



Desde

1972

Cozinhas Profissionais

O melhor da
Cozinha Profissional
passa por aqui!

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 normas do setor industrial e de manufaturados em aço inox.

Cliente atendidos



Conheça onde tem produtos VINOX



Nossa missão:

Ser a melhor empresa de estudo, consultoria, projeto, fabricação, instalação e montagem de cozinhas profissionais e artefatos de aço inoxidável em geral. Atendendo às expectativas dos nossos clientes e de nossos acionistas, contribuindo com o desenvolvimento econômico sustentado do nosso país, dentro dos princípios éticos e cristão.

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

Com tecnologia garantida apoiada pelos serviços da Vinox, estes 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 níquelado;
- 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.

Coifa Inox para Cozinha Industrial

Por meio da filtração de ar, a coifa industrial retira do local o excesso de gorduras. Isso acaba impedindo seu acúmulo nos eletrodomésticos e reduz a possibilidade de sujeiras nos alimentos.

Sistema de exaustão Para paredes

- Coifa executada em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8. Dotada de filtros inerciais executada em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8.



Coifa em aço inox

- Coifa executada em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8. Dotada de filtros inerciais executada em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8.



Lavador de gases

- Para captação de névoa de vapores e gorduras de óleos, gases e odores.

Exaustão

Artefatos Em aço inox

Equipamentos padronizados e sob medida construídos em aço inoxidável AISI 304-18.8 escovado como mesas, bancadas de trabalho, gabinetes, prateleiras, estantes, sistemas de exaustão de fumaça, lavatórios, cubas e muito mais.



**Mesas inox lisa
E prateleira inferior**

- Tampo em chapa de aço inoxidável AISI 304 18/8 com solda em argônio, acabamento escovado fosco direto da usina, dotado de película de proteção contra riscos e arranhões.
- Pés frontais e posteriores executados em tubo de aço inoxidável de 1 1/2" com parede 1,5mm de espessura.
- Acompanha sapatas niveladoras de piso confeccionadas em plástico injetado;



**Mesa inox com cuba
E prateleira inferior**

- Tampo em chapa de aço inoxidável AISI 304 18/8 com solda em argônio, acabamento escovado fosco direto da usina, dotado de película de proteção contra riscos e arranhões.
- Pés frontais e posteriores executados em tubo de aço inoxidável de 1 1/2" com parede 1,5mm de espessura.
- Acompanha sapatas niveladoras de piso confeccionadas em plástico injetado;



**Estante c/04 planos
Em aço inox**

- Estante executada em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 dotado de 04 planos liso reguláveis com reforços e montantes em aço inoxidável.
- Montantes com niveladores de altura.
- Capacidade: 150 kg



**Armário
Em aço inox**

- Armário executado em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8.
- Dotado de 02 (duas) portas de correr executado em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8.
- Dotado de prateleira intermediária executado em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8.



**Lava mãos em aço inox
c/acionamento com pedal**

- Lavatório para higienização de mãos utilizado em hotéis, matadouros, etc executado em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8;
- Tampo em chapa de aço inoxidável AISI 304 18/8 com solda em argônio, acabamento escovado fosco direto da usina, dotado de película de proteção contra riscos e arranhões.



**Estante c/04 planos
Em aço inox**

- Estante executada em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 dotado de 04 planos liso reguláveis com reforços e montantes em aço inoxidável. Montantes com niveladores de altura;
- Capacidade: 150 kg.

Mobiliário

Mobilidade, robustez e muito mais durabilidade

Mobilidade é o quesito primordial para sua cozinha, toda a linha de carros é feita em aço inox inoxidável AISI 304 18/8, oferecendo muito mais durabilidade, robustez nas mais diversas funcionalidades e uso na gastronomia.

Carro plataforma

- Carro plataforma para transporte de sacarias, caixas, etc, fabricado em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8, bitola 18;
- Plataforma executado em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8;
- Guidão executado em tubo de 1" de diâmetro, com apoio inferior;
- Rodízios de 5" com revestimento de borracha resistente, sendo 02 fixos e 02 giratórios.



Carro para detritos em aço inox

- Carro para detritos confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8;
- Recipiente cilíndrico em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, dotado de tampa e alças no mesmo material;
- Acionamento da tampa através de pedal, executado em aço inoxidável;
- Montado sobre rodízios giratórios de 3" de diâmetro, com revestimento de borracha.



Carro cantoneira em aço inox

- Carro tipo cantoneira executado em aço inoxidável AISI 304 18/8, próprio para acondicionar garrafas 1/1.
- Estrutura de apoio em tubos de aço inoxidável de 1".
- Rodízios reforçados diâmetro 5" sendo 02 fixos e 02 giratórios com freio;
- Trilhos em cantoneira de aço inoxidável para encaixe bandejas. (25 x 15 x 1,5mm)
- Acabamento escovado fosco direto da usina.
- Construção extra reforçada

Carros



Carro auxiliar c/02 planos em aço inox

- Carro auxiliar inox de 02 planos;
- Bordo em todo perímetro com 40 mm de espessura;
- Plano e prateleira inferior lisa em chapa de aço inoxidável AISI 304 18/8 CHAPA # 18;
- Pés tubulares em aço inoxidável Ø 1 1/2", parede de 1 mm, liga 18.8, tipo 304, com 04 rodízios giratórios, sendo 02 c/freios.



Carro auxiliar c/03 planos em aço inox

- Carro auxiliar inox de 03 planos;
- Bordo em todo perímetro com 40 mm de espessura;
- Plano e prateleira inferior lisa em chapa de aço inoxidável AISI 304 18/8 CHAPA # 18;
- Pés tubulares em aço inoxidável Ø 1 1/2", parede de 1 mm, liga 18.8, tipo 304, com 04 rodízios giratórios, sendo 02 c/freios.

Lavadora De louças

Completa linha de lavadoras industriais para copos, pratos, bandejas, talheres, recipientes e outros utensílios. Processo automático de lavagem mecânica com controle das temperaturas para higienização garantidas.

Fornecidas com abertura frontal, capô ou com transportador automático.

Dezenas de modelos para cada necessidade. Construção totalmente em aço inoxidável AISI 304. Qualidade assegurada.

Benefícios

- Estrutura, tanque, painéis e cobertura construídos em chapa de aço inoxidável. Demais materiais utilizados oferecem resistência à ação corrosiva de detergentes e ácidos dos alimentos;
- Sistema fechado nos quatro lados para economia adicional de energia elétrica. Menos umidade no ambiente;
- Dispositivo de segurança que interrompe o ciclo caso o capô seja aberto durante a operação;
- Enchimento e controle automático do nível de água do tanque de lavagem e do aquecedor de enxágue.
- Conjunto da estrutura apoiado sobre pés dotados de sapatas de nivelamento;
- Tanque de lavagem estampado com cantos arredondados para facilitar o escoamento da água e a limpeza interna;
- Sistema integrado com filtro coletor de resíduos e protetor da bomba de lavagem;
- Aquecedor do enxágue, incorporado para aquecimento da água de enxágue, construído em aço inoxidável, com resistências do tipo imersão, controladas eletronicamente;
- Sistema exclusivo de controle do volume e temperatura da água de enxágue, otimizando o consumo de água, detergente e tenso ativo;
- Moto bomba enxágue incorporada.

Lavadora de louça



Balcões Frigoríficos, Refrigeradores, Freezers, Pass Thrus e Câmara Frigoríficas

Resistentes, duráveis e modulares os refrigeradores e freezers horizontais Vinox são fabricados em aço inoxidável.

Refrigerador vertical em aço inox

- Refrigerador comercial com gabinete executado em chapa de aço inoxidável tipo AISI 304 18/8 de 1,2mm de espessura e revestimento interno em chapa de aço inoxidável, isolamento térmico com poliuretano injetado, dotado de prateleiras intermediárias do mesmo material;
- Conjunto frigorífico instalado na parte superior do gabinete composto de unidade condensadora, evaporador de ar forçado com tubos de cobre eletrolíticos e aletas em alumínio, com controle automático de temperatura.



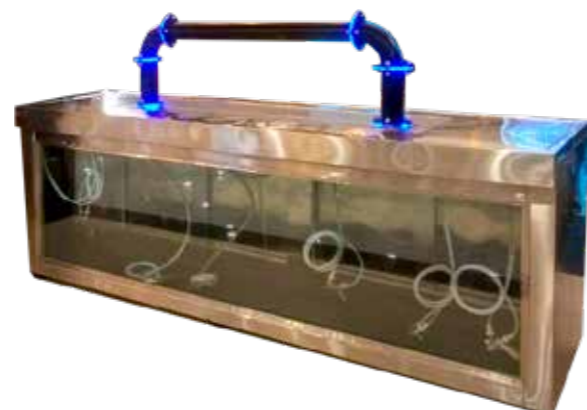
Balcão frigorífico em aço inox

- Refrigerador Horizontal Balcão Frigorífico, tampo superior em aço inox, com gabinete executado em chapa de aço inoxidável tipo AISI 304 18/8 de 1,2mm de espessura e revestimento interno em chapa de aço inoxidável, isolamento térmico com poliuretano injetado, dotado de prateleiras intermediárias do mesmo material. Conjunto frigorífico instalado na parte superior do gabinete composto de unidade condensadora, evaporador de ar forçado com tubos de cobre eletrolíticos e aletas em alumínio, com controle automático de temperatura.



Balcão expositor para barril de chopp

- Balcão para barril de chop executado em chapa de aço inoxidável tipo AISI 304 18/8.
- Tampo superior executado em chapa de aço inoxidável, com furo para chopeira;
- Dotado de portas inox com ima;
- Unidade condensadora hermética;
- * Evaporador de ar, com ventilador;
- Temperatura de trabalho: - 5°C a 0°C;
- Controlador para timer digital;
- Dotado de rodízios giratórios;



Refrigeração

Pass through Refrigerado em aço inox

- Pass through refrigerado com revestimento externo e dobradiças pivotantes em aço inoxidável tipo AISI 304;
- Revestimento interno e externo em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8;
- Dotado de prateleiras gradeadas;
- Isolamento térmico em poliuretano injetado, evaporador estático em tubos de cobre com aletas de alumínio;
- Estrutura de base e pés em aço inoxidável AISI 304, com sapatas niveladoras em polipropileno;
- Equipado com portas executada em aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8;

* Voltagem: 220 volts, 1/4 CV.



Pista refrigerada em aço inox

- Pista fria de embutir executada em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8;
- Dotado de protetor de saliva em vidro retop apoiada em montantes de tubo de aço inox, e esteira em aço inox;
- Composto de unidade condensadora, evaporador de ar forçado com tubos eletrolíticos e aletas em alumínio, com controle automático da temperatura.



Modulo de distribuição de alimentos aquecido em aço inox

Beleza, flexibilidade, durabilidade e segurança para os expositores, distribuição e conservação de alimentos. Formado por módulos de apoio, aquecidos e refrigerados com protetores de impurezas padrão gastronorm em aço inoxidável AISE 304.

Módulo de distribuição de alimentos aquecido em aço inox

- Modulo de distribuição de alimentos executado em chapa de aço inoxidável AISI 304 18/8;
- Tampo com furos para encaixe dos recipientes;
- Banho Maria executado em aço inoxidável AISI 304 18/8, equipado com resistência elétrica blindada comandada por termostato automático;
- Estrutura em tubo de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8;
- Dotado de esteira em aço inoxidável AISI 304 18/8 para bandejas;
- Protetor de saliva em vidro reto apoiado em montantes de tubo de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8;
- Dotado de gabinete executado em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8.



Módulo de distribuição de alimentos refrigerado em aço inox

- Balcão de distribuição de alimentos executado em chapa de aço inoxidável AISI 304 18/8;
- Tampo com furos para encaixe dos recipientes;
- Conjunto frigorífico composto de unidade condensadora, com controle automático de temperatura;
- Estrutura em tubo de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8;
- Esteira para bandejas executada em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8;
- Prateleira superior em vidro reto linear com espessura de 12mm, com suporte em barra chata de aço inox de 1 1/2" x 3 1/16, apoiado em montantes de tubo de aço inoxidável, com parafusos e buchas em aço inox.



Distribuição

Barras de apoio e corrimão inox: conheça as vantagens

Os corrimãos e barras da Vinox oferecem versatilidade e podem ser instalados em diferentes ambientes, formatos e modelos que variam conforme a estética desejada.



Barras e Corrimões



Guarda corpo em tubo de aço inox

- Guarda Corpo executado em tubo de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8.



Barra de apoio c/suporte esquerdo

- Barra de apoio fixa, suporte lateral esquerdo, executado em aço inoxidável, acabamento polido, em tubo $\varnothing 1\frac{1}{4}$ ", extremidades curvadas e sapatas para fixação.



Barra de apoio em aço inox

- Barra de apoio horizontal de acessibilidade confeccionada totalmente em tubo de aço inox tipo AISI 304 18/8, com curvas boleadas, flanges inox e canoplas inox de acabamento.



Grelha para piso

- Grelha para piso executado em aço inoxidável AISI 304 18/8, em chapa de 1,2 mm de espessura, provida de bandeja retentora de detritos e requadros em aço inoxidável AISI-304-18/8;
- Plano superior executado em chapa 16, com furos de 50mm x 0,7mm de diâmetro em toda sua extensão;
- Estrutura de reforço e contraventamento tipo "U" em toda sua extensão.



Corrimão simples ou duplo em tubo de aço inox

- Corrimão simples ou duplo em tubo inoxidável do tipo AISI 304 18/8, fixado por flange, corrimãos com acabamento brilhante $\varnothing 2$ ".



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

www.vinoxcozinhas.com.br

