



Desde

1972

Cozinhas Profissionais

O melhor da
Cozinha Profissional
passa por aqui!

www.vinoxcozinhas.com.br



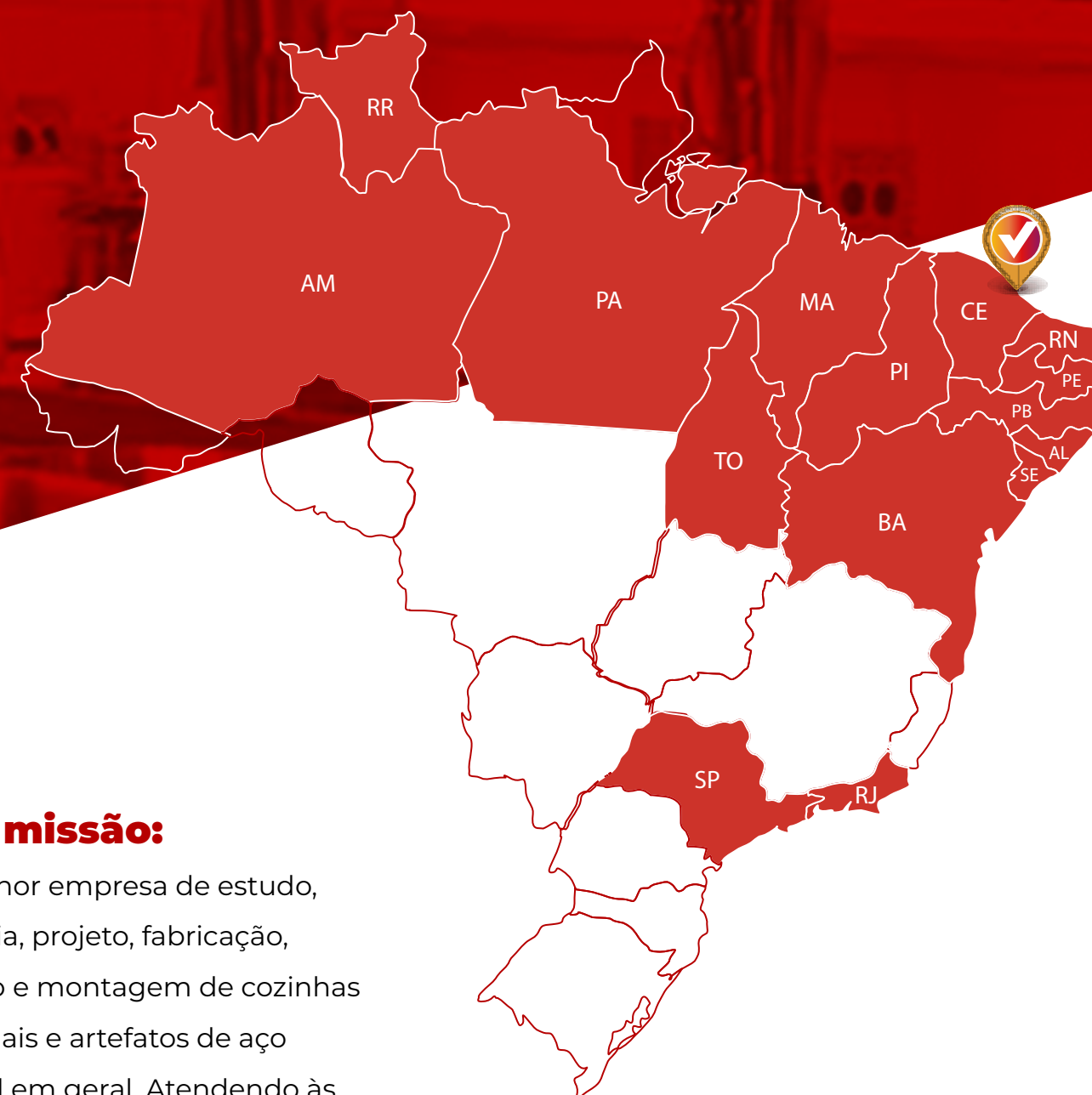
Excelente Desempenho, Praticidade e Segurança. Seu projeto está aqui!

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 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.

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.

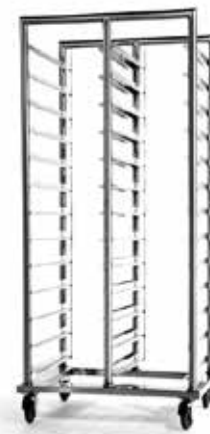
Carro plataforma

- 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, capo 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

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;
- Gabinete executado em chapa de aço inoxidável tipo AISI 304 18/8 de 1,2mm de espessura;
- 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.



Estação premium para bar Vinox em aço inox 304

— desenvolvida sob medida, unindo design, tecnologia e máxima eficiência operacional. Configuração exclusiva

Parte inferior

Freezer integrado com 3 gavetas de alta performance

- Garrafeira frontal de fácil acesso

Lixeira embutida, estrategicamente posicionada sob as placas de altileno

Parte superior

Porta-condimentadora refrigerada, com acesso bilateral

Cuba para gelo refrigerada, garantindo conservação ideal

Cuba refrigerada para bisnagas e garrafas

Lava-copos automático bilateral, otimizando o fluxo de serviço

Placas de altileno profissional em ambos os lados



Refrigeração



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.

Pass through Refrigerado em aço inox

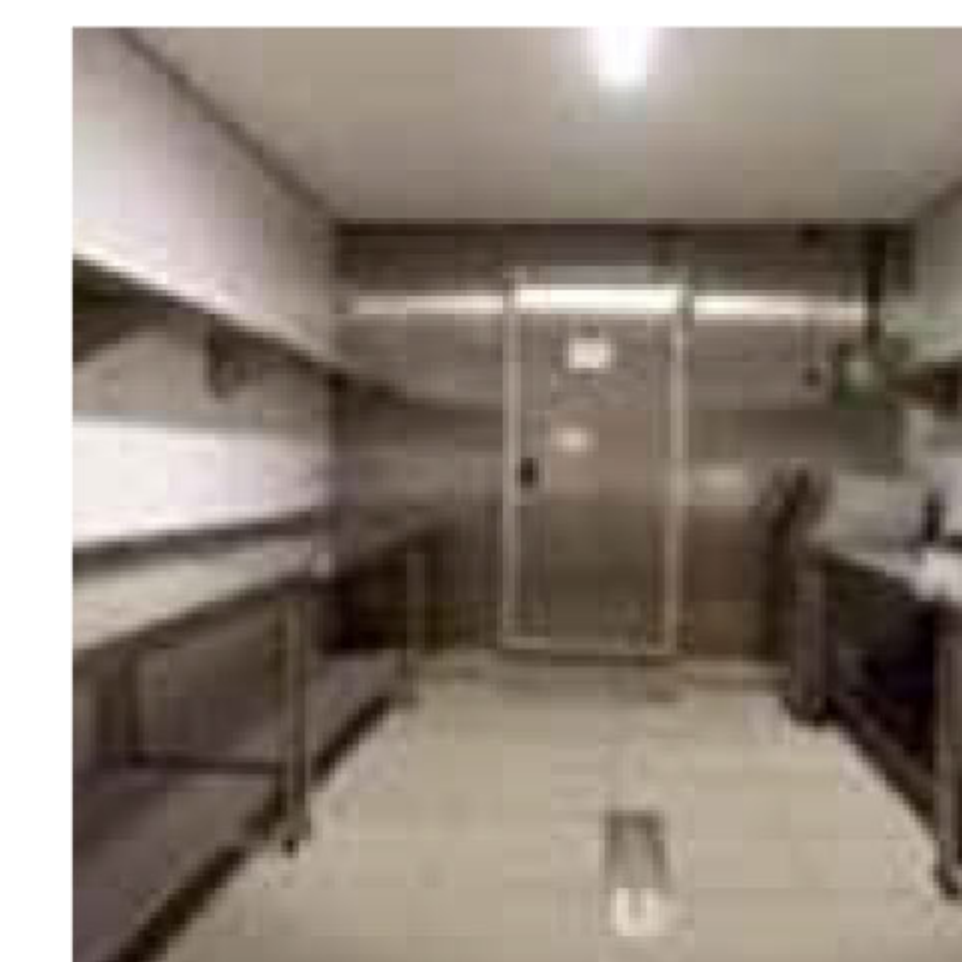
- Pass through refrigerado com revestimento externo e dobradiças pivotantes em aço inoxidável tipo AISI 304;
- Revestimento interno e externo em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8;
- Dotado de prateleiras gradeadas;
- Isolamento térmico em poliuretano injetado, evaporador estático em tubos 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.



Câmara frigorífica em poliuretano

- Fabricada em poliuretano
- Banco externo e interno.



Câmara frigorífica em aço inox

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 $\varnothing 1 1/4"$, 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

