finalizar pratos, pois aquece rapidamente e proporciona um acabamento dourado perfeito.*

SALAMANDRA A GÁS		SL74-1050x400x450
		
Dimensões	(CxPxAmm)	1050x400x450

Pressão do gás: GLP 280mmCA / GN 200mmCA

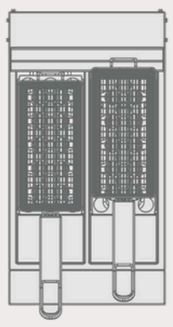
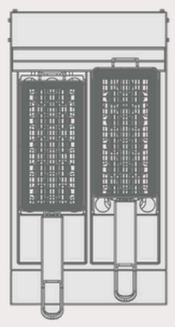
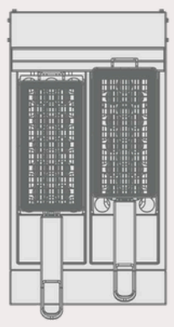
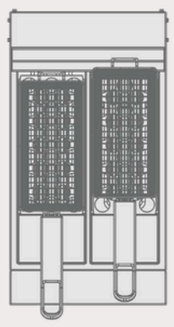
FRITADEIRA ELÉTRICA



Construção em aço inoxidável
Dois cestos para fritura com alça ergonômica
que evita escorregamento
Fundo interno com grade aramada em aço niquelado
Gabinete com porta
Dreno inferior para remoção do óleo
Sapatas niveladoras para ajuste de altura

Curiosidade: *O dreno inferior facilita a troca do óleo, prolongando sua vida útil e garantindo frituras mais saudáveis e saborosas.*

FT 76-G2C

FRITADEIRA ELÉTRICA		FTS6-B2C-220V-2F-1200W	FTS6-B1C-220V-2F-1200W	FTS6-G2C-220V-2F-1200W	FTS6-G1C-220V-2F-1200W
					
Cuba	Litros por cuba	11,5 + 11,5	23	11,5 + 11,5	23
Dimensões	(CxPxAmm)	430x755x600	430x755x600	430x755x600	430x755x600
Nº de cestos	(un.)	2	1	2	1
Potência	(kW)	12	12	12	12

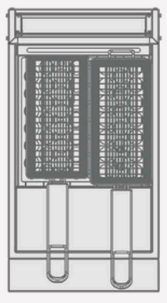
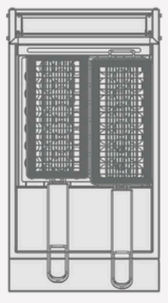
Alimentação elétrica: 220V/380V trifásico 60Hz

FRITADEIRA A GÁS

Construção em aço inoxidável
Resistência em cerâmica
Botão liga/desliga
Cuba em aço inoxidável (1/1x100) com fundo perfurado
Sapatas niveladoras para ajuste de altura



Curiosidade: *A resistência em cerâmica mantéma temperatura ideal sem ressecar as batatas, preservando a crocância.*

FRITADEIRA A GÁS		FTN7FULLGÁS	FTN7SPLITGÁS
			
Cuba	Litros por cuba	23	23
Dimensões	(CxPxAmm)	400x750x900	400x750x900
Nº de cestos	(un.)	1	1
Potência	GLP (btus)	90.000	90.000
	GN (kcal/h)	2.771.953	2.771.953
Consumo	GLP (kg/h)	2	2
	GN (m³/h)	2,5	2,2

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

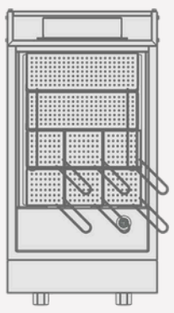
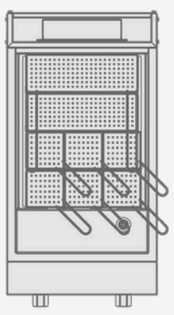
COZEDOR DE MASSAS

Construção em aço inoxidável
Seis cestos de 100x100mm ou três cestos de 300x100mm com alça ergonômica
Ladrão para controle do nível de água
Sapatas niveladoras para ajuste de altura

Curiosidade: *O ladrão mantém a água sempre no nível ideal, evitando excesso de amido e garantindo massas soltas e uniformemente cozidas.*



CMG71-G

COZEDOR DE MASSAS		CMG71-G	CMG76-G
			
Energia	-	A gás	Elétrica
Capacidade	(Litros)	20	20
Dimensões	(CxPxAmm)	400x750x900	400x750x900
Potência	Gás (Btus)	90.000	-
	Elétrica (kW)	-	6,0
Consumo	GLP (kg/h)	0,96	-
	GN (m³/h)	1	-

Alimentação elétrica: 220V bifásico 60Hz

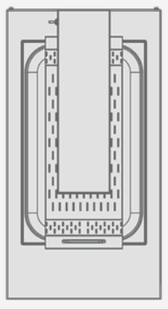
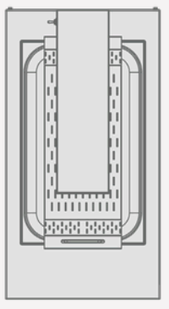
CONSERVADOR DE FRITURAS

Construção em aço inoxidável
Resistência em cerâmica
Botão liga/desliga
Cuba em aço inoxidável (1/1x100) com fundo perfurado
Sapatas niveladoras para ajuste de altura

Curiosidade: *A resistência em cerâmica mantém a temperatura ideal sem ressecar as batatas, preservando a crocância.*



AB75-B

CONSERVADOR DE FRITURAS		ABG71-B	ABG71-G
			
Capacidade	(GN 1/1 100)	1	1
Dimensões	(CxPxAmm)	800x750x240	800x750x900
Potência	(kW)	0,65	0,65

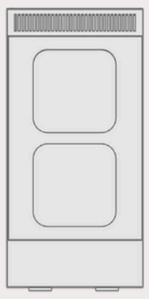
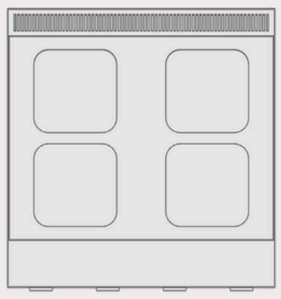
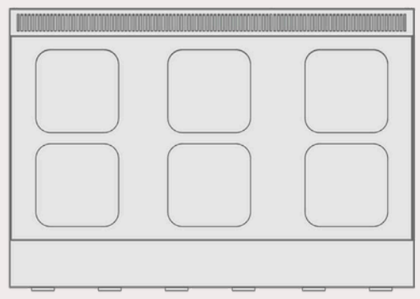
Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

FOGÃO ELÉTRICO

Construção em aço inoxidável Bocas medindo 223x223mm Controle individual por boca Manípulos para acionamento e regulagem de temperatura Dotado de sinaleiros indicativos para cada boca Módulo base (opcional) Sapatas niveladoras para ajuste de altura



FGG71-B4C

FOGÃO ELÉTRICO		FGEI71-B2P	FGEI71-B4P	FGEI71-B6P
				
Queimadores	Mesa (un.)	2	4	6
Dimensões	(CxPxAmm)	360x750x240	720x750x240	1080x750x240
Potência	(kW)	4,5	9	13,5
Tensão	(V)	220 bifásico	220 bifásico	220 trifásico

Alimentação elétrica: 220V bifásico/trifásico 60Hz

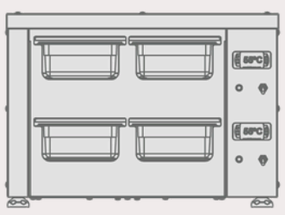
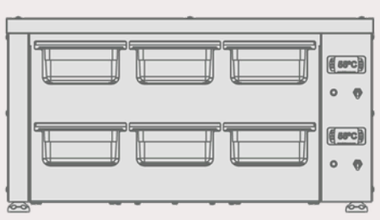
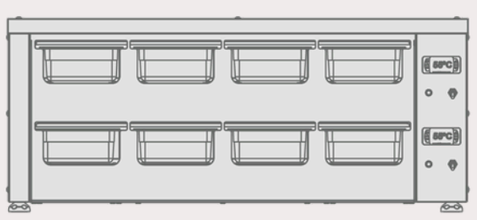
ESTUFA DE PROTEÍNAS

Construção em aço inoxidável
Resistência em cerâmica
Termostato controlador
Sapatas niveladoras para ajuste de altura
Compartimento GN 1/3x65mm



EDP-4GNS

Curiosidade: *A resistência em cerâmica distribui o calor de forma homogênea, mantendo os alimentos aquecidos sem ressecar.*

ESTUFA DE PROTEÍNAS		EDP4GN	EDP6GN	EDP8GN
				
Capacidade	(GN 1/3 65)	4	6	8
Dimensões	(CxPxAmm)	530x368x545	715x368x545	900x368x545
Potência	(kW)	1,6	2,4	3,2

Alimentação elétrica: 220V bifásico 60Hz

Cocção

Stark 900

A série **STARK 900** é uma linha modular de equipamentos para cocção de alimentos "heavy duty", projetada pela Alfatec para atender às mais severas condições de uso típicas das cozinhas profissionais brasileiras. Com opções de aquecimento a gás e elétrico, os equipamentos incorporam características inteligentes para melhorar a eficiência e a produtividade em operações de foodservice de médio e grande porte.

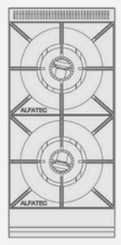
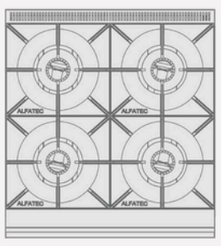
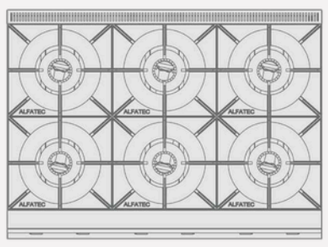
FOGÃO

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



FG91-G4P

Curiosidade: *Os queimadores de ferro fundido niquelado garantem alta durabilidade e resistência térmica, proporcionando maior eficiência no cozimento.*

FOGÃO A GÁS Potência dos queimadores: Mesa: 8.509 kcal/h Forno: 4.800 kcal/h Dimensões: Grelha: 445 x 395 mm Forno: 605 x 725 x 455 mm		FG93-B2P	FG93-B4P	FG93-B6P	FG93-F4P	FG93-F6P
						
Queimadores	Mesa (un.)	2	4	6	4	6
	Forno (un.)	-	-	-	1	1
Dimensões	(CxPxAmm)	450x980x240	900x980x240	1350x980x240	900x980x900	1350x980x900
Potência	(kcal/h)	17.019	34.038	51.057	37.299	51.152
Consumo	GLP (kg/h)	1,49	2,56	3,84	2,81	4,87
	GN (m³/h)	1,68	3,36	5,04	3,69	5,36

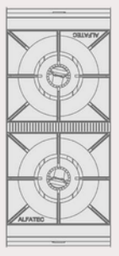
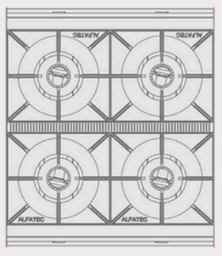
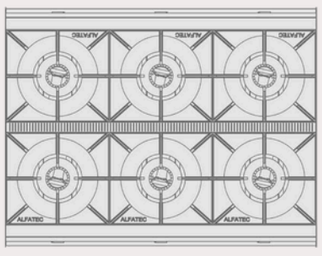
Pressão do gás: GLP 280mmCA / GN 200mmCA

FOGÃO CENTRAL

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



FG91-B6C

FOGÃO CENTRAL A GÁS Potência dos queimadores: Mesa: 8.509 kcal/h Forno: 4.800 kcal/h Dimensões: Grelha: 445 x 395 mm Forno: 605 x 725 x 455 mm		FG93-B2C	FG93-B4C	FG93-B6C	FG93-F4C	FG93-F6C
						
Queimadores	Mesa (un.)	2	4	6	4	6
	Forno (un.)	-	-	-	1	1
Dimensões	(CxPxAmm)	450x980x240	900x980x240	1350x980x240	900x980x900	1350x980x900
Potência	(kcal/h)	17.019	34.038	51.057	37.299	54.318
Consumo	GLP (kg/h)	1,28	2,56	3,84	2,81	4,09
	GN (m³/h)	1,68	3,36	5,04	3,68	5,36

Pressão do gás: GLP 280mmCA / GN 200mmCA

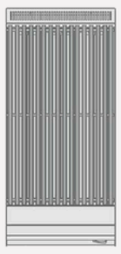
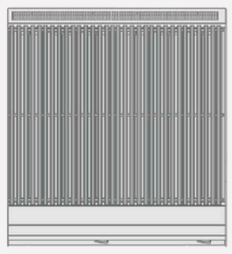
CHAR BROILER

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

Curiosidade: *O design do char broiler maximiza o sabor defumado dos alimentos, distribuindo o calor de forma eficiente.*



CB92-G4

CHAR BROILER		CB93-B4	CB93-B8
			
Área útil	(CxPmm)	445x750	895x750
Zonas aquecidas	(un.)	1	2
Dimensões	(CxPxAmm)	450x980x240	900x980x240
Potência	(kcal/h)	9.569	19.137
Consumo	GLP (kg/h)	0,72	1,44
	GN (m³/h)	1,05	2,07

Pressão do gás: GLP 280mmCA / GN 200mmCA

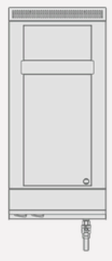
BANHO MARIA

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

Curiosidade: *O banho-maria permite o aquecimento suave dos alimentos, evitando ressecamento e garantindo a conservação da textura original.*



BM91-G2

BANHO MARIA *Opcional com válvula de segurança para gás		BM92-B1	BM92-B2	BM92-B1E	BM92-B2E
					
Energia	-	A gás	A gás	Elétrica	Elétrica
Capacidade	(GN 1/1 100)	1	2	1	2
Dimensões	(CxPxAmm)	450x980x240	900x980x240	450x980x240	900x980x240
Potência	Gás (kcal/h)	3.2961	6.522	-	-
	Elétrica (kW)	-	-	1,5	3,0
Consumo	GLP (kg/h)	0,25	0,50	-	-
	GN (m³/h)	0,43	0,86	-	-

Pressão do gás: GLP 280mmCA / GN 200mmCA
Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

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

Versões:
Gás: Regulagem de chama, manípulos para acendimento e ajuste de chama, queimador tubular esmaltado e sistema de acendimento manual.
Elétrica: Botão liga/desliga, controle de temperatura por termostato e sistema de aquecimento por resistência a seco.



Curiosidade: A espessura da chapa influencia na retenção de calor, garantindo cocção uniforme e maior eficiência energética.

CH92-G4

CHAPA		CH93-B4	CH93-B8	CH93-B4E	CH93-B8E
*Opcional com válvula de segurança para gás					
Energia	-	A gás	A gás	Elétrica	Elétrica
Área útil	(CxPmm)	445x750	895x750	445x750	895x750
Zonas aquecidas	(un.)	1	2	1	2
Dimensões	(CxPxAmm)	450x980x240	900x980x240	450x980x240	900x980x240
Potência	Gás (kcal/h)	8.699	17.398	-	-
	Elétrica (kW)	-	-	4,0	8,0
Consumo	GLP (kg/h)	0,65	1,30	-	-
	GN (m³/h)	0,94	1,88	-	-

Pressão do gás: GLP 280mmCA / GN 200mmCA
Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

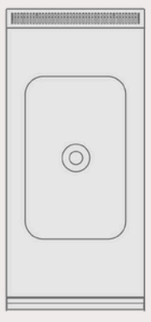
MÓDULO NEUTRO

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

Curiosidade: O módulo neutro é versátil e pode ser utilizado para apoio de utensílios, facilitando a organização da cozinha profissional.



MN91-4

MÓDULO NEUTRO		MN91-B4	MN91-B4G	MN91-B4C	MN91-B8
					
Dimensões	(CxPxAmm)	450x980x240	450x980x240	450x980x240	900x980x240
Cuba	-	x	x	Sim	x
Gaveta	-	x	Sim	x	x

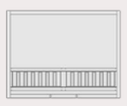
COIFA DE PAREDE

Construção em aço inoxidável
Filtros em aço inoxidável removíveis, desmontáveis e laváveis
Dreno para remoção de gorduras
Projeto adaptável às dimensões da linha de cocção
Luminária Tartaruga (opcional)
Feita sob medida



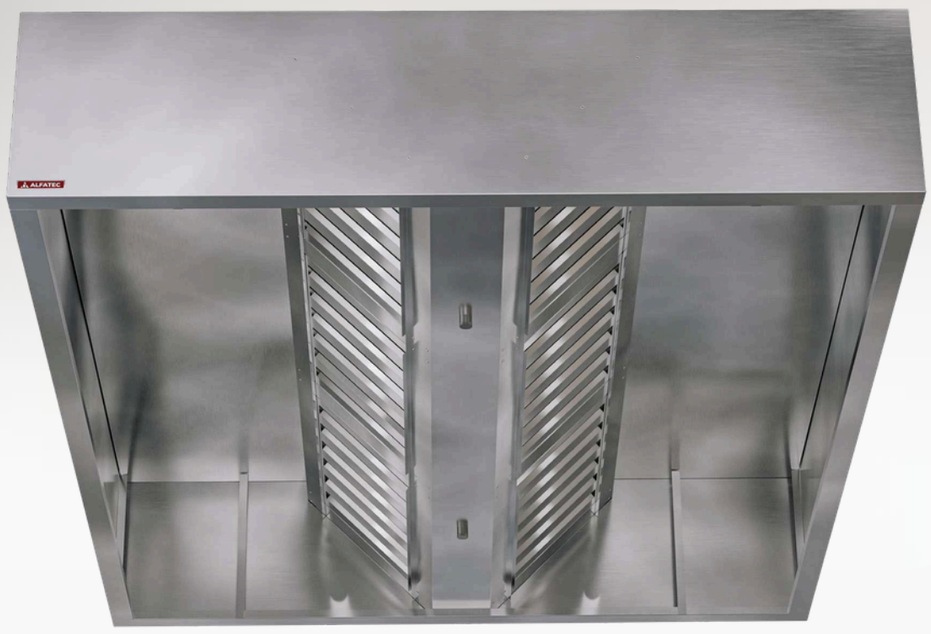
CF91-3

Curiosidade: *Os filtros removíveis ajudam a manter o ambiente da cozinha mais limpo e livre de gordura, reduzindo riscos de incêndio.*

COIFA DE PAREDE		CF91-2	CF91-3	CF91-4	CF91-5	CF91-6
*Opcional com filtros e iluminação						
Quantidade de módulos 450	(un.)	2	3	4	5	6
Dimensões	(CxPxAmm)	1200x1130x400	1650x1130x400	2100x1130x400	2550x1130x400	3000x1130x400

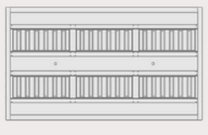
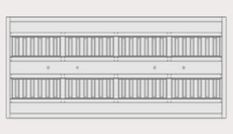
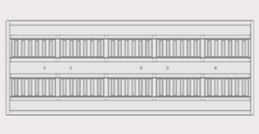
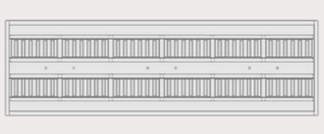
COIFA CENTRAL

Construção em aço inoxidável
Filtros em aço inoxidável removíveis, desmontáveis e laváveis
Dreno para remoção de gorduras
Projeto adaptável às dimensões da linha de cocção
Luminária Tartaruga (opcional)
Feita sob medida



CF91-6C

Curiosidade: *Os filtros removíveis ajudam a manter o ambiente da cozinha mais limpo e livre de gordura, reduzindo riscos de incêndio.*

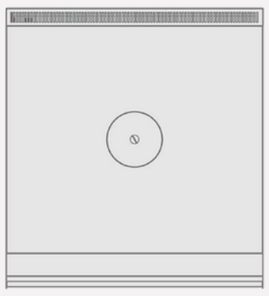
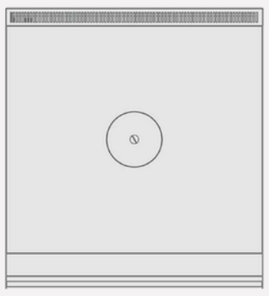
COIFA DE CENTRO		CF91-4C	CF91-6C	CF91-8C	CF91-10C	CF91-12C
*Opcional com filtros e iluminação						
Quantidade de módulos 450	(un.)	4	6	8	10	12
Dimensões	(CxPxAmm)	1200x2260x400	1650x2260x400	2100x2260x400	2550x2260x400	3000x2260x400

FOGÃO FRANCÊS

Construção em aço inoxidável
Chapa superior em aço carbono com anel central
Gaveta coletora para resíduos em aço inox
Dotado de dois queimadores em ferro fundido
Registro de gás industrial com ajuste de chama
Módulo base (opcional)
Sapatas niveladoras para ajuste de altura



Curiosidade: *Os queimadores de ferro fundido niquelado garantem alta durabilidade e resistência térmica, proporcionando maior eficiência no cozimento.*

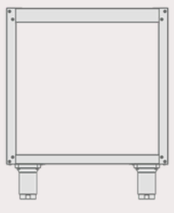
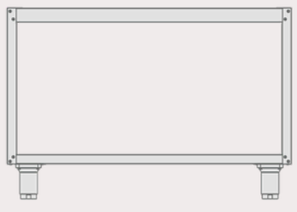
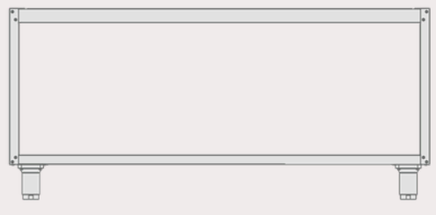
FOGÃO FRANCÊS		FF93-B	FF93-F
Potência dos queimadores: Mesa: 9.422 kcal/h Forno: 4.800 kcal/h Dimensões: Grelha: 895 x 795 mm Forno: 605 x 725 x 455 mm			
Queimadores	Mesa (un.)	1	1
	Forno (un.)	-	1
Dimensões	(CxPxAmm)	900x980x240	900x980x900
Potência	(kcal/h)	9.421	14.221
Consumo	GLP (kg/h)	0,70	1,24
	GN (m³/h)	0,84	1,50

Pressão do gás: GLP 280mmCA / GN 200mmCA

MÓDULO BASE

Construção em aço inoxidável
Portas e prateleira intermediária opcionais
Sapatas niveladoras para ajuste de altura



MÓDULO DE BASE *Portas e prateleiras intermediárias opcionais		MB91-45	MB91-90	MB91-135
				
Dimensões	(CxPxAmm)	450x980x605	900x980x605	1350x980x605

Cocção

Comercial

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

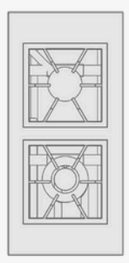
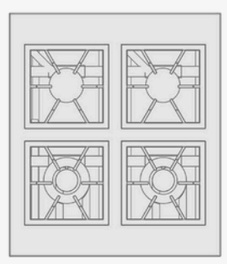
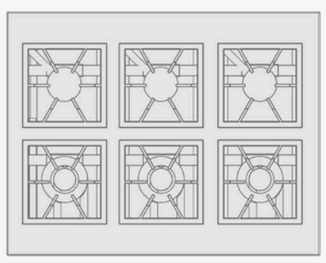
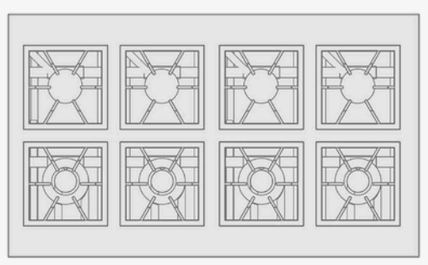
FOGÃO 30

Construção em aço inoxidável
Queimadores simples e duplos
Bocas de 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
Disponível com e sem forno

Curiosidade: *Os queimadores duplos oferecem maior controle de temperatura, permitindo preparos rápidos sem comprometer a qualidade dos alimentos.*



FGAM-G4P-P70-B30-2D2S

FOGÃO A GÁS		FGAM-G2P-P70-B30-1D1S	FGAM-G4P-P70-B30-2D2S	FGAM-G6P-P70-B30-3D3S	FGAM-G8P-P70-B30-4D4S
					
Queimadores	Mesa (un.)	2	4	6	8
Dimensões	(CxPxAmm)	436x922x900	802x922x900	1168x922x900	1534x922x900
Potência	GLP (kcal/h)	11.775	23.550	35.250	47.100
	GN (kcal/h)	11.435	22.870	34.305	45.740
Consumo	GLP (kg/h)	0,9	1,8	2,7	3.6
	GN (m³/h)	0.70	2,4	3,6	4,8

Pressão do gás: GLP 280mmCA / GN 200mmCA

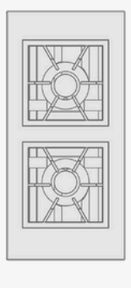
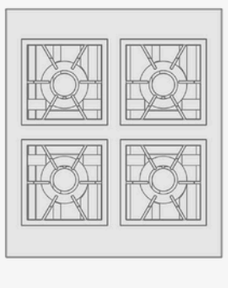
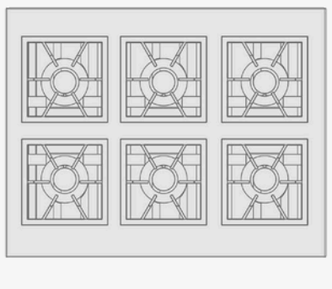
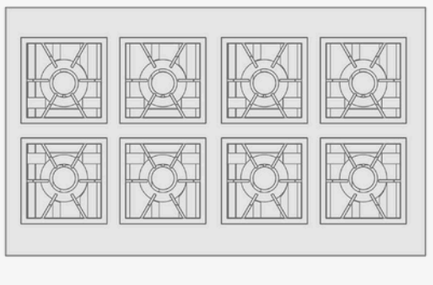
FOGÃO CENTRAL 30

Construção em aço inoxidável
Queimadores simples e duplos
Bocas de 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
Disponível com e sem forno

Curiosidade: *Os queimadores duplos oferecem maior controle de temperatura, permitindo preparos rápidos sem comprometer a qualidade dos alimentos.*



FGAM-G4C-P70-B30-4D

FOGÃO CENTRAL A GÁS		FGAM-G2C-P70-B30-2D	FGAM-G4C-P70-B30-4D	FGAM-G6C-P70-B30-6D	FGAM-G8C-P70-B30-8D
					
Queimadores	Mesa (un.)	2	4	6	8
Dimensões	(CxPxAmm)	436x922x900	802x922x900	1168x922x900	1534x922x900
Potência	GLP (kcal/h)	15.700	31.400	47.100	62.800
	GN (kcal/h)	15.250	30.500	45.750	61.000
Consumo	GLP (kg/h)	1,2	2,4	3,6	4,8
	GN (m³/h)	1,6	3,2	4,8	6,4

Pressão do gás: GLP 280mmCA / GN 200mmCA

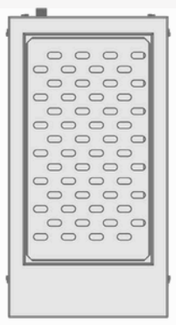
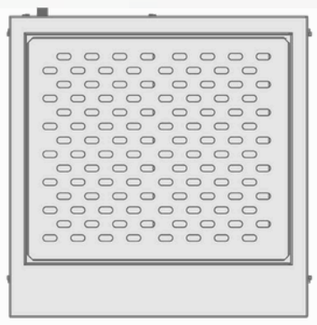
BANHO-MARIA

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 ajuste de altura

Curiosidade: *O banho-maria é ideal para manter molhos e preparações aquecidas sem risco de queimar ou alterar a textura dos alimentos.*



BMAM-400X755

BANHO MARIA		BMAM-400X755	BMAM-800X755
			
Bacia (Volume)	(L)	24,3	54,7
Queimadores	(un.)	1	2
Dimensões	(CxPxAmm)	400x755x900	800x755x900
Potência	GLP (kcal/h)	2.719	5.438
	GN (kcal/h)	3.011	6.022
Consumo	GLP (kg/h)	0,20	0,40
	GN (m³/h)	0,32	0,64

Pressão do gás: GLP 280mmCA / GN 200mmCA

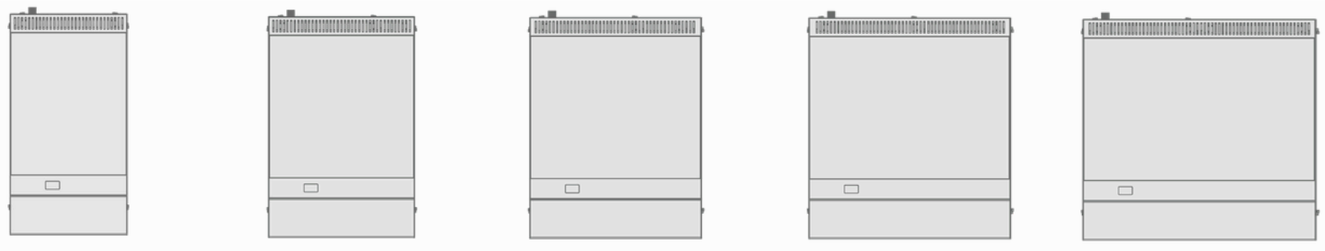
CHAPA

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

Curiosidade: *A chapa de aço carbono distribui melhor o calor, garantindo um grelhado uniforme e eficiente.*



CHAM-400X755

CHAPA		CHAM-400X755	CHAM-500X755	CHAM-600X755	CHAM-700X755	CHAM-800X755
						
Área útil	(CxPmm)	395x490	495x490	595x490	695x490	795x490
Queimadores	(un.)	3	4	4	6	6
Dimensões	(CxPxAmm)	400x755x900	500x755x900	600x755x900	700x755x900	800x755x900
Potência	GLP (kcal/h)	7.605	10.140	10.140	12.676	12.676
	GN (kcal/h)	7.665	10.220	10.220	12.777	12.777
Consumo	GLP (kg/h)	0,57	0,76	0,76	1,14	1,14
	GN (m³/h)	0,78	1,04	1,04	1,56	1,56

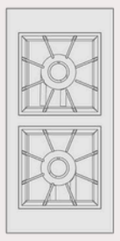
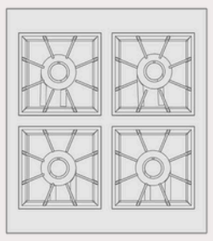
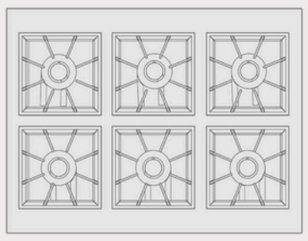
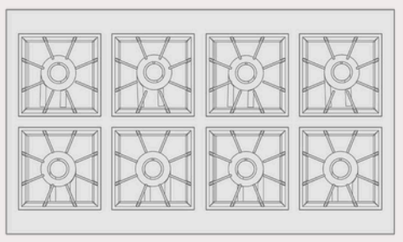
Pressão do gás: GLP 280mmCA / GN 200mmCA

FOGÃO 40

Construçãoemaçoinoxidável
Queimadores simples e duplos
Bocas de 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
Disponível com e sem forno



Curiosidade: *Os queimadores duplos oferecem maior controle de temperatura, permitindo preparos rápidos sem comprometer a qualidade dos alimentos.*

FOGÃO A GÁS		FGAM-G2P-P70-B40-1D1S	FGAM-G4P-P70-B40-2D2S	FGAM-G6P-P70-B40-3D3S	FGAM-G8P-P70-B40-4D4S
					
Queimadores	Mesa (un.)	2	4	6	8
Dimensões	(CxPxAmm)	536x1122x900	1002x1122x900	1468x1122x900	1934x1122x900
Potência	GLP (kcal/h)	11.775	23.550	35.250	47.100
	GN (kcal/h)	11.435	22.870	34.305	45.740
Consumo	GLP (kg/h)	0,9	1,8	2,7	3.6
	GN (m³/h)	0.70	2,4	3,6	4,8

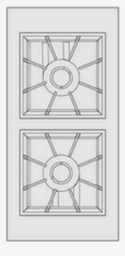
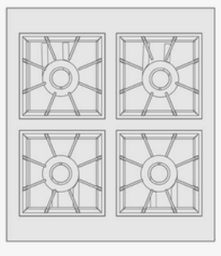
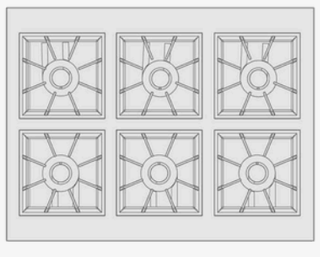
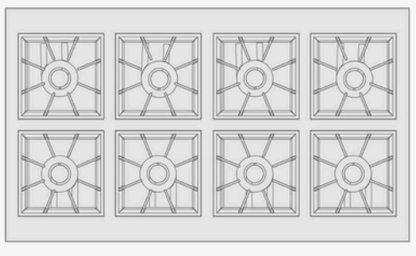
Pressão do gás: GLP 280mmCA / GN 200mmCA

FOGÃO CENTRAL 40

Construçãoemaçoinoxidável
Queimadores simples e duplos
Bocas de 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
Disponível com e sem forno

Curiosidade: *Os queimadores duplos oferecem maior controle de temperatura, permitindo preparos rápidos sem comprometer a qualidade dos alimentos.*



FOGÃO CENTRAL A GÁS		FGAM-G2C-P70-B40-2D	FGAM-G4C-P70-B40-4D	FGAM-G6C-P70-B40-6D	FGAM-G8C-P70-B40-8D
					
Queimadores	Mesa (un.)	2	4	6	8
Dimensões	(CxPxAmm)	536x1122x900	1002x1122x900	1468x1122x900	1934x1122x900
Potência	GLP (kcal/h)	15.700	31.400	47.100	62.800
	GN (kcal/h)	15.250	30.500	45.750	61.000
Consumo	GLP (kg/h)	1,2	2,4	3,6	4,8
	GN (m³/h)	1,6	3,2	4,8	6,4

Pressão do gás: GLP 280mmCA / GN 200mmCA

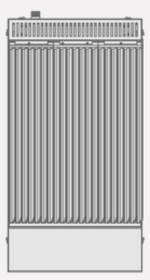
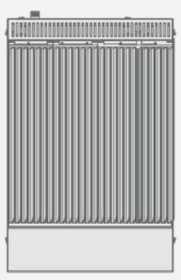
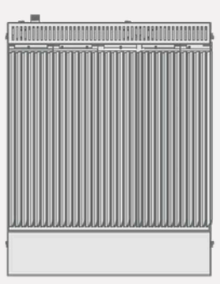
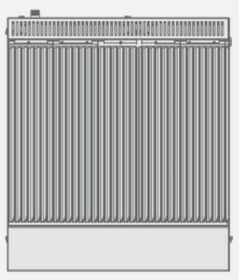
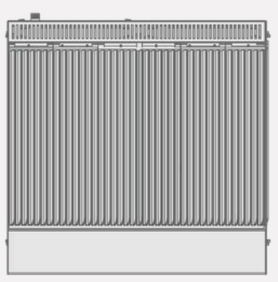
CHAR BROILER

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

Curiosidade: *O char broiler realça o sabor defumado das carnes, proporcionando um resultado semelhante ao churrasco tradicional.*

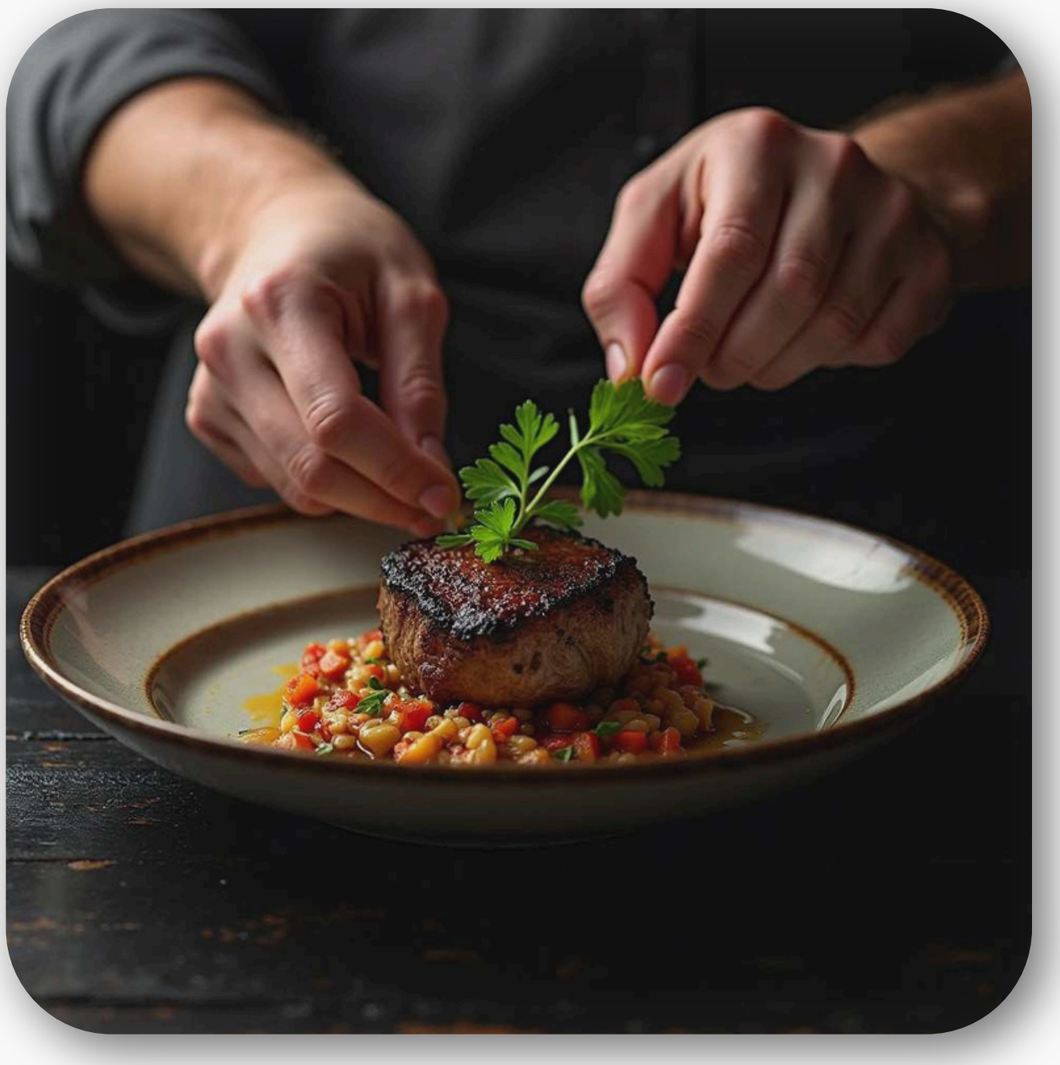


CBAM-400X755

CHAR BROILER		CBAM-400X755	CBAM-500X755	CBAM-600X755	CBAM-700X755	CBAM-800X755
						
Área útil	(CxPmm)	395x490	495x490	595x490	695x490	795x490
Queimadores	(un.)	3	4	5	6	7
Dimensões	(CxPxAmm)	400x755x850	500x755x850	600x755x850	700x755x850	800x755x850
Potência	GLP (kcal/h)	7.605	10.140	12.675	15.210	17.745
	GN (kcal/h)	7.665	10.220	12.775	15.330	18.885
Consumo	GLP (kg/h)	0,57	0,76	0,95	1,14	1,33
	GN (m³/h)	0,78	1,04	1,30	1,56	1,82

BMAM-400X755

Pressão do gás: GLP 280mmCA / GN 200mmCA



Os equipamentos Alfatec possuem construção em aço inox 304, material com comprovada resistência superior a corrosão e adequado a instalação em regiões litorâneas e de elevada humidade e temperatura.

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

Produtos certificados dentro das normas nacionais vigêntes garantindo a segurança dos usuários.

Cook and Chill : A Harmonia Perfeita de Alto Desempenho

Bem-vindo ao universo Alfatec, onde cocção e refrigeração — se unem em perfeita sincronia para dar vida a sua cozinha profissional.

Há décadas, a Alfatec transforma experiência em inovação. Nosso legado foi forjado ao longo de muitos anos de aprimoramento contínuo, acompanhando e antecipando as demandas do setor de food service com soluções que aliam robustez, precisão e sofisticação tecnológica.

Nossos equipamentos de cocção e refrigeração não são apenas ferramentas: **são protagonistas** de grandes criações culinárias, operando com precisão milimétrica sob as condições mais desafiadoras. O calor que transforma. O frio que preserva. Forças opostas em essência, mas complementares na missão de garantir o máximo desempenho, segurança e fluidez operacional em cozinhas de alto padrão.

Tecnologia de ponta, materiais nobres e engenharia de confiança. Cada produto Alfatec passa por rigoroso desenvolvimento e testes, garantindo qualidade e durabilidade.

Nosso compromisso vai além da entrega: oferecemos suporte técnico contínuo para garantir o melhor desempenho da sua cozinha profissional.

Nosso portfólio reúne soluções completas desenvolvidas para integrar-se com eficiência e manter o mais alto padrão de qualidade.



Refrigeração

Linha Frost

A Série FROST da Alfatec é composta pelas linhas Horizontal, Vertical e Minicâmara, criadas para atender às demandas de conservação e preparo de alimentos em cozinhas profissionais. Os freezers e refrigeradores variam de 1 a 4 portas, enquanto as minicâmaras oferecem opções de 1 a 3 portas, podendo ser refrigeradas ou congeladas, com versões em vidro ou linha Black. Uma solução versátil, prática e econômica para cozinhas de diferentes portes.



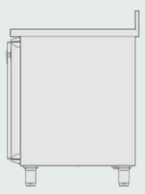
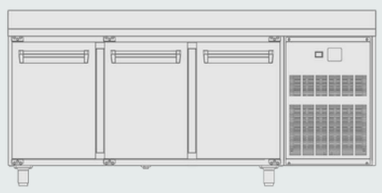
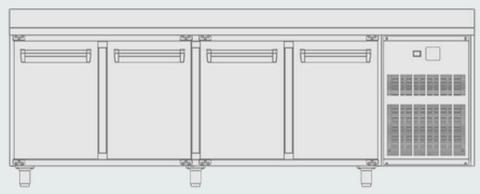
REFRIGERADOR E FREEZER HORIZONTAL

Construção externa em aço inoxidável
Construcção interna em aço inoxidável ou alumínio
Posterior em alumínio liso
Portas totalmente abertas em 90°
Prateleiras aramadas
Cabine modular, possibilitando alterar dimensões
Termocontrolador digital
Rack para GN's 1/1x100 (opcional)
Rodízios (opcional)
Portas de vidro (opcional)
Frost free (opcional)
Sapatas niveladoras para ajuste de altura
Forçador de ar



RHIIA1-2P50

Curiosidade: *Os sistemas frost free nos refrigeradores e freezers evitam o acúmulo de gelo, reduzindo a necessidade de manutenção e garantindo maior eficiência energética.*

REFRIGERADOR E FREEZER HORIZONTAIS Tampo liso Tampo de granito Sem Tampo Cabine direita sob consulta. Disponível com cabines: 350mm, 500mm e 150mm (unidade remota) Freezer somente com cabines 500mm ou 150mm (unidade remota)		RHIIA1-2P50 / FHIIA1-2P50		RHIIA1-3P50 / FHIIA1-3P50		RHIIA1-4P50
						
Função	-	Refrigerador	Freezer	Refrigerador	Freezer	Refrigerador
Portas	(un.)	2		3		4
Dimensões	(CxPxAmm)	1500x700x900		2000x700x900		2500x700x900
Gastronorm 1/1x65	(un.)	10		15		20
Volume Interno	Litros	338		458		630
Temperatura de trabalho	(°C)	+2 a +6 °C	-18 a -15 °C	+2 a +6 °C	-18 a -15 °C	+2 a +6 °C
Potência do compressor	(hp)	1/3	1/2	1/3	1/2	1/3+
Potência	(W)	450	1050	550	1050	650
Temp. de evaporação	(°C)	-10 a +55 °C	-30 a +55 °C	-10 a +55 °C	-30 a +55 °C	-10 a +55 °C
Tipo do gás refrigerante	-	R134A	R404A	R134A	R404A	R134A

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

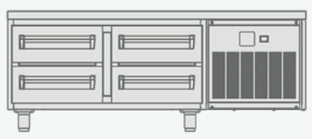
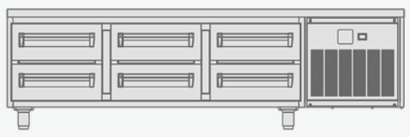
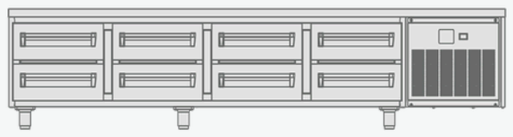
REFRIGERADOR DE BASE COM GAVETAS

Construção externa em aço inoxidável
Construcção interna em aço inoxidável
Posterior em alumínio liso
Cabine modular, possibilitando alterar dimensões conforme a necessidade
Gavetas com capacidade para GN 1/1x65mm, otimizando o armazenamento de alimentos
Diferentes medidas de cabine para o motor, possibilitando ajustes conforme o espaço disponível
Termocontrolador digital, para controle preciso da temperatura
Sapatas niveladoras reguláveis, garantindo estabilidade em diversos abientes
Forçador de ar, para manter a temperatura interna uniforme



RHIIB1-4G50

Curiosidade: *O design modular do refrigerador de base com gavetas oferece flexibilidade na configuração do espaço, permitindo adaptações conforme as necessidades do ambiente, garantindo não apenas praticidade, mas também eficiência energética.*

REFRIGERADOR DE BASE COM GAVETAS Tampo liso Tampo de granito Sem Tampo Cabine direita sob consulta. Disponível com cabines: 350mm, 500mm e 150mm (unidade remota)		RHIIB1-4G50	RHIIB1-6G50	RHIIB1-8G50
				
Gavetas	(un.)	4	6	8
Dimensões	(CxPxAmm)	1500x700x610	2000x700x610	2500x700x610
Gastronorm 1/1x100	(un.)	4	6	8
Potência do compressor	(hp)	1/4	1/3	1/3+
Potência	(W)	440	550	650
Temp. de evaporação	(°C)	-10 a +55 °C	-10 a +55 °C	-10 a +55 °C
Tipo do gás refrigerante	-	R134A	R134A	R134A

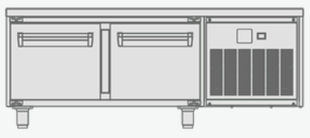
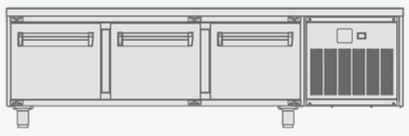
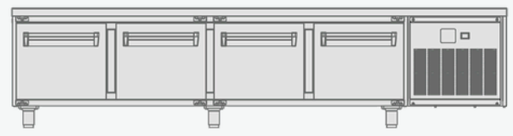
Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz / Temp. de trabalho +2 a +6°C

REFRIGERADOR DE BASE

Construção externa em aço inoxidável
Cabine modular, permitindo a alteração das dimensões conforme a necessidade
Construção interna em aço inoxidável ou alumínio, garantindo resistência e facilidade de limpeza
Portas totalmente abertas em 90°, facilitando o acesso e a organização interna
Prateleiras aramadas, para otimizar o armazenamento e a circulação de ar
Termocontrolador digital, para controle preciso da temperatura
Sapatas niveladoras reguláveis, garantindo estabilidade em qualquer ambiente
Rack para GN's 1/1 x 100mm (opcional), ideal para maior organização
Portas de vidro (opcional), permitindo visualização interna e mantendo a temperatura
Frost free (opcional), evitando o acúmulo de gelo e garantindo maior eficiência
Forçador de ar, para manter a temperatura interna uniforme



RHIIB1-2P50

REFRIGERADOR DE BASE Tampo liso Tampo de granito Sem Tampo Cabine direita sob consulta. Disponível com cabines: 350mm, 500mm e 150mm (unidade remota)		RHIIB1-2P50	RHIIB1-3P50	RHIIB1-4P50
				
Portas	(un.)	2	3	4
Dimensões	(CxPxAmm)	1500x700x600	2000x700x600	2500x700x600
Gastronorm 1/1x65	(un.)	4	6	8
Volume Interno	Litros	190	304	414
Potência do compressor	(hp)	1/4	1/3	1/3+
Potência	(W)	440	550	650
Temp. de evaporação	(°C)	-10 a +55 °C	-10 a +55 °C	-10 a +55 °C
Tipo do gás refrigerante	-	R134A	R134A	R134A

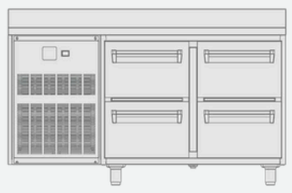
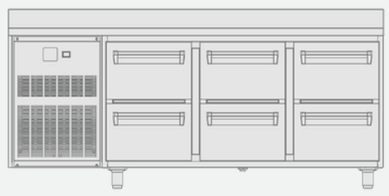
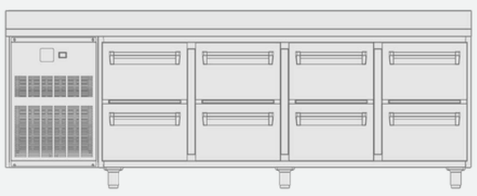
Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz / Temp. de trabalho +2 a +6°C

REFRIGERADOR HORIZONTAL COM GAVETAS

Construção externa em aço inoxidável
Construcção interna em aço inoxidável ou alumínio
Posterior em alumínio liso
Portas totalmente abertas em 90°
Prateleiras aramadas
Cabine modular, possibilitando alterar dimensões da mesma.
Termocontrolador digital
Rack para GN's 1/1x100 (opcional)
Rodízios (opcional)
Portas de vidro (opcional)
Frost free (opcional)
Sapatas niveladoras para ajuste de altura
Forçador de ar



RHIIA1-4G50

REFRIGERADOR HORIZONTAL COM GAVETAS		RHIIA1-4G50	RHIIA1-6G50	RHIIA1-8G50
Tampo liso Tampo de granito Sem Tampo Cabine direita sob consulta. Disponível com cabines: 350mm, 500mm e 150mm (unidade remota)				
Gavetas	(un.)	4	6	8
Dimensões	(CxPxAmm)	1500x700x900	2000x700x900	2500x700x900
Gastronorm 1/1x100	(un.)	4	6	8
Volume Interno	Litros	338	458	630
Potência do compressor	(hp)	1/3	1/3	1/3+
Potência	(W)	450	550	650
Temp. de evaporação	(°C)	-10 a +55 °C	-10 a +55 °C	-10 a +55 °C
Tipo do gás refrigerante	-	R134A	R134A	R134A

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz / Temp. de trabalho +2 a +6°C

CABEÇOTE PARA REFRIGERADOR

Construção externa em aço inoxidável
Isolamento térmico eficiente para manter a temperatura interna
Régua para GN's, proporcionando organização e praticidade no armazenamento de alimentos

Curiosidade: *O isolamento térmico presente no cabeçote refrigerado ajuda a reduzir o consumo de energia, mantendo a eficiência no resfriamento e contribuindo para a economia operacional.*

RVII1-2P140



CRAS-TI-1850



CRAS-TI-2000

MAKE TABLE (UNIDADE ACOPLADA)		CRAS-TI-1350	CRAS-TI-1530	CRAS-TI-1850	CRAS-TI-2000	CRAS-TI-2350	CRAS-TI-2500
Opcionais: Cúpula de vidro Tampa inox Pé inox 150mm							
Dimensões	(CxPxAmm)	1350x435x326	1530x435x326	1850x435x326	2000x435x326	2350x435x326	2500x435x326
Gastronorm 1/3x100	(un.)	5	6	7	8	10	11

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

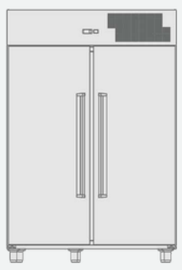
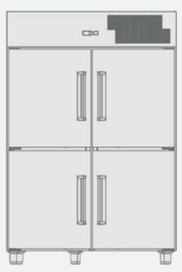
FREEZER VERTICAL

Construção externa em aço inoxidável, garantindo resistência e durabilidade
Construção interna em aço inoxidável ou alumínio, facilitando a limpeza e manutenção
Posterior em alumínio liso, oferecendo uma superfície lisa e de fácil higienização
Portas totalmente abertas em 90°, permitindo fácil acesso ao interior
Prateleiras aramadas, proporcionando melhor circulação de ar e organização
Termocontrolador digital, para um controle preciso e eficiente da temperatura
Sapatas niveladoras reguláveis, garantindo estabilidade mesmo em superfícies irregulares
Rack para GN's 1/1 x 100mm (opcional), ideal para otimização do espaço interno
Rodízios opcionais, oferecendo mobilidade para o equipamento
Portas de vidro (opcional), permitindo visualizar o conteúdo sem abrir as portas
Frost free (opcional), evitando o acúmulo de gelo e garantindo um funcionamento mais eficiente



FVII1-2P140

Curiosidade: *O sistema Frost Free ajuda a evitar o descongelamento manual, proporcionando maior comodidade e eficiência energética, enquanto as portas de vidro (opcionais) melhoram a visibilidade do conteúdo sem comprometer a temperatura interna.*

FREEZER VERTICAL Opção de material: Interior em alumínio naval Opção de porta: Portas sólidas Portas de vidro		FVII1-1P70	FVII1-2P70	FVII1-2P140	FVII1-4P140
					
Portas	(un.)	1	2	2	4
Dimensões	(CxPxAmm)	700x850x2080	700x850x2080	1400x850x2080	1400x850x2080
Gastronorm 1/1x65	(un.)	34	32	68	64
Volume Interno	Litros	621	621	1242	1242
Potência do compressor	(hp)	3/4	3/4	1 1/4	1 1/4
Potência	(W)	775	775	1335	1333
Tipo do gás refrigerante	-	R404A	R404A	R404A	R404A

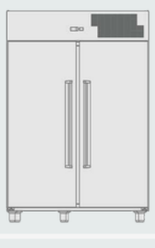
Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz / Temp. de trabalho +2 a +6°C

REFRIGERADOR VERTICAL

Construção externa em aço inoxidável, garantindo resistência e durabilidade
Construção interna em aço inoxidável ou alumínio, facilitando a limpeza e manutenção
Posterior em alumínio liso, oferecendo uma superfície lisa e de fácil higienização
Portas totalmente abertas em 90°, permitindo fácil acesso ao interior
Prateleiras aramadas, proporcionando melhor circulação de ar e organização
Termocontrolador digital, para um controle preciso e eficiente da temperatura
Sapatas niveladoras reguláveis, garantindo estabilidade
mesmo em superfícies irregulares
Rack para GN's 1/1 x 100mm (opcional), ideal para otimização do espaço interno
Rodízios opcionais, oferecendo mobilidade para o equipamento
Portas de vidro (opcional), permitindo visualizar o conteúdo sem abrir as portas
Frost free (opcional), evitando o acúmulo de gelo e
garantindo um funcionamento mais eficiente



RVII1-2P140

REFRIGERADOR VERTICAL Opção de material: Interior em alumínio naval Opção de porta: Portas sólidas Portas de vidro		RVII1-1P70	RVII1-2P70	RVII1-2P140	RVII1-4P140
					
Portas	(un.)	1	2	2	3
Dimensões	(CxPxAmm)	700x850x2080	700x850x2080	1400x850x2080	1400x850x2080
Gastronorm 1/1x65	(un.)	34	32	68	66
Volume Interno	Litros	621	621	1242	1242
Potência do compressor	(hp)	1/3	1/3	1/3+	1/3+
Potência	(W)	775	775	1050	1050
Tipo do gás refrigerante	-	R134A	R134A	R134A	R134A

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz / Temp. de trabalho -18 a -15°C

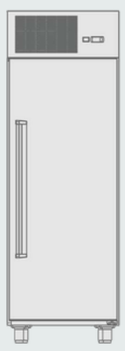
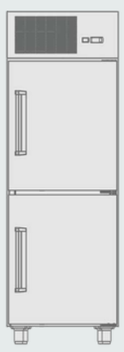
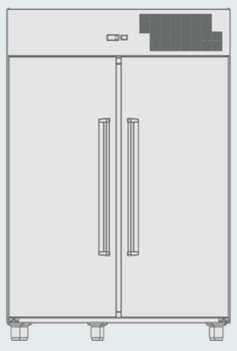
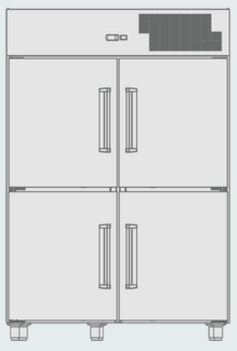
REFRIGERADOR VERTICAL 40X60

Construção externa em aço inoxidável, garantindo resistência e durabilidade
Construção interna em aço inoxidável, facilitando a limpeza e manutenção
Posterior em alumínio liso, oferecendo uma superfície lisa e de fácil higienização
Portas totalmente abertas em 90°, permitindo fácil acesso ao interior
Termocontrolador digital, para um controle preciso e eficiente da temperatura
Sapatas niveladoras reguláveis, garantindo estabilidade mesmo em superfícies irregulares
Rack para bandejas 40x60 cm
Rodízios opcionais, oferecendo mobilidade para o equipamento
Portas de vidro (opcional), permitindo visualizar o conteúdo sem abrir as portas
Frost free (opcional), evitando o acúmulo de gelo e garantindo um funcionamento mais eficiente



RVII1-1P70

Curiosidade: *O sistema Frost Free ajuda a evitar o descongelamento manual, proporcionando maior comodidade e eficiência energética, enquanto as portas de vidro (opcionais) melhoram a visibilidade do conteúdo sem comprometer a temperatura interna.*

		RVII1-1P70	RVII1-2P70	RVII1-2P140	RVII1-4P140
REFRIGERADOR VERTICAL Opção de porta: Portas sólidas Portas de vidro					
Função	-	Refrigerador	Refrigerador	Refrigerador	Refrigerador
Portas	(un.)	1	2	2	3
Dimensões	(CxPxAmm)	700x850x2080	700x850x2080	1400x850x2080	1400x850x2080
Gastronorm 1/1x65	(un.)	34	32	68	66
Volume Interno	Litros	621	621	1242	1242
Temperatura de trabalho	(°C)	+2 a +6°C	+2 a +6 °C	+2 a +6 °C	+2 a +6 °C
Potência do compressor	(hp)	1/3	1/3	1/3+	1/3+
Potência	(W)	775	775	1050	1050
Tipo do gás refrigerante	-	R134A	R134A	R134A	R134A

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

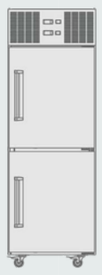
REFRIGERADOR E FREEZER DUAL TEMP

Construção externa em aço inoxidável, garantindo resistência e durabilidade
Construção interna em aço inoxidável, facilitando a limpeza e manutenção
Posterior em alumínio liso, oferecendo uma superfície lisa e de fácil higienização
Portas totalmente abertas em 90°, permitindo fácil acesso ao interior
Prateleiras aramadas, proporcionando melhor circulação de ar e organização
Termocontrolador digital, para um controle preciso e eficiente da temperatura
Parte superior refrigerada e parte inferior freezer
Sapatas niveladoras reguláveis, garantindo estabilidade mesmo em superfícies irregulares
Rack para GN's 1/1 x 100mm (opcional), ideal para otimização do espaço interno
Rodízios opcionais, oferecendo mobilidade para o equipamento
Portas de vidro (opcional), permitindo visualizar o conteúdo sem abrir as portas
Frost free (opcional), evitando o acúmulo de gelo e garantindo um funcionamento mais eficiente



VRFII1-2P70

Curiosidade: *O sistema Frost Free ajuda a evitar o descongelamento manual, proporcionando maior comodidade e eficiência energética, enquanto as portas de vidro (opcionais) melhoram a visibilidade do conteúdo sem comprometer a temperatura interna.*

		VRFII1-2P70	
Refrigerador e Freezer Vertical Frost Free			
Função	-	Refrigerador	Freezer
Portas	(un.)	1	1
Dimensões da cabine	(mm)	700x845x294	
Dimensões totais do equipamento	(CxPxA mm)	700x845x2071	
Dimensões com acabamento em mármore.	(CxPxA mm)	1164x752x1200	1564x752x1200
Volume Interno	Litros	416	461
Temperatura de trabalho	(°C)	+2 a +6 °C	-14 a -18 °C
Referência comercial das unidades	(hp)	1/4+ (UEMR80HLR)	3/4 (UNE0075LG-DA10)
Potência por equipamento	(W)	234	658
Potência total do equipamento	(W)	892	
Tensão	(V)	220	
Temp. de evaporação	(°C)	-10°C	-25°C
Tipo do gás refrigerante	-	R134A	R404A

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

MINI CÂMARA

Construção externa em aço inoxidável, garantindo resistência e durabilidade
Frost free (opcional), evitando o acúmulo de gelo e garantindo eficiência no resfriamento
Prateleiras gradeadas (opcionais), facilitando a organização e a circulação de ar
Isolamento térmico, para manter a temperatura interna estável e otimizar o consumo de energia
Termocontrolador digital, permitindo um controle preciso da temperatura
Rodízios de 4 para fácil movimentação do equipamento



MCRII-3P150

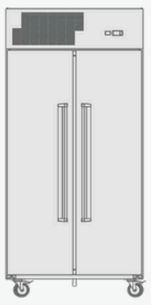
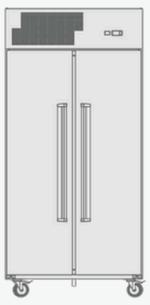
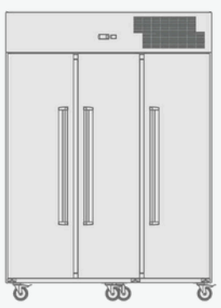
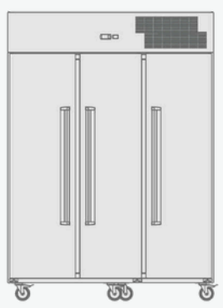


MCRII-2P100



MCRII-1P50

Curiosidade: *O isolamento térmico e o sistema Frost Free permitem um desempenho superior e reduzem o consumo de energia, tornando a minicâmara não só eficiente, mas também econômica, ideal para ambientes com espaço limitado.*

		MCRII-1P50	MCRII-1P50	MCRII-2P100	MCRII-2P100	MCRII-3P150	MCRII-3P150
MINICÂMARA FRIGORÍFICA Opção de material: Interior em alumínio naval Opção de porta: Portas sólidas Portas de vidro							
Função	-	Freezer	Refrigerador	Freezer	Refrigerador	Refrigerador	Freezer
Portas	(un.)	1		2		3	
Dimensões	(CxPxAmm)	500x800x2100		1000x800x2100		1500x800x2100	
Caixa plástica 556X360X189mm	(un.)	7		14		21	
Volume Interno	Litros	280		560		840	
Temperatura de trabalho	(°C)	+2 a +6°C	-18 a -15 °C	+2 a +6°C	-18 a -15 °C	+2 a +6°C	-18 a -15 °C
Potência do compressor	(hp)	1/3+	1/2 BAIXA	1/3+	1/2 BAIXA	1/3+	1.1/4
Potência	(W)	620	1400	620	1050	620	1400
Temp. de evaporação	(°C)	-10 a +55 °C	-30 a +55 °C	-10 a +55 °C	-30 a +55 °C	-10 a +55 °C	-30 a +55 °C
Tipo do gás refrigerante	-	R134A	R404A	R134A	R404A	R134A	R404A

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

Distribuição

Linha Buffet

A série BUFFET é a solução desenvolvida pela Alfatec para Distribuição de 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.

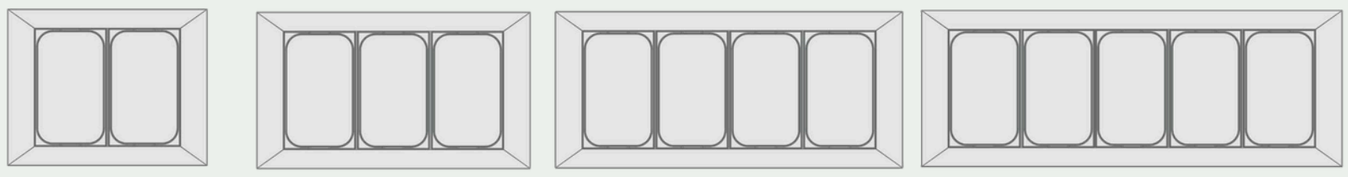
BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO

Construção em aço inoxidável, resistente e durável
Desenvolvimento de projetos sob medida, adaptando-se às necessidades do cliente
Opções: Neutra, aquecida, refrigerada, proporcionando flexibilidade
para diferentes aplicações
Sapata niveladora, garantindo estabilidade e ajuste de altura
Opções adicionais: Corre bandeja, protetor salivar tubular de parede,
rotetor salivar tubular de centro, iluminação, tampo de granito



Curiosidade: *O balcão de distribuição é uma solução prática para ambientes de buffet ou cozinha profissional, permitindo a distribuição eficiente de alimentos ou bebidas enquanto mantém a temperatura ideal, seja aquecida ou refrigerada.*

ESHII1-127

EXPOSITOR DROP-IN AQUECIDO Banho-maria		PAI1-2GN	PAI1-3GN	PAI1-4GN	PAI1-5GN
					
Quantidade GN s 1/1x200	(un.)	2	3	4	5
Dimensões	(CxPxAmm)	710x590x290	1035x590x290	1360x590x290	1685x590x290
Potência	(kW)	2	2	4	4

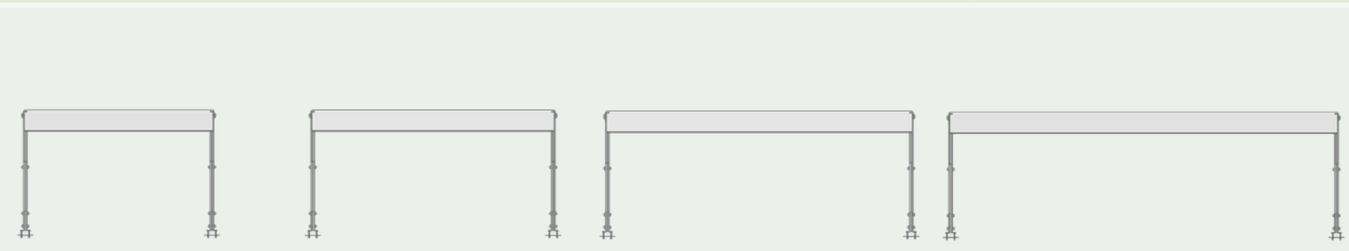
Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

PROTETOR SALIVAR

Construção em aço inoxidável polido e acrílico fumê
Montagem da estrutura com parafusos cromados
Vidro curvo transparente de 6mm temperado
Com iluminação led



PTS1-4GN

PROTETOR SALIVAR		PTS1-2GN	PTS1-3GN	PTS1-4GN	PTS1-5GN
					
Quantidade GN s 1/1	(un.)	2	3	4	5
Dimensões	(CxPxAmm)	810x600x500	1135x600x500	1460x600x500	1785x600x500
Potência	(W)	100	100	200	300

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

ESTUFA HORIZONTAL / PASS THRU

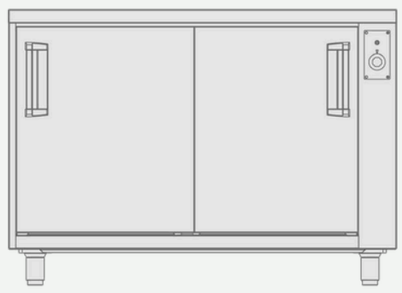
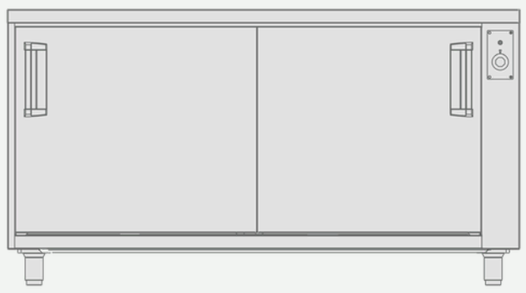
Construção em aço inoxidável, proporcionando resistência e fácil manutenção
Prateleira intermediária, otimiza o armazenamento de alimentos
Termocontrolador digital, oferecendo controle preciso de temperatura
Portas totalmente abertas em 90°, facilitando o acesso aos alimentos
Isolamento térmico, garantindo a retenção de calor para maior eficiência
Sapata niveladora, permitindo ajuste de altura para estabilidade
Opções: Portas de correr (opcional), rack para GN's 1/1x65mm (opcional)



ESHII1-127

ESHII1-107

Curiosidade: *As estufas são ideais para manter alimentos aquecidos e prontos para servir, sendo comuns em cozinhas industriais e buffets, ajudando a manter a temperatura ideal sem comprometer a qualidade.*

		ESHII1-147	PTAHII1-147	ESHII1-197	PTAHII1-197
PASS THRU AQUECIDO EESTUFA HORIZONTAL *Opcionais: Com prateleira Com cantoneiras para GN s Portas de correr ou Portas de abrir					
Dimensões	(CxPxAmm)	1400x750x850		1900x750x850	
Potência	(W)	2000		4000	

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

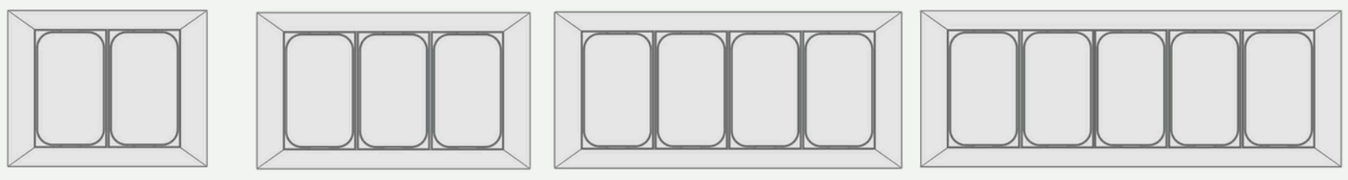
PISTA AQUECIDA SECA

Construção em aço inoxidável
Sobrefundo perfurado, permitindo o drenamento de fluido
Resistência seca, ajustando-se às necessidades de aquecimento
Ideal para manter alimentos quentes durante o serviço



PAS1-4GN1

Curiosidade: *A pista aquecida é essencial para buffets e eventos, proporcionando uma maneira eficaz de manter a temperatura dos alimentos, sem comprometer a qualidade, até o momento do consumo.*

		PAS1-2GN1	PAS1-3GN1	PAS1-4GN1	PAS1-5GN1
EXPOSITOR DROP-IN AQUECIDO Pista quente seca					
Quantidade GN s 1/1	(un.)	2	3	4	5
Dimensões	(CxPxAmm)	710x590x360	1035x590x360	1360x590x360	1685x590x360
Potência	(kW)	2	2	4	4

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

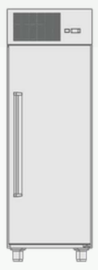
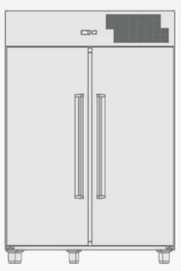
PASS THRU REFRIGERADO



Construção em aço inoxidável, garantindo durabilidade e facilidade de manutenção
Rack para GN's 1/1x65mm, permitindo o armazenamento eficiente de recipientes
Termocontrolador digital, oferecendo controle preciso da temperatura
Portas totalmente abertas em 90°, facilitando o acesso aos alimentos
Isolamento térmico, garantindo eficiência no controle de temperatura
Sapata niveladora, permitindo ajuste de altura

Curiosidade: *O pass through é uma excelente solução para otimizar o transporte de alimentos entre diferentes áreas, mantendo-os refrigerados, sempre com a garantia de praticidade e eficiência.*

PTRII1-70

PASS THRU REFRIGERADO		PTRII1-70	PTRII1-140
			
Função	-	Pass thru	Pass thru
Portas	(un.)	1	2
Dimensões	(CxPxAmm)	700x850x2080	1400x850x2080
Gastronorm 1/1x65	(un.)	34	68
Volume interno	(L)	621	1242
Temperatura de trabalho	(°C)	+2 a +6°C	+2 a +6°C
Tipo de gás refrigerante	-	R134A	R134A
Temperatura de evaporação	(°C)	-10 a +55°C	-10 a +55°C
Potência do compressor	(hp)	1/3	1/3+
Potência	(W)	775	1050

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

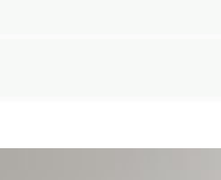
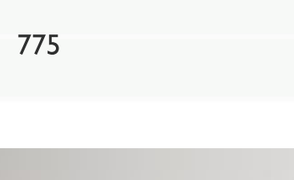
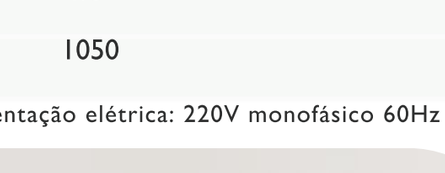
PISTA REFRIGERADA

Construção em aço inoxidável
Sobrefundo perfurado, para o escoamento de fluido e manutenção da temperatura
Isolamento térmico, garantindo a eficiência energética
Ideal para manter alimentos frescos e bebidas geladas por mais tempo



PR1-4GN1

Curiosidade: *A pista refrigerada é a solução perfeita para alimentos que precisam ser mantidos a temperaturas baixas durante serviços de buffet, garantindo que a qualidade e a segurança alimentar sejam preservadas.*

EXPOSITOR DROP-IN REFRIGERADO		PR1-2GN1	PR1-3GN1	PR1-4GN1	PR1-5GN1
Pista fria					
Quantidade GN s 1/1x65	(un.)	2	3	4	5
Dimensões	(CxPxAmm)	710x590x360	1035x590x360	1360x590x360	1685x590x360
Temperatura de trabalho	(°C)	+2 a +5°C			
Potência do compressor	(hp)	1/4	1/3	1/3	1/3+
Potência	(W)	450	550	550	650
Tipo de gás refrigerante	-	R134A			

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

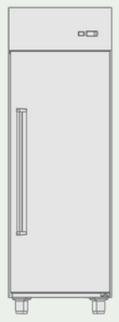
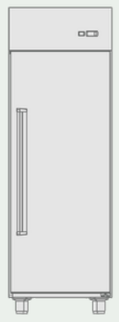
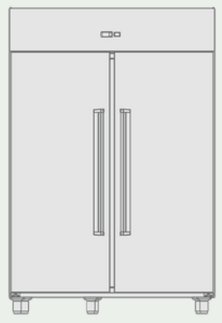
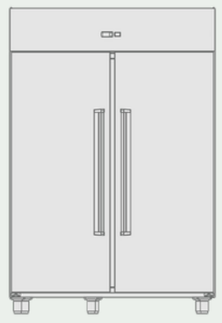
ESTUFA VERTICAL / PASS THRU

Construção em aço inoxidável, proporcionando resistência e fácil manutenção
Prateleira intermediária, otimiza o armazenamento de alimentos
Termocontrolador digital, oferecendo controle preciso de temperatura
Portas totalmente abertas em 90°, facilitando o acesso aos alimentos
Isolamento térmico, garantindo a retenção de calor para maior eficiência
Sapata niveladora, permitindo ajuste de altura para estabilidade
Opções: Portas de correr (opcional), rack para GN's 1/1x65mm (opcional)



PTAII1-70

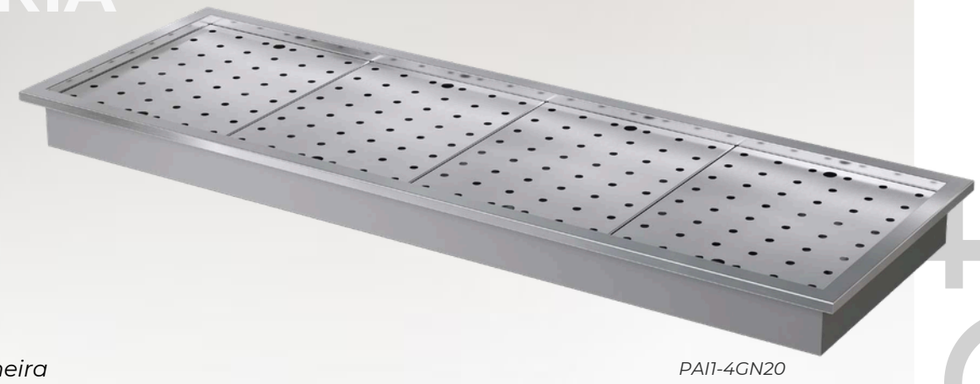
Curiosidade: *O pass through é uma excelente solução para otimizar o transporte de alimentos entre diferentes áreas, mantendo-os aquecidos, sempre com a garantia de praticidade e eficiência.*

PASS THRU AQUECIDO EESTUFA VERTICAL		ESVII1-70	PTAII1-70	ESVII1-140	PTAII1-140
					
Função	-	Frontal	Pass thru	Frontal	Pass thru
Portas	(un.)	1	2	2	4
Dimensões	(CxPxAmm)	700x850x2080		1400x850x2080	
Gastronorm 1/1x65	(un.)	34		68	
Volume interno	(L)	621		1242	
Temperatura de trabalho	(°C)	+75°C		+75°C	
Potência	(kW)	2,0		3,0	

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

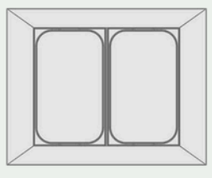
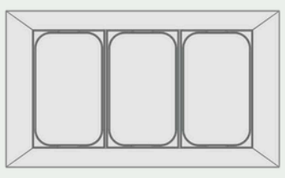
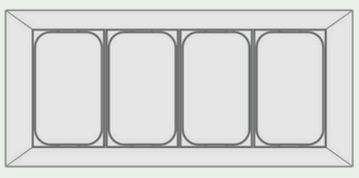
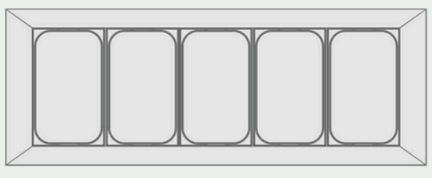
PISTA AQUECIDA BANHO-MARIA

Construção em aço inoxidável
Sobrefundo perfurado, permitindo o drenamento de fluido
Resistência de imersão, ajustando-se às necessidades de aquecimento
Ideal para manter alimentos quentes durante o serviço



PAI1-4GN20

Curiosidade: *A pista aquecida é essencial para buffets e eventos, proporcionando uma maneira eficaz de manter a temperatura dos alimentos, sem comprometer a qualidade, até o momento do consumo.*

EXPOSITOR DROP-IN AQUECIDO Banho-maria		PAI1-2GN20	PAI1-3GN20	PAI1-4GN20	PAI1-5GN20
					
Quantidade GN s 1/1x200	(un.)	2	3	4	5
Dimensões	(CxPxAmm)	710x590x290	1035x590x290	1360x590x290	1685x590x290
Potência	(kW)	2	2	4	4

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

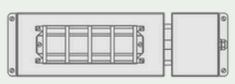
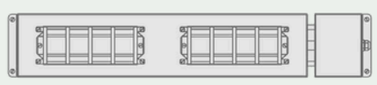
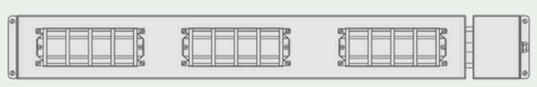
AQUECEDOR SUPERIOR

Construção em aço inoxidável, proporcionando durabilidade e resistência ao calor
Resistência cerâmica, garantindo alta eficiência no aquecimento de alimentos



HTLP3-1000

Curiosidade: *A heat lamp é comumente usada para manter os alimentos quentes e frescos em buffets e cozinhas industriais, permitindo que os pratos sejam servidos na temperatura ideal.*

AQUECEDOR SUPERIOR (HEAT LAMP)		HTLP3-500	HTLP3-1000	HTLP3-1500
				
Dimensões	(CxPxAmm)	500x175x125	1000x175x125	1500x175x125
Potência	(W)	650	1.300	1.950

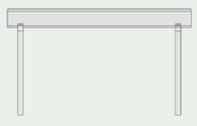
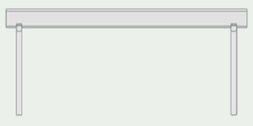
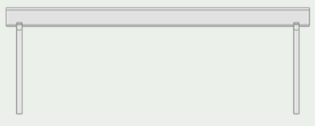
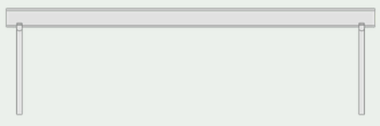
Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

PROTETOR SALIVAR RETO

Construção em tubo de aço inoxidável de 1”
Com calha com iluminação em LED
Vidro reto transparente



PAS1-4GN1

PROTETOR SALIVAR		PTS1-2GN	PTS1-3GN	PTS1-4GN	PTS1-5GN
					
Quantidade GN s 1/1	(un.)	2	3	4	5
Dimensões	(CxPxAmm)	810x600x500	1135x600x500	1460x600x500	1785x600x500
Potência	(W)	100	100	200	300

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

Linha Mobiliário

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.



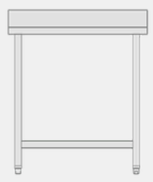
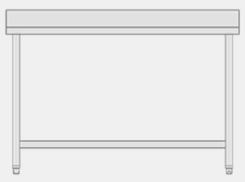
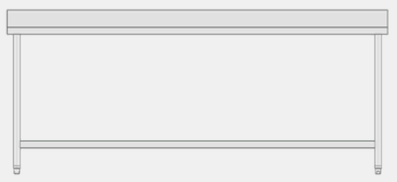
MESA



Construção em aço inoxidável, oferecendo resistência e facilidade de limpeza
Tubos de 1.1/2" para estrutura robusta e durável
Tubos de 1" (contraventamento), garantindo estabilidade adicional
Medidas variáveis de 400 a 2800mm, para adequação a diferentes espaços e necessidades
Sapata niveladora, para garantir estabilidade em superfícies irregulares
Tem a MLSP e MCSP para personalização das características de suporte

ACESSÓRIOS DE MESAS:
Gavetas, para organização prática
Gaveteiro, facilitando o armazenamento e acesso
Rack de cantoneira, otimizando o uso do espaço
Lixeira basculante, para descarte fácil e eficiente
Prateleira inferior, oferecendo mais espaço para armazenagem

Curiosidade: *O design modular das mesas, com acessórios como gavetas e racks de cantoneira, oferece flexibilidade para personalizar o ambiente de trabalho, tornando o espaço mais organizado e funcional, ideal para cozinhas e ambientes profissionais.*

MESA LISA		MLSP-500X600	MLSP-900X600	MLSP-1400X600	MLSP-1900X600
Obs.: Tamanhos variáveis Máx: 2800mm de comprimento Profundaide max:1000mm Com ou sem espelhos Com ou sem prateleira inferior					
Dimensões	(CxPxAmm)	500x600x900	900x600x900	1400x600x900	1900x600x900

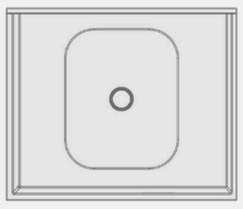
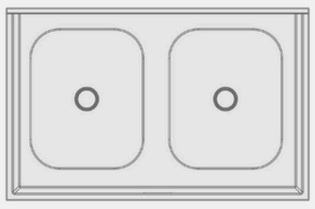
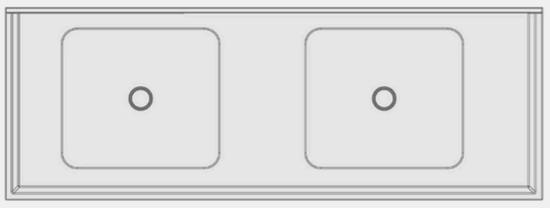
MESA COM CUBA

Construção em aço inoxidável, proporcionando resistência e facilidade de manutenção
Tubos de 1.1/2", garantindo uma estrutura robusta e estável
Tubos de 1" (contraventamento), para maior reforço e estabilidade
Medidas variáveis de 600 a 2800mm, adequando-se a diferentes necessidades de espaço
Sapata niveladora, garantindo estabilidade mesmo em superfícies irregulares
Diversos tamanhos disponíveis para atender a diferentes configurações de ambientes



MBSP-2C542-1400X600

Curiosidade: *A inclusão da cuba nas mesas facilita a organização e manipulação de alimentos, proporcionando um espaço funcional para lavar, preparar e organizar, ideal para ambientes de trabalho como cozinhas industriais e comerciais.*

MESA COM CUBA		MBSP-1C542-900X600	MBSP-2C542-1400X600	MBSP-2C754-1900X700
Obs.: Tamanhos variáveis Máx: 2800mm de comprimento Profundidade max: 1000mm Com ou sem espelhos Com ou sem prateleira inferior				
Dimensões	(CxPxAmm)	900x600x900	1400x600x900	1900x700x900
Cubas	(un.)	1	2	2
	Dimensões (mm)	500x400x200	500x400x200	700x500x400

GABINETE
(PORTA DE CORRER)

Construção em aço inoxidável, garantindo resistência, durabilidade e fácil limpeza
Prateleira intermediária, proporcionando organização e aproveitamento de espaço
Portas de correr ou de abrir, oferecendo flexibilidade de acesso conforme o ambiente
Rodízios (opcionais), facilitando a movimentação do gabinete
Fechadura com chaves (opcional), garantindo maior segurança no armazenamento
Dimensões variáveis, permitindo adequação ao espaço disponível
Sapatas niveladoras para ajuste de altura, garantindo estabilidade mesmo em pisos irregulares



GIPC6/7-1400

Curiosidade: *Os gabinetes em aço inoxidável são altamente duráveis e resistentes a condições de umidade, tornando-os ideais para ambientes profissionais como cozinhas industriais, onde organização e segurança são essenciais.*

GABINETE INFERIOR PORTA DE CORRER		GIPC6/7-900	GIPC6/7-1400
			
Portas	(un.)	2	2
Dimensões	(CxPxAmm)	900x600/700x900	1400x600/700x900

ARMÁRIO SUSPENSO
(PORTA DE CORRER)

Construção em aço inoxidável, garantindo resistência, durabilidade e fácil manutenção
Prateleira intermediária, para melhor organização e aproveitamento do espaço interno
Portas de correr ou de abrir, proporcionando acesso eficiente e flexível
Fechadura com chaves (opcional), oferecendo segurança no armazenamento
Dimensões variáveis, adaptáveis ao espaço disponível



ASPC-900

Curiosidade: *O armário suspenso é uma excelente solução para otimizar o uso de espaço em ambientes com área reduzida, mantendo a organização e a praticidade, ideal para cozinhas industriais e outras áreas de trabalho.*

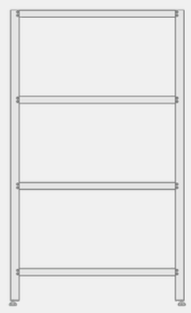
ARMÁRIO SUSPENSO PORTA DE CORRER		ASPC-900	ASPC-1400
			
Portas	(un.)	2	2
Dimensões	(CxPxAmm)	900x400x600	1400x400x600

ESTANTE

Construção em aço inoxidável, resistente e de fácil manutenção
Sapatas niveladoras, para garantir estabilidade em qualquer superfície
Desmontável, facilitando o transporte e a adaptação ao espaço
Planos lisos, oferecendo uma superfície estável para armazenamento
Planos perfurados, permitindo melhor ventilação e circulação de ar
Planos gradeados, oferecendo ventilação e permitindo o armazenamento de itens que necessitam de maior circulação de ar



Curiosidade: *A estante lisa é perfeita para quem busca praticidade e organização, com uma superfície plana ideal para armazenar diversos tipos de itens de maneira eficiente e fácil de limpar.*

		ESTDL-900X400X1700	ESTDL-1200X400X1700
PRATELEIRA REGULÁVEIS LISAS, PERFURADAS, OU GRADEADAS			
Dimensões	(CxPxAmm)	900x400x1700	1200x400x1700

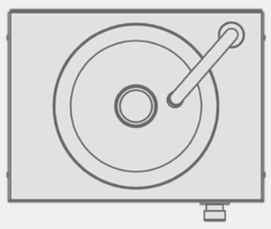
PIA DE ASSEPSIA

Construção em aço inoxidável, garantindo resistência à corrosão e fácil manutenção
Cuba de 250x110mm, com tamanho ideal para práticas de higiene e assepsia
Torneira, facilitando o controle de fluxo de água



PIA J- 400X300X200

Curiosidade: *A pia de assepsia é fundamental em ambientes onde a higienização é crítica, como em cozinhas industriais e clínicas, ajudando a garantir padrões elevados de limpeza e segurança alimentar.*

		PIAJ-400X300X200
PIA PARA ASSEPSIA		
Dimensões	(CxPxAmm)	400x300x200
Acionamento		Joelho

CARROS

Construção em aço inoxidável, oferecendo resistência e facilidade de manutenção



CARRO PARA LAVAGEM DE CEREAIS CRLC1-80



CARRO AUXILIAR CRAU-2P



CARRO DE DETRITOS CRDT 1-80L



CARRO CHASSI CRCH1



CARRO PARA PRATOS CRPR1-1P



CARRO PARA GN'S CRE1



CARRO PLATAFORMA CRPL1

GRELHA DE PISO

Construção em aço inoxidável, resistente e durável
Corpo perfurado, permitindo a drenagem eficiente de líquidos
Dimensões variáveis, adequando-se ao espaço e necessidades do ambiente



Curiosidade: *A grelha de piso é projetada para garantir a drenagem adequada de água e outros líquidos, sendo essencial em áreas como cozinhas industriais, áreas de preparo de alimentos e outros locais com fluxo de água.*

CAIXA DE GORDURA

Construção em aço inoxidável, resistente a substâncias oleosas e fácil de limpar
Dimensões variáveis, adaptáveis às necessidades do ambiente



Curiosidade: *A caixa de gordura é essencial para sistemas de drenagem em cozinhas industriais, ajudando a evitar o entupimento das tubulações ao reter óleos e graxas gerados durante o preparo de alimentos.*

PRATELEIRAS

Construção em aço inoxidável, garantindo durabilidade e fácil manutenção
Mãos francesas, para suporte e estabilidade da prateleira
Dimensões variáveis de 400mm a 2800mm, permitindo adaptação a diferentes espaços e necessidades



PRATELEIRA LISA



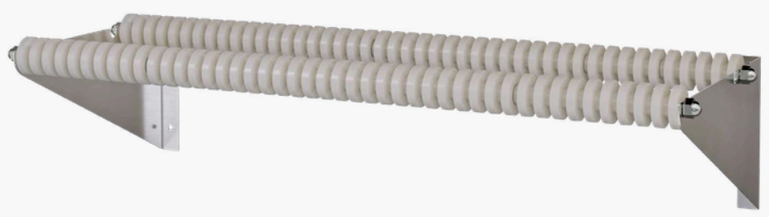
PRATELEIRA PERFURADA



PRATELEIRA GRADEADA



PRATELEIRA TUBULAR



ESCORREDOR DE PRATOS

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.



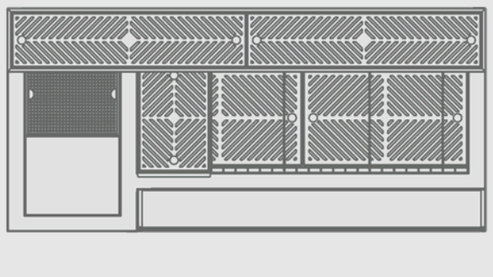
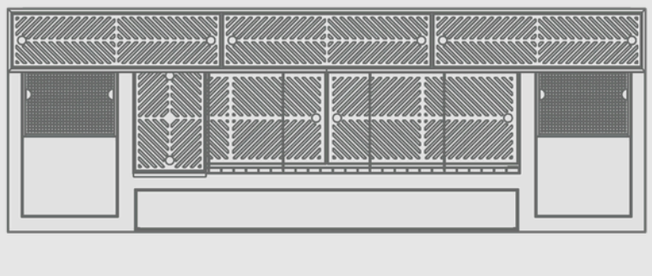
ESTAÇÃO DE DRINK

Construção em aço inoxidável, oferecendo resistência e durabilidade
Placa de altileno, proporcionando praticidade no preparo
e armazenamento
6 GN’s 1/9x100mm, para armazenar ingredientes pequenos
de forma organizada
Lava copos, garantindo que os copos sejam limpos rapidamente
Suporte de garrafas, para facilitar o acesso às garrafas
Gaveta para resíduos, otimizando a organização do espaço
Sapata niveladora, permitindo ajuste de altura para maior estabilidade



MDDK1-200

Curiosidade: *A estação de drink é uma solução prática para bares, oferecendo tudo o que é necessário para o preparo de coquetéis e outras bebidas, aumentando a eficiência no atendimento e mantendo tudo organizado.*

		BST-1500X700X300	BST-2000X700X300
BAR STATION			
Dimensões	(CxPxAmm)	1500x700x300	2000x700x300
Cuba	(un.)	1	2

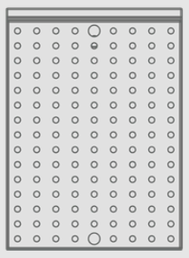
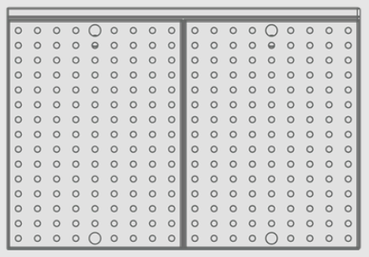
MÓDULO COPOS

Construção em aço inoxidável
Sobrefundo perfurado
Sapata niveladora



MDCPI-40

Curiosidade: *O módulo copos é essencial para otimizar o armazenamento e a secagem de copos em bares e restaurantes, ajudando a manter o ambiente organizado e facilitando o serviço.*

MÓDULO PARA COPOS		MDCP1-40	MDCP1-80
			
Dimensões	(CxPxAmm)	400x550x900	800x550x900

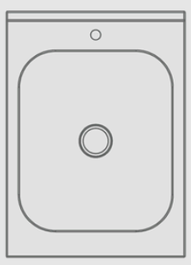
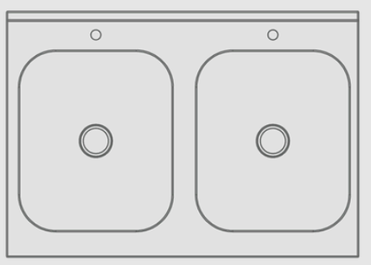
MÓDULO CUBA

Construção em aço inoxidável
Cuba 400x340x140mm
Sapata niveladora



MDCB1-40

Curiosidade: *O módulo cuba é ideal para áreas de preparação e lavagem de utensílios, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo higiene e eficiência no ambiente de cozinha ou bar.*

MÓDULO COM CUBA		MDCB1-40	MDCB1-80
			
Dimensões	(CxPxAmm)	400x550x900	800x550x900
Cubas	(un.)	1	2
	Dimensões	340x400x140	

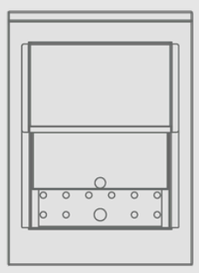
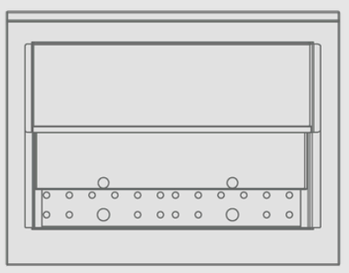
MÓDULO GELO

Construção em aço inoxidável
Isolamento térmico
Tampa deslizante
Sapata niveladora



MDGL1-40

Curiosidade: *O módulo gelo é perfeito para armazenar gelo de maneira eficiente em bares e cozinhas industriais, mantendo-o sempre acessível para as necessidades de bebidas e preparação.*

MÓDULO PARA GELO		MDGL1-40	MDGL1-80
			
Dimensões	(CxPxAmm)	400x550x900	800x550x900
Capacidade	(L)	15	30

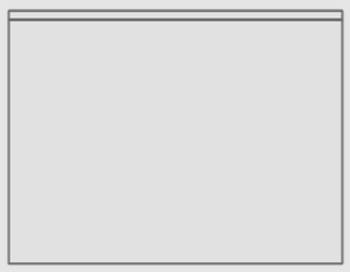
MÓDULO PREPARO

Construção em aço inoxidável
Sapata niveladora



MDPR1-40

Curiosidade: *O módulo preparo é uma excelente solução para otimizar a área de trabalho, garantindo organização e praticidade durante o preparo de alimentos ou bebidas.*

MÓDULO DE PREPARO		MDPR1-40	MDPR1-80
			
Dimensões	(CxPxAmm)	400x550x900	800x550x900

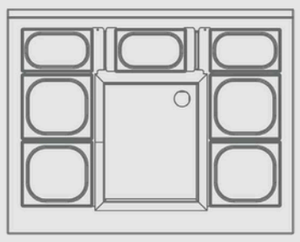
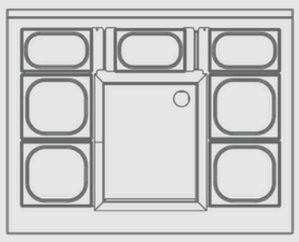
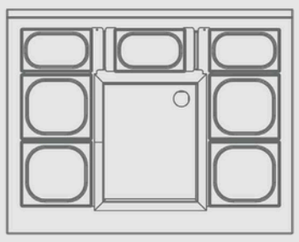
MÓDULO DRINK

Construção em aço inoxidável, proporcionando resistência,
durabilidade e fácil manutenção
Placa de altileno, oferecendo praticidade e eficiência no armazenamento
4 GN’s 1/6x100mm, otimizando o armazenamento de ingredientes para bebidas
3 GN’s 1/9x100mm, permitindo o armazenamento adicional
de pequenos ingredientes ou acessórios
Lava copos, ideal para manter os copos sempre limpos e prontos para uso
Suporte de garrafas, projetado para manter as garrafas organizadas e acessíveis
Sapata niveladora, garantindo estabilidade e ajustabilidade no ambiente



MDDK 1-80

Curiosidade: *O módulo drink é uma solução prática para bares e restaurantes, otimizando o espaço e proporcionando um fluxo eficiente de trabalho para os profissionais, permitindo preparar e servir bebidas de maneira mais rápida e organizada.*

MÓDULO DRINK		MDDK1-60	MDDK1-70	MDDK1-80
				
Dimensões	(CxPxAmm)	600x550x900	700x550x900	800x550x900

SUPORTE PARA GARRAFAS

Construção em aço inoxidável, garantindo resistência e durabilidade
Suporte ideal para organizar garrafas, mantendo-as acessíveis e seguras



Curiosidade: *O suporte de garrafas é essencial em bares e restaurantes, permitindo uma organização eficiente do estoque de bebidas, facilitando o acesso e otimizando o espaço disponível.*

SUPORTE PARA GARRAFAS		SG2-1N40	SG2-1N80	SG2-1N120	SG2-1N160	SG2-1N200	SG2-1N240
Dimensões	(CxPxAmm)	400x173x176	800x173x176	1200x173x176	1600x173x176	2000x173x176	2400x173x176

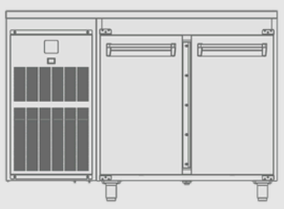
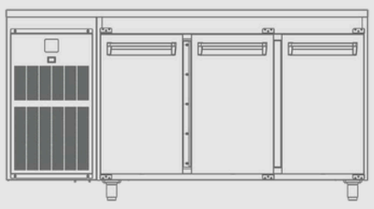
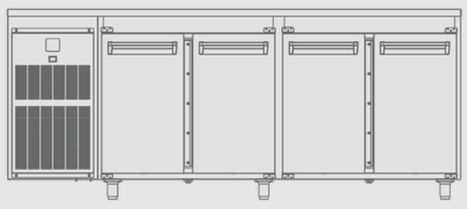
BALCÃO DE CHOPP

Construção em aço inoxidável, garantindo resistência e durabilidade
Posterior em alumínio liso, facilitando a limpeza e manutenção
Portas totalmente abertas em 90°, oferecendo fácil acesso e praticidade
Termocontrolador digital, garantindo controle preciso da temperatura do chopp
Cabine modular, possibilitando alterar as dimensões conforme necessidade
Sapata niveladora reguláveis, para ajuste de altura
Rodízios (opcionais), facilitando o movimento do balcão
Portas de vidro (opcionais), proporcionando visibilidade e controle
Frost free (opcional), mantendo a temperatura constante sem acúmulo de gelo
Forçador de ar, garantindo circulação de ar para manter a temperatura ideal



BC 1-3B50

Curiosidade: *O balcão de chopp é uma peça essencial para bares e restaurantes, garantindo que o chopp seja servido na temperatura ideal e com qualidade, facilitando o atendimento ao cliente.*

BALCÃO DE CHOPE *Comporta barris de chope de: 30L (408x370mm) e/ou 50L (408x540mm) Cabine direita sob consulta. Disponível com cabines: 350mm, 500mm e 150mm (unidade remota)		BC1-2B50	BC1-3B50	BC1-4B50
				
Dimensões	(CxPxAmm)	1500x700x1050	2000x700x1050	2500x700x1050
Temperatura de trabalho	(°C)	+2a+6°C		
Barris de chope	(un.)	2	3	4
Temperatura de evaporação	(°C)	-10a+55°C		
Tipo de gás refrigerante	-	R134A		
Potência do compressor	(hp)	1/3	1/3	1/3+
Potência	(W)	450	550	650

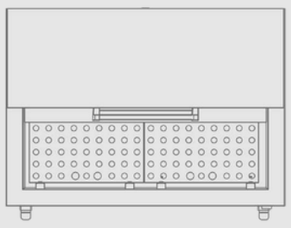
CONSERVADOR DE CANECAS

Construção em aço inoxidável, resistente e fácil de manter
Frost free, mantendo as canecas na temperatura ideal sem formação de gelo excessivo
Termocontrolador digital, oferecendo controle preciso da temperatura
Sapatas niveladoras reguláveis, permitindo ajuste de altura para estabilidade e praticidade



FCCII-1000

Curiosidade: *O conservador de canecas é ideal para manter as canecas na temperatura perfeita para servir chopp ou outras bebidas geladas, garantindo que a experiência do cliente seja sempre agradável.*

CONSERVADOR DE CANECAS		FCCII-1000
		
Dimensões	(CxPxAmm)	1000x715x950
Temperatura de trabalho	(°C)	-18 a -15°C
Quantidade de canecas	(un.)	120
Temperatura de evaporação	(°C)	-30 a +55°C
Tipo de gás refrigerante	-	R404A

Linha Vitrines

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.

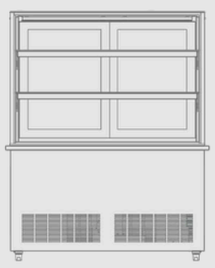
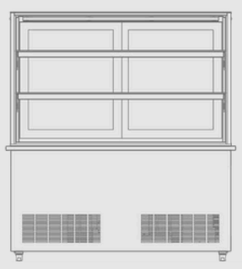
VITRINE REFRIGERADA

Construção em aço inoxidável, garantindo resistência e durabilidade
Frost free, tecnologia que evita o acúmulo de gelo
Vidro serigrafado para versões refrigeradas, com design sofisticado
Prateleiras em vidro, facilitando a visualização dos produtos
Iluminação em LED, destacando os itens expostos de forma eficiente
Termocontrolador digital, oferecendo controle preciso da temperatura
Sapata niveladora regulável, permitindo ajuste de altura para estabilidade
Forçador de ar, garantindo uma distribuição uniforme da temperatura



VSAR-1200

Curiosidade: *A vitrine square é perfeita para apresentar alimentos de forma atraente e eficiente, mantendo-os nas condições ideais de temperatura, seja quente, fria ou neutra, ideal para buffets, cafeterias e restaurantes.*

VITRINE ALTA REFRIGERADA		VSAR-700	VSAR-1000	VSAR-1200	VSAR-1400
					
Dimensões	(CxPxAmm)	700x700x1275	1000x700x1275	1200x700x1275	1400x700x1275
Temperatura de trabalho	(°C)	+2 a +6 °C	+2 a +6 °C	+2 a +6 °C	+2 a +6 °C
Peso	(kg)	110	140	155	170
Potência	(kW)	0,65	0,65	0,77	0,77
Volume	(L)	290	420	510	600
Corrente	(A)	3,0	3,0	3,5	3,5

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

VITRINE NEUTRA

Construção em aço inoxidável, garantindo resistência e durabilidade
Frost free, tecnologia que evita o acúmulo de gelo
Vidro simples para versões aquecidas, proporcionando visibilidade clara
Prateleiras em vidro, facilitando a visualização dos produtos
Iluminação em LED, destacando os itens expostos de forma eficiente
Termocontrolador digital, oferecendo controle preciso da temperatura
Sapata niveladora regulável, permitindo ajuste de altura para estabilidade
Forçador de ar, garantindo uma distribuição uniforme da temperatura



VSAN-1200

VITRINE ALTA NEUTRA		VSAN-700	VSAN-1000	VSAN-1200	VSAN-1400
					
Dimensões	(CxPxAmm)	700x700x1275	1000x700x1275	1200x700x1275	1400x700x1275
Temperatura de trabalho	(°C)	0 a +60 °C	0 a +60 °C	0 a +60 °C	0 a +60 °C
Peso	(kg)	90	110	125	145
Potência	(kW)	0,1	0,1	0,1	0,1
Volume	(L)	290	420	510	600
Corrente	(A)	0,5	2,5	3,5	3,5

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

VITRINE AQUECIDA

Construção em aço inoxidável, garantindo resistência e durabilidade
Frost free, tecnologia que evita o acúmulo de gelo
Vidro simples para versões aquecidas, proporcionando visibilidade clara
Prateleiras em vidro, facilitando a visualização dos produtos
Iluminação em LED, destacando os itens expostos de forma eficiente
Termocontrolador digital, oferecendo controle preciso da temperatura
Sapata niveladora regulável, permitindo ajuste de altura para estabilidade
Forçador de ar, garantindo uma distribuição uniforme da temperatura



VSAA-1200

Curiosidade: *A vitrine square é perfeita para apresentar alimentos de forma atraente e eficiente, mantendo-os nas condições ideais de temperatura, seja quente, fria ou neutra, ideal para buffets, cafeterias e restaurantes.*

VITRINE ALTA AQUECIDA		VSAA-700	VSAA-1000	VSAA-1200	VSAA-1400
					
Dimensões	(CxPxAmm)	700x700x1275	1000x700x1275	1200x700x1275	1400x700x1275
Temperatura de trabalho	(°C)	0 a +60 °C	0 a +60 °C	0 a +60 °C	0 a +60 °C
Peso	(kg)	100	120	135	155
Potência	(kW)	1,10	1,10	2,1	2,1
Volume	(L)	290	420	510	600
Corrente	(A)	5,0	5,0	9,5	9,5

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

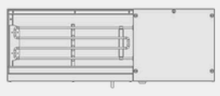
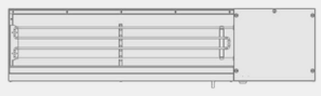
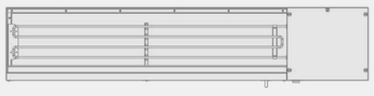
VITRINE DE SUSHI

Construção em aço inoxidável, que combina durabilidade e elegância
Projetos sob medida, personalizados de acordo com as necessidades do cliente
Portas de vidro deslizantes, permitindo acesso fácil e prático aos alimentos
Iluminação em LED, garantindo uma apresentação destacada dos produtos
Vidro temperado, proporcionando maior resistência e segurança
Refrigeração por meio de serpentina de cobre, eficiente e confiável
Sapata niveladora, permitindo ajuste de altura para estabilidade



PAI1-4GN20

Curiosidade: *A vitrine de sushi foi projetada especificamente para manter a temperatura ideal e garantir que o sushi e outros pratos delicados sejam exibidos de forma atraente e segura, preservando sua frescura por mais tempo.*

VITRINE ALTA NEUTRA		VSAN-700	VSAN-1000	VSAN-1200	VSAN-1400
					
Dimensões	(CxPxAmm)	700x700x1275	1000x700x1275	1200x700x1275	1400x700x1275
Temperatura de trabalho	(°C)	0 a +60 °C	0 a +60 °C	0 a +60 °C	0 a +60 °C
Peso	(kg)	90	110	125	145
Potência	(kW)	0,1	0,1	0,1	0,1
Volume	(L)	290	420	510	600
Corrente	(A)	0,5	2,5	3,5	3,5

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz