



Desde

1972

Cozinhas Profissionais

O melhor da
Cozinha Profissional
passar por aqui!

Catálogo
Cocção

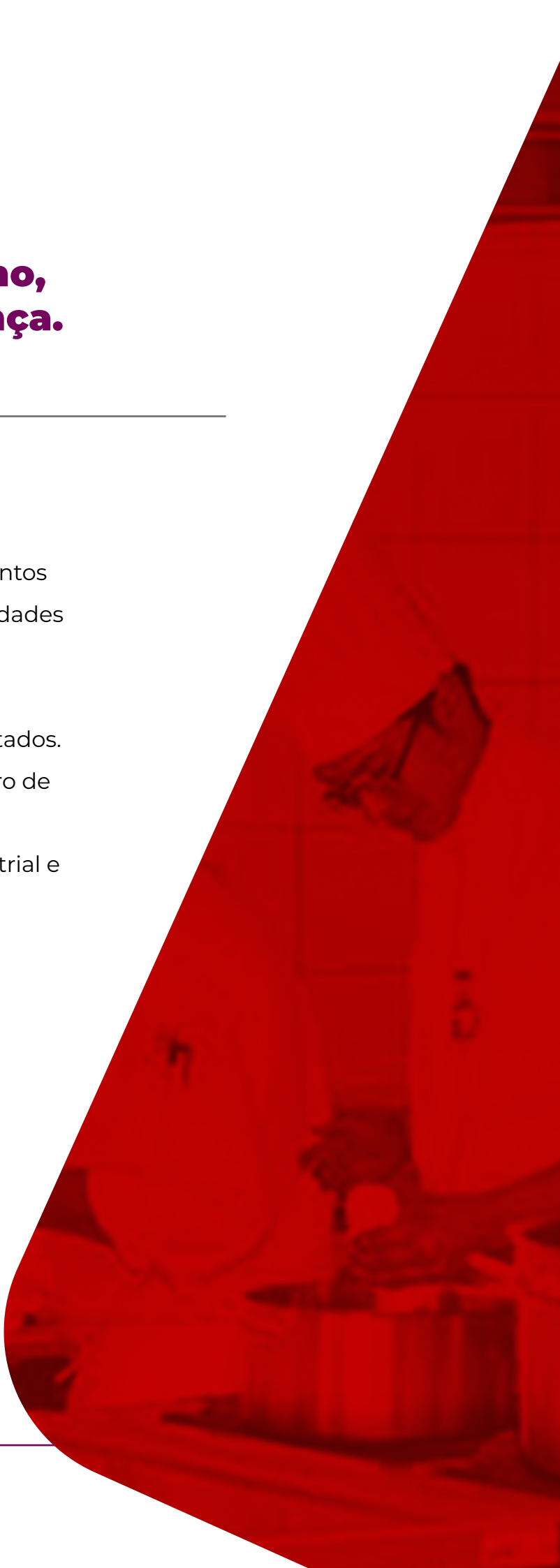
www.vinoxcozinhas.com.br





Excelente Desempenho, Praticidade e Segurança. Seu projeto está aqui!

Desde 1972 a Vinox atua em diversos segmentos, entre eles restaurantes, hospitais e hotelaria. Nossos equipamentos são projetados para atender as necessidades e exigências do mercado nacional e internacional, assegurando o seu investimento os mais expressivos resultados. Os produtos Vinox são fabricados dentro de rigorosos padrões de qualidade e obedecendo as normais do setor industrial e de manufaturados em aço inox.



Excelente Desempenho, Praticidade e Segurança. Seu projeto está aqui!

Com tecnologia garantida apoiada pelos serviços da Vinox, este são os equipamentos das modernas Cozinhas Profissionais.

Cocção



Fritadeira a gás com zona fria para uso geral

- Ampla área de fritura para batatas e outros itens;
- Baixo consumo de energia e de gás;
- Zona fria que impede a perda de óleo;
- Rápida recuperação de temperatura;
- Termostato para seleção da temperatura;
- Segurança contra superaquecimento e falta de chama.



Char Broiler a gás

- Quadro superior executado em aço inoxidável;
- Aquecimento por meio de queimador tubular de alto rendimento térmico;
- Registro de gás com graduação de chama;
- Painél de controle e corpo totalmente em aço inoxidável;
- Dotado de prateleira inferior lisa executada em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8.



Chapa aquecida a gás

- Quadro superior executado em aço inoxidável;
- Chapa bifeteira executada em ferro fundido;
- Aquecimento por meio de queimador tubular de alto rendimento térmico;
- Registro de gás com graduação de chama;
- Painél de controle e corpo totalmente em aço inoxidável.



Banho Maria

- Banho Maria a gás executado em aço inoxidável AISI 304 18/8;
- Pés e estrutura em gabinete de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8;
- Tubo coletor de gás de 1 polegada;
- Registro especial niquelado;
- Queimadores tubular em aço carbono;
- Baixa Pressão;
- Prateleira inferior perfurada e removível de aço inoxidável AISI 304 18/8;
- Painél confeccionado em chapa de aço inoxidável;
- Botão confeccionado em baquelite.



Fogão a gás

- Fogão a gás industrial para cocção dos mais diferentes alimentos em grande quantidade com as seguintes características;
- Quadro superior executado em aço inoxidável AISI 304 18/8;
- Painél de controle em aço inoxidável AISI 304 18/8;
- Tubo coletor e de distribuição em aço inoxidável AISI 304 18/8;
- Bandejas aparadoras de resíduos de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8;
- Trempe e queimadores em ferro fundido de alta potência;
- Registro de gás com várias graduações;
- Estrutura de apoio totalmente em aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8;
- Dotado de prateleira em aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8;
- Quantidade de trempe: 08 (oito);
- Quantidade de queimadores: 08 (oito);
- Consumo máximo de gás GLP: 3,6 kg/h;
- Pressão trabalho 280 mmca;
- Consumo máximo de gás de rua: 9,6 m3/h;
- Pressão trabalho 150 mmca.



Fornos combinados

Com tecnologia garantida apoiada pelos serviços da Vinox, este é o super fogão das modernas Cozinhas profissionais. Utiliza vapor e ar quente, separadamente ou combinados para a revolução dos métodos de preparação de alimentos – cozinha, assa, gratina, grelha, regenera temperatura e é auto-limpante. Atende as mais variadas preparações da gastronomia e panificação em um único aparelho. Substitui com vantagem os equipamentos convencionais de cozinha.



Rua Tambaú, 210 - Barra do Ceará, Fortaleza - CE
CEP.: 60 331-700 Fone: (85) 3284-3925

www.vinoxcozinhas.com.br

