Cocção modular

GOURMET 700

Cocção modular

STARK 900

Fogões independentes

HD 1000

Refrigeradores, freezers e minicâmaras

FROST

Distribuição de alimentos

BUFFET

Mobiliário modular

MODULUS

Mobiliário modular e refrigeradores

BAR

ALFATEC

COZINHAS PROFISSIONAIS




## Sobre a empresa

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

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

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





## Montagem e instalação

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

## Assistência técnica

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



## Entre em contato com a nossa central:

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

# Índice

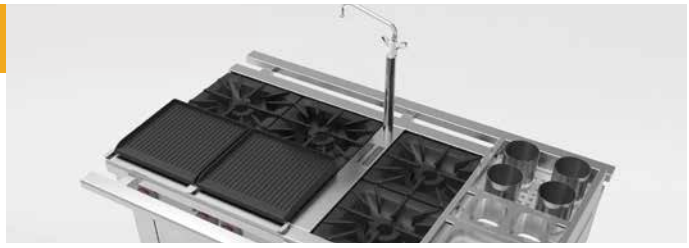

## GOURMET 700
Cocção modular — Pág. 4 - 9



## STARK 900
Cocção modular — Pág. 10 - 15



## HD 1000
Fogões independentes — Pág. 16 - 17



## FROST
Refrigeradores, freezers e minicâmaras — Pág. 18 - 23



## BUFFET
Distribuição de alimentos — Pág. 24 - 27



## MODULUS
Mobiliário modular — Pág. 28 - 33



## BAR
Mobiliário modular e refrigeradores — Pág. 34 - 35



## Cocção modular

# GOURMET 700

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



## Vantagens

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



Bloco de cocção em linha

## Sistema modular inteligente e flexível

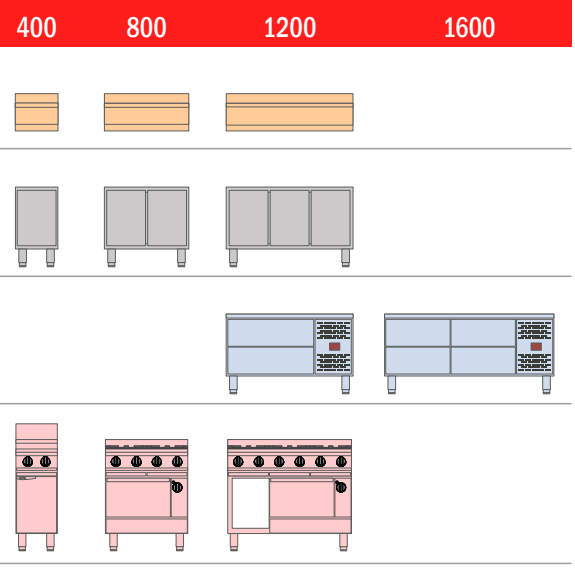
Formada por equipamentos **countertop** e **freestanding** com **gabinetes neutros** e **refrigeradores de base**, a cocção **GOURMET 700** possibilita diversas combinações para atender aos mais exigentes operadores de foodservice.

Os equipamentos podem ser utilizados individualmente ou agrupados para formar **blocos de cocção** em **linhas**, encostados em paredes ou em **ilhas** centrais de acordo com o tipo da operação e do espaço disponível.



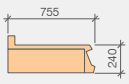
Bloco de cocção em ilha

## Infográfico do sistema de modulação



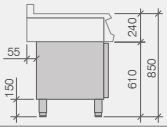

**Countertop**

Fogão a gás 400, 800 e 1200
Fogão francês 800
Chapa Bifeteira 400 e 800
Char Broiler 400 e 800
Banho-Maria 400 e 800
Neutro 400 e 800
Conservador de fritura 400



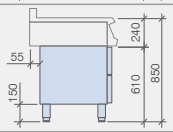

**Módulo de base**

Opcionais:
Prateleiras e portas



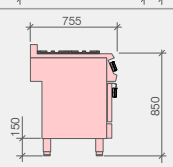

**Refrigerador de base**

2 Gavetas 1200
4 Gavetas 1600




**Freestanding**

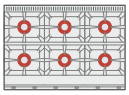
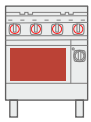
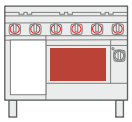
Fogão a gás de centro c/ forno 800 e 1200
Fogão a gás de parede c/forno 800 e 1200
Fritadeira elétrica 400



## Fogão a gás





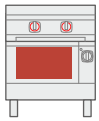
| | | FG71-B2P | FG71-B4P | FG71-B6P | FG71-F4P | FG71-F6P |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Potência dos queimadores: Mesa 4.526 kcal/h Forno 4.800 kcal/h<br>Dimensões: Grelha: 396 x 268mm Forno: 605 x 725 x 455mm | |  |  |  |  |  |
| Queimadores | Mesa (un.) | 2 | 4 | 6 | 4 | 6 |
| | Forno (un.) | - | - | - | 1 | 1 |
| Dimensões | (C x P x A mm) | 400x755x240 | 800x755x240 | 1200x755x240 | 800x755x850 | 1200x755x850 |
| Potência | (kcal/h) | 9.052 | 18.103 | 27.158 | 21.364 | 30.416 |
| Consumo | GLP (kg/h) | 0,79 | 1,58 | 2,37 | 1,86 | 2,65 |
| | GN (m³/h) | 0,96 | 1,91 | 2,87 | 2,25 | 3,21 |

Pressão do gás: GLP 280mmCA | GN 200mmCA

## Fogão francês a gás





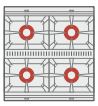
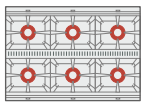
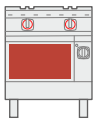
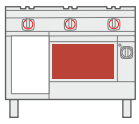
| | | FF72-B | FF72-F |
|---|---|---|---|
| Potência dos queimadores: Mesa 9,421 kcal/h Forno 4.800 kcal/h<br>Dimensões: Area útil: 795 x 570mm Forno: 605 x 725 x 455mm | |  |  |
| Queimadores | Mesa (un.) | 1 | 1 |
| | Forno (un.) | - | 1 |
| Dimensões | (C x P x A mm) | 800 x 755 x 240 | 800 x 755 x 850 |
| Potência | (kcal/h) | 9.421 | 14.221 |
| Consumo | GLP (kg/h) | 0,82 | 1.24 |
| | GN (m³/h) | 0,99 | 1.5 |

Pressão do gás: GLP 280mmCA | GN 200mmCA

## Fogão a gás de centro



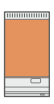
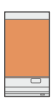


| | | FG71-B4C | FG71-B6C | FG71-F4C | FG71-F6C |
|---|---|---|---|---|---|
| Potência dos queimadores: Mesa 4.526 kcal/h Forno 4.800 kcal/h<br>Dimensões: Grelha: 396 x 268mm Forno: 605 x 725 x 455mm | |  |  |  |  |
| Queimadores | Mesa (un.) | 4 | 6 | 4 | 6 |
| | Forno (un.) | - | - | 1 | 1 |
| Dimensões | (C x P x A mm) | 800 x 830 x 240 | 1200 x 830 x 240 | 800 x 830 x 850 | 1200 x 830 x 850 |
| Potência | (kcal/h) | 18.103 | 27.158 | 21.364 | 30.416 |
| Consumo | GLP (kg/h) | 1,58 | 2,37 | 1,86 | 2,65 |
| | GN (m³/h) | 1,91 | 2,87 | 2,25 | 3,21 |

Pressão do gás: GLP 280mmCA | GN 200mmCA

## Chapa Bifeteira A gás e elétrica



| | | CH72-B4 | CH72-B8 | CH72-B4E | CH72-B8E |
|---|---|---|---|---|---|
| | |  |  |  |  |
| Energia | - | A gás | A gás | Eletrica | Eletrica |
| Área útil | (C x P x mm) | 395 x 525 | 795 x 525 | 395 x 525 | 795 x 525 |
| Zonas aquecidas | (un.) | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Dimensões | (C x P x A mm) | 400 x 755 x 240 | 800 x 755 x 240 | 400 x 755 x 240 | 800 x 755 x 240 |
| Potência | Gás (kcal/h) | 7.606 | 12.677 | - | - |
| | Eletrica (kW) | - | - | 2,8 (1) | 5,6 (2) |
| Consumo | GLP (kg/h) | 0,66 | 1,11 | - | - |
| | 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

## Char Broiler a gás

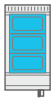
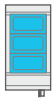


| | | CB72-B4 | CB72-B8 |
|---|---|---|---|
| | |  |  |
| Área útil | (C x P x mm) | 395 x 525 | 795 x 525 |
| Zonas aquecidas | (un.) | 1 | 2 |
| Dimensões | (C x P x A mm) | 400 x 755 x 240 | 800 x 755 x 240 |
| Potência | (kcal/h) | 7.606 | 12.677 |
| Consumo | GLP (kg/h) | 0,66 | 1,11 |
| | GN ($m^3$/h) | 0,80 | 1,34 |

Pressão do gás: GLP 280mmCA | GN 200mmCA

## Banho-maria A gás e elétrico

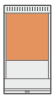


| | | BM72-B1 | BM72-B2 | BM72-B1E | BM72-B2E |
|---|---|---|---|---|---|
| | |  |  |  |  |
| Energia | - | A gás | A gás | Eletrica | Eletrica |
| Capacidade | (GN 1/1 - 100) | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Dimensões | (C x P x A mm) | 400 x 755 x 240 | 800 x 755 x 240 | 400 x 755 x 240 | 800 x 755 x 240 |
| Potência | Gás (kcal/h) | 2.719 | 5.438 | - | - |
| | Eletrica (kW) | - | - | 1,5 | 3,0 |
| Consumo | GLP (kg/h) | 0,24 | 0,47 | - | - |
| | GN ($m^3$/h) | 0,29 | 0,57 | - | - |

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

## Fritadeira elétrica

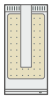


| | | FT74-E1 |
|---|---|---|
| | |  |
| Cuba | Quantidade | 1 |
| | Litros | 23,4 |
| Dimensões | (C x P x A mm) | 400 x 755 x 850 |
| Nr. de Cestos | (un.) | 2 |
| Potência | (kW) | 9,0 |

Alimentação elétrica: 220/380V trifásico 60Hz

## Conservador de frituras Elétrico



| | | AB73-B |
|---|---|---|
| | |  |
| Capacidade | (GN 1/1 - 100) | 1 |
| Dimensões | (C x P x A mm) | 400 x 755 x 240 |
| Potência | (kW) | 0,5 |

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

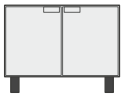
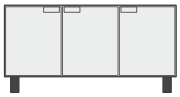
## Módulo neutro



| | | MN71-4 | MN71-4G | MN71-4C | MN71-8 |
|---|---|---|---|---|---|
| | |  |  |  |  |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 400 x 755 x 240 | 400 x 755 x 240 | 400 x 755 x 240 | 800 x 755 x 240 |
| **Cuba** | - | x | x | Sim | x |
| **Gaveta** | - | x | Sim | x | x |

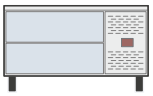
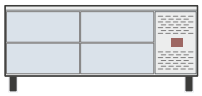
## Módulo de base



| | | MB71-1 | MB71-2 | MB71-3 |
|---|---|---|---|---|
| * Portas e prateleira intermediária opcionais. | |  |  |  |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 400 x 755 x 610 | 800 x 755 x 610 | 1200 x 755 x 610 |

## Refrigerador de base



| | | RB71-2G40 | RB71-4G40 |
|---|---|---|---|
| Temperatura de trabalho: +2°C a +4°C<br>Gás de refrigeração: R134A | |  |  |
| **Quantidade de gavetas** | (Un.) | 2 | 4 |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 1200 x 700 x 610 | 1600 x 700 x 610 |
| **Potência do compressor** | (hp) | 1/4 | 1/3 |
| **Potência instalada total** | (W) | 440 | 770 |

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

## Salamandra elétrica

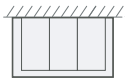
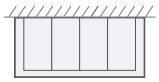
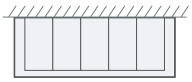
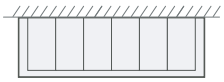


| | | SA71-E |
|---|---|---|
| | |  |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 800 x 450 x 430 |
| **Potência** | (kW) | 4 |

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

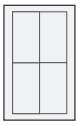
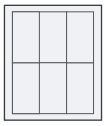
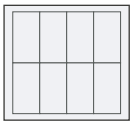
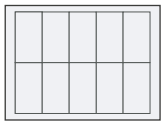
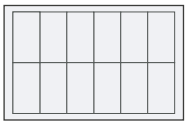
## Coifa de parede



| | | CF71-2 | CF71-3 | CF71-4 | CF71-5 | CF71-6 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | |  |  |  |  |  |
| **Quantidade de módulos 400** | (un.) | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 1100 x 905 x 400 | 1500 x 905 x 400 | 1900 x 905 x 400 | 2300 x 905 x 400 | 2700 x 905 x 400 |

## Coifa de centro



| | | CF71-4C | CF71-6C | CF71-8C | CF71-10C | CF71-12C |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | |  |  |  |  |  |
| **Quantidade de módulos 400** | (un.) | 4 | 6 | 8 | 10 | 12 |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 1100 x 1810 x 400 | 1500 x 1810 x 400 | 1900 x 1810 x 400 | 2300 x 1810 x 400 | 2700 x 1810 x 400 |

## Cocção modular

# STARK 900

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



## Vantagens

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



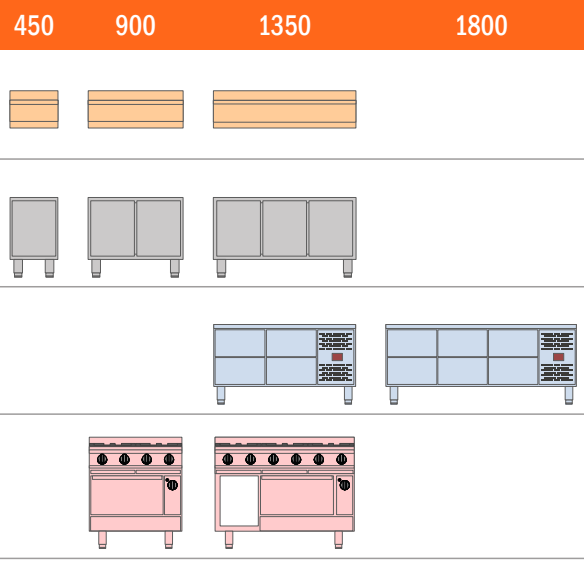
Bloco de cocção em ilha

## Sistema modular inteligente e flexível

Formada por equipamentos **countertop** e **freestanding** com **gabinetes neutros** e **refrigeradores de base**, a cocção **STARK 900** possibilita diversas combinações para atender aos mais exigentes operadores de foodservice.

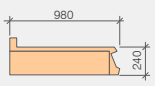
Os equipamentos podem ser utilizados individualmente ou agrupados para formar **blocos de cocção** em **linhas**, encostados em paredes ou em **ilhas** centrais de acordo com o tipo da operação e do espaço disponível.

## Infográfico do sistema de modulação



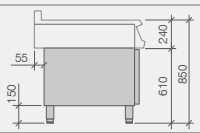

**Countertop**

Fogão a gás 450, 900 e 1350
Fogão francês 900
Fogão de indução 450 e 900
Banho-Maria 450 e 900
Chapa Bifeteira 450 e 900
Char Broiler 450 e 900
Neutro 450 e 900



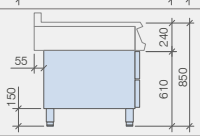

**Módulo de base**

Opcionais:
Prateleiras e portas



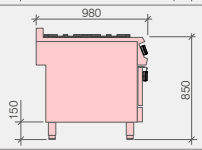

**Refrigerador de base**

4 Gavetas 1350
6 Gavetas 1800

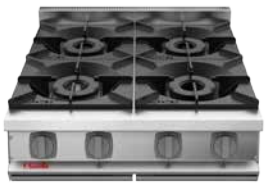



**Freestanding**

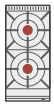
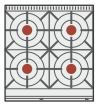
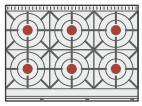
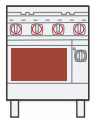
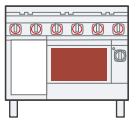
Fogão a gás de centro c/ forno 900 e 1350
Fogão de parede c/forno 900 e 1350
Fogão francês c/ forno 900



## Fogão a gás





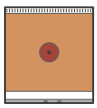
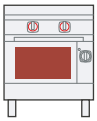
| | | FG91-B2P | FG91-B4P | FG91-B6P | FG91-F4P | FG91-F6P |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Potência dos queimadores: Mesa 8.509 kcal/h Forno 4.800 kcal/h<br>Dimensões: Grelha: 445 x 395mm Forno: 605 x 725 x 455mm | |  |  |  |  |  |
| **Queimadores** | Mesa (un.) | 2 | 4 | 6 | 4 | 6 |
| | Forno (un.) | - | - | - | 1 | 1 |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 450x980x240 | 900x980x240 | 1350x980x240 | 900x980x850 | 1350x980x850 |
| **Potência** | (kcal/h) | 17.019 | 34.038 | 51.057 | 38.838 | 55.857 |
| **Consumo** | GLP (kg/h) | 1,49 | 2,97 | 4,46 | 3,39 | 4,87 |
| | GN (m³/h) | 1,8 | 3,59 | 5,39 | 4,10 | 5,90 |

Pressão do gás: GLP 280mmCA | GN 200mmCA

## Fogão francês a gás

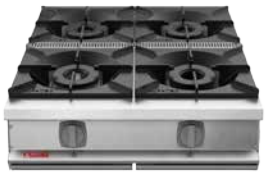




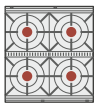
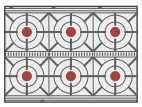
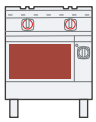
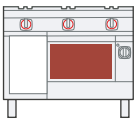
| | | FF92-B | FF92-F |
|---|---|---|---|
| Potência dos queimadores: Mesa 9.421 kcal/h Forno 4.800 kcal/h<br>Dimensões: Area útil: 895 x 795mm Forno: 605 x 725 x 455mm | |  |  |
| **Queimadores** | Mesa (un.) | 1 | 1 |
| | Forno (un.) | - | 1 |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 900 x 980 x 240 | 900 x 980 x 850 |
| **Potência** | (kcal/h) | 9.421 | 14.221 |
| **Consumo** | GLP (kg/h) | 0,82 | 1,24 |
| | GN (m³/h) | 0,99 | 1,50 |

Pressão do gás: GLP 280mmCA | GN 200mmCA

## Fogão a gás de centro



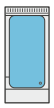
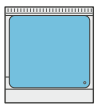
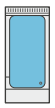
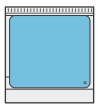


| | | FG91-B4C | FG91-B6C | FG91-F4C | FG91-F6C |
|---|---|---|---|---|---|
| Potência dos queimadores: Mesa 8.509 kcal/h Forno 4.800 kcal/h<br>Dimensões: Grelha: 450 x 400mm Forno: 605 x 725 x 455mm | |  |  |  |  |
| **Queimadores** | Mesa (un.) | 4 | 6 | 4 | 6 |
| | Forno (un.) | - | - | 1 | 1 |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 900 x 1040 x 240 | 1350 x 1040 x 240 | 900 x 980 x 850 | 1350 x 980 x 850 |
| **Potência** | (kcal/h) | 34.038 | 51.057 | 38.838 | 55.857 |
| **Consumo** | GLP (kg/h) | 2,97 | 4,46 | 3,39 | 4,87 |
| | GN (m³/h) | 3,59 | 5,39 | 4,10 | 5,90 |

Pressão do gás: GLP 280mmCA | GN 200mmCA

## Banho-maria

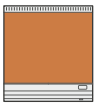
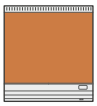


| | | BM92-B1 | BM92-B2 | BM92-B1E | BM92-B2E |
|---|---|---|---|---|---|
| | |  |  |  |  |
| **Energia** | - | A gás | A gás | Eletrica | Eletrica |
| **Capacidade** | (GN 1/1 - 100) | 1 | 2 | 1 | 2 |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 450 x 980 x 240 | 900 x 980 x 240 | 450 x 980 x 240 | 900 x 980 x 240 |
| **Potência** | Gás (kcal/h) | 3.261 | 6.522 | - | - |
| | Eletrica (kW) | - | - | 1,5 | 3,0 |
| **Consumo** | GLP (kg/h) | 0,28 | 0,57 | - | - |
| | GN (m³/h) | 0,34 | 0,69 | - | - |

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

## Chapa bifeteira A gás e elétrica

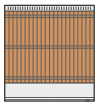


| | | CH92-B4 | CH92-B8 | CH92-B4E | CH92-B8E |
|---|---|---|---|---|---|
| | |  |  |  |  |
| **Energia** | - | A gás | A gás | Elétrica | Elétrica |
| **Área útil** | (C x P mm) | 445 x 750 | 895 x 750 | 445 x 750 | 895 x 750 |
| **Zonas aq.** | (un.) | 1 | 2 | 1 | 2 |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 450 x 980 x 240 | 900 x 980 x 240 | 450 x 980 x 240 | 900 x 980 x 240 |
| **Potência** | Gás (kcal/h) | 8.699 | 17.398 | - | - |
| | Elétrica(kW) | - | - | 4,0 | 8,0 |
| **Consumo** | GLP (kg/h) | 0,76 | 1,52 | - | - |
| | GN(m³/h) | 0,92 | 1,84 | - | - |

Pressão do gás: GLP 280mmCA | GN 200mmCA
Alimentação elétrica: 220/380V trifásico 60Hz

## Char Broiler a gás

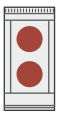
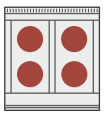


| | | CB92-B4 | CB92-B8 |
|---|---|---|---|
| | |  |  |
| **Área útil** | (C x P mm) | 445 x 750 | 895 x 750 |
| **Zonas aq.** | (un.) | 1 | 2 |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 450 x 980 x 240 | 900 x 980 x 240 |
| **Potência** | (kcal/h) | 9.569 | 19.137 |
| **Consumo** | GLP (kg/h) | 0,83 | 1,67 |
| | GN (m³/h) | 1,01 | 2,02 |

Pressão do gás: GLP 280mmCA | GN 200mmCA

## Fogão de indução elétrico



| | | FI91-2 | FI91-4 |
|---|---|---|---|
| | |  |  |
| **Zonas de indução** | (un.) | 2 | 4 |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 450 x 980 x 240 | 900 x 980 x 240 |
| **Potência** | (kW) | 8 | 8 + 8 |

Alimentação elétrica: 220/380V trifásico 60Hz

### Tempo necessário para aquecer 2 litros de água de 20°C a 95°C




Teste realizado com 3000W de potência para cada tipo de energia

### Características da indução

Consome menos energia que uma placa elétrica convencional.

Responde imediatamente aos comandos com uma precisão de ajuste incomparável.

A temperatura do plano de trabalho é reduzida, assim como os riscos de queimaduras.

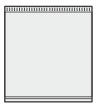
Menos calor na cozinha porque só o recipiente é aquecido.

O fogão está equipado com vários recursos de segurança.

A sujeira do fogão é removida facilmente.

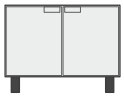
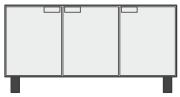
## Módulo neutro



| | | MN91-B4 | MN91-G4 | MN91-B8 | MN91-G8 |
|---|---|---|---|---|---|
| | |  |  |  |  |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 450 x 980 x 240 | 450 x 980 x 240 | 450 x 980 x 240 | 900 x 980 x 240 |
| **Cuba** | - | x | x | Sim | x |
| **Gaveta** | - | x | Sim | x | x |

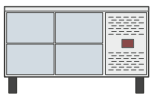
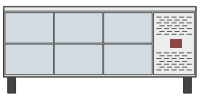
## Módulo de base



| | | MB91-45 | MB91-90 | MB91-135 |
|---|---|---|---|---|
| * Portas e prateleira intermediária opcionais. | |  |  |  |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 450 x 980 x 605 | 900 x 980 x 605 | 1350 x 980 x 605 |

## Refrigerador de base



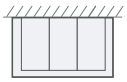
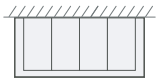
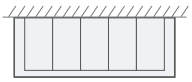
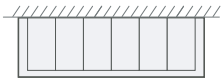
| Temperatura de trabalho: +2°C a +4°C<br>Gás de refrigeração: R134A | | RB91-4G40 | RB91-6G40 |
|---|---|---|---|
| | |  |  |
| **Quantidade de gavetas** | (un.) | 4 | 6 |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 1350 x 700 x 600 | 1800 x 700 x 600 |
| **Potência do compressor** | (hp) | 1/4 | 1/3 |
| **Potência instalada total** | (W) | 440 | 770 |

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz



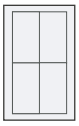
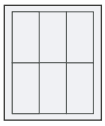
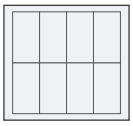
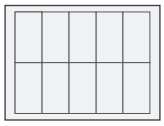
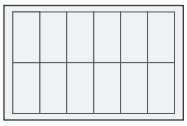
## Coifa de parede



| | | CF91-2 | CF91-3 | CF91-4 | CF91-5 | CF91-6 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | |  |  |  |  |  |
| **Quantidade de módulos 450** | (un.) | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 1200 x 1130 x 400 | 1650 x 1130 x 400 | 2100 x 1130 x 400 | 2550 x 1130 x 400 | 3000 x 1130 x 400 |

## Coifa de centro



| | | CF91-4C | CF91-6C | CF91-8C | CF9 1-10C | CF91-12C |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | |  |  |  |  |  |
| **Quantidade de módulos 450** | (un.) | 4 | 6 | 8 | 10 | 12 |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 1200 x 2260 x 400 | 1650 x 2260 x 400 | 2100 x 2260 x 400 | 2550 x 2260 x 400 | 3000 x 2260 x 400 |

## Fogões independentes

# HD 1000

A série de fogões independentes **"heavy duty" HD 1000** da **Alfatec**, traz para os operadores o clássico conceito dos fogões de centro e de parede, para utilizar panelas de 400 e 450 mm de diâmetro. Esta série utiliza queimadores de **alta potência** e **chama piloto** na mesa para todas as bocas. Um ou dois fornos com controle termostático podem ser acoplados, além de diversos acessórios opcionais.



## Vantagens

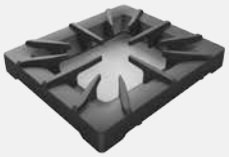
- Equipamentos **duráveis** com construção robusta, próprios para operação em regime de uso severo das **cozinhas** profissionais **brasileiras**.
- Construção em aço inoxidável **tipo 304**, material com comprovada resistência superior a corrosão e adequado a instalação em **regiões litorâneas** e de elevada humidade e temperatura.
- Fornecidos com 4, 6 e 8 bocas com grelhas em ferro fundido medindo 450 x 400mm.
- Mesa plana para deslizamento das panelas.
- Forno termostático **Gastronorm 2/1** com lastro em ferro fundido.
- Excelente **desempenho** e **eficiência**.
- Queimadores potentes de **9.000 kcal/h** com **chama piloto** para facilidade de acendimento.
- Novos manípulos com **design elegante** e de fácil visualização para ajustes **precisos** e **seguros** da operação.
- Modelos próprios para uso de **centro** ou de **parede**.
- Garantia de **12 meses** e assistência técnica em todo o país.

## HD 1000 de parede

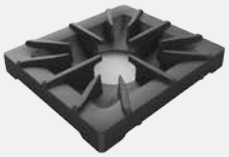


## Acessórios opcionais

Grelha leve
Dimensões:
450x400mm



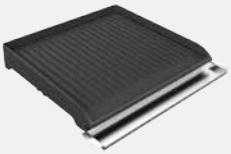
Grelha radiante
Dimensões:
450x400mm



Banho-maria
Dimensões:
450 x 794 x 205mm



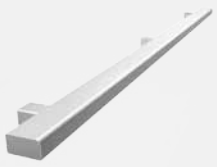
Chapa bifeteira
Dimensões:
434 x 410 x 73mm



Torneira de coluna



Extensor de mesa



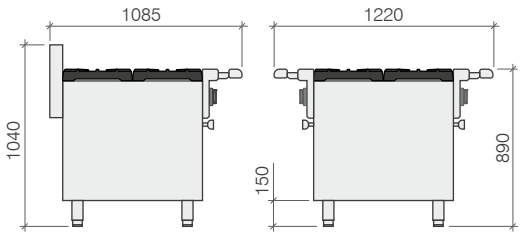
## Forno termostático gastronorm 2/1

Controle de temperatura



Potência do forno: 6.750 kcal/h
Dimensões internas: 540 x 677 x 365mm






HD 1000 de parede | HD 1000 de centro

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **HD 1000 de centro** | | FGHD-4BC | FGHD-4BCF | FGHD-6BC | FGHD-6BCF | FGHD-8BC | FGHD-8BCF | FGHD-8BC2F |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 1000x1220x890 | 1000x1220x890 | 1450x1220x890 | 1450x1220x890 | 1900x1220x890 | 1900x1220x890 | 1900x1220x890 |
| **HD 1000 de parede** | | FGHD-4BE | FGHD-4BEF | FGHD-6BE | FGHD-6BEF | FGHD-8BE | FGHD-8BEF | FGHD-8BE2F |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 1000x1085x1040 | 1000x1085x1040 | 1450x1085x1040 | 1450x1085x1040 | 1900x1085x1040 | 1900x1085x1040 | 1900x1085x1040 |
| **Queimadores** | Mesa (un.) | 4 | 4 | 6 | 6 | 8 | 8 | 8 |
| | Forno (un.) | - | 1 | - | 1 | - | 1 | 2 |
| **Potência** | (kcal/h) | 36.000 | 42.750 | 54.000 | 60.750 | 72.000 | 78.750 | 85.500 |
| **Consumo** | GLP (kg/h) | 3,20 | 3,80 | 4,80 | 5,40 | 6,40 | 7,00 | 7,60 |
| | GN ($m^3$/h) | 3,90 | 4,60 | 5,80 | 6,50 | 7,70 | 8,50 | 9,20 |

Potência dos queimadores de mesa: 9.000 kcal/h

Pressão do gás: GLP 280mmCA | GN 200mmCA

## Refrigeradores e freezers horizontais

# FROST H

A série **FROST H** é uma linha de refrigeradores e freezers horizontais desenvolvidos pela **Alfatec** para atender as necessidades de conservação e preparo de alimentos nas cozinhas profissionais brasileiras. Combinados com os cabeçotes refrigerados, formam unidades funcionais para o preparo de saladas, sanduíches e pizzas e outros.




## Vantagens

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

**Produto certificado**

INMETRO

# Refrigerador e freezer horizontal



Modelo com puxador de plástico



Modelo com puxador de alumínio

Opções de material:
Interior em alumínio naval

Opções de tampo:
Tampo liso
Tampo de granito
Sem tampo

Cabine direita ou esquerda.
Disponível com cabines: 400mm, e 150mm (unidade remota).







| | | RH-2P40 | FH-2P40 | RH-3P40 | FH-3P40 | RH-4P40 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Função** | - | Refrigerador | Freezer | Refrigerador | Freezer | Refrigerador |
| **Portas** | (un.) | 2 | | 3 | | 4 |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 1400 x 700 x 900 | | 1900 x 700 x 900 | | 2400 x 700 x 900 |
| **Gastronorm 1/1 - 65** | (un.) | 10 | | 15 | | 20 |
| **Temperatura de trabalho** | (°C) | +1 a +4 °C | -22 a -18 °C | +1 a +4 °C | -22 a -18 °C | +1 a +4 °C |
| **Potência do compressor** | (hp) | 1/4 | 1/3 | 1/3 | 3/4 | 1/3 |
| **Potência frigorífica** | (kcal/h) | 352,00 | 334,00 | 440,00 | 433,00 | 597,00 |
| **Temp. de evaporação** | (°C) | -10/+55 °C | -30/+55 °C | -10/+55 °C | -30/+55 °C | -10/+55 °C |
| **Tipo do gás refrigerante** | - | R134A | R404A | R134A | R404A | R134A |

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

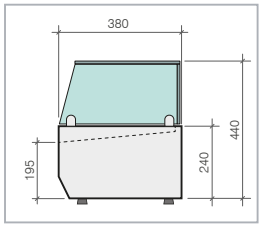
# Cabeçote refrigerado



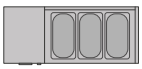
Cúpula de vidro opcional

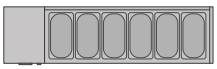


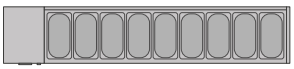
Pé inox 150mm opcional

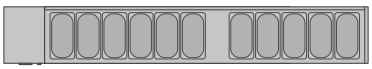



Opcionais:
Cúpula de vidro
Tampa inox
Pé inóx 150mm









| | | CRA-3 | CRA-6 | CRA-9 | CRA-11 |
|---|---|---|---|---|---|
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 900 x 380 x 240 | 1400 x 380 x 240 | 1900 x 380 x 240 | 2400 x 380 x 240 |
| **Gastronorm 1/3 - 150** | (un.) | 3 | 6 | 9 | 11 |
| **Potência frigorífica** | (kcal/h) | 260,00 | | | |
| **Temperatura de trabalho** | (°C) | +1 a +5 °C | | | |
| **Potência do compressor** | (hp) | 1/5 | | | |
| **Temp. de evaporação** | (°C) | -10/+55 °C | | | |
| **Tipo do gás refrigerante** | - | R134A | | | |

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

## Preparo de saladas e sanduíches

Apoiado diretamente no tampo inox



## Preparo de pizza

Elevado em tampo de granito



FROST

## Refrigeradores e freezers verticais

# FROST V

A série **FROST V** é uma linha de refrigeradores e freezers verticais desenvolvidos pela **Alfatec** para atender as necessidades de conservação de alimentos nas cozinhas profissionais brasileiras. Formada por modelos de 2, 3 e 4 portas sólidas ou de vidro.







## Vantagens

- Espaços internos dimensionados para receber recipientes **Gastronorm 2/1** ou prateleiras gradeadas.
- Portas de vidro fornecidas opcionalmente.
- Equipamentos duráveis com construção robusta. Isolamento térmico em poliuretano expandido com **50 mm** de espessura e barreiras térmicas em perfis de PVC.
- Construção em aço inoxidável **tipo 304**, material com comprovada resistência superior a corrosão e adequado a instalação em **regiões litorâneas**. Disponíveis também em **alumínio naval**.
- Caixa elétrica blindada conforme normativa do Inmetro.
- Controlador digital protegido contra impactos e água.
- **Frost free**, com evaporação da água de degelo.
- Garantia de **12 meses** e assistência técnica em todo o país.

**Produto certificado**

INMETRO

# Refrigerador e freezer vertical



R/FV-1P70



R/FV-2P70



R/FV-2P140



R/FV-3P140



R/FV-4P140

Opções de material:
Interior em alumínio naval

Opções de porta:
Portas sólidas
Portas de vidro











| | | RV-1P70 | FV-1P70 | RV-2P70 | FV-2P70 | RV-2P140 | FV-2P140 | RV-3P140 | FV-3P140 | RV-4P140 | FV-4P140 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Função** | - | Refrigerador | Freezer | Refrigerador | Freezer | Refrigerador | Freezer | Refrigerador | Freezer | Refrigerador | Freezer |
| **Portas** | (un.) | 1 | | 2 | | 2 | | 3 | | 4 | |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 700 x 850 x 2050 | | 700 x 850 x 2050 | | 1400 x 850 x 2050 | | 1400 x 850 x 2050 | | 1400 x 850 x 2050 | |
| **Gastronorm 1/1 - 65** | (un.) | 18 | | 16 | | 36 | | 34 | | 32 | |
| **Temperatura de trabalho** | (ºC) | +1 a +4 ºC | -22 a -18 ºC | +1 a +4 ºC | -22 a -18 ºC | +1 a +4 ºC | -22 a -18 ºC | +1 a +4 ºC | -22 a -18 ºC | +1 a +4 ºC | -22 a -18 ºC |
| **Potência frigorífica** | (kcal/h) | 241,00 | 270,00 | 241,00 | 270,00 | 330,00 | 450,00 | 330,00 | 450,00 | 330,00 | 450,00 |
| **Potência do compressor** | (hp) | 1/4 hp | 3/4 hp | 1/4 hp | 3/4 hp | 1/3 hp | 1 1/4 hp | 1/3 hp | 1 1/4 hp | 1/3 hp | 1 1/4 hp |
| **Temp. de evaporação** | (ºC) | -10/+55 ºC | -30/+55 ºC | -10/+55 ºC | -30/+55 ºC | -10/+55 ºC | -30/+55 ºC | -10/+55 ºC | -30/+55 ºC | -10/+55 ºC | -30/+55 ºC |
| **Tipo do gás refrigerante** | - | R134A | R404A | R134A | R404A | R134A | R404A | R134A | R404A | R134A | R404A |

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

## Portas de vidro opicionais





## Minicâmaras frigoríficas

# FROST M

A série **FROST M** é constituída por minicâmaras refrigeradas e freezers, próprias para armazenagem de alimentos acondicionados em caixas plásticas. Com grande capacidade e ocupando pequenos espaços, as minicâmaras **Alfatec** oferecem uma solução econômica e prática para cozinhas profissionais de variadas capacidades.



## Vantagens

- Estrutura interna reforçada para receber **caixas plásticas** de 360 x 556 x 179 mm.
- Equipamentos duráveis com construção robusta. Isolamento térmico em poliuretano expandido com **50 mm** de espessura e barreiras térmicas em perfis de PVC.
- INOX 304 — Construção em aço inoxidável **tipo 304**, material com comprovada resistência superior a corrosão e adequado a instalação em **regiões litorâneas**. Disponíveis também em **alumínio naval**.
- Caixa elétrica blindada conforme normativa do Inmetro.
- Controlador digital protegido contra impactos e água.
- FROST FREE — **Frost free**, com evaporação da água de degelo.
- 12 — Garantia de **12 meses** e assistência técnica em todo o país.

**Produto certificado**

INMETRO

# Minicâmara frigorífica



## Minicâmara frigorífica 75

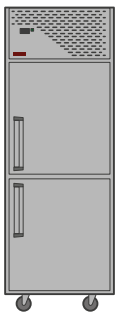
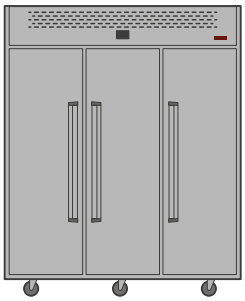
Refrigerada ou freezer
Capacidade para receber 15 caixas plásticas[1]
Dimensões (mm): 750 x 920 x 2360



## Minicâmara frigorífica 150

Refrigerada ou freezer
Capacidade para receber 21 caixas plásticas[1]
Dimensões (mm): 1500 x 820 x 2100

FROST

| Opções de material: Interior em alumínio naval | |  | |  | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **RCII-2P75** | **FCII-2P75** | **MCRII-3P150** | **MCFII-3P150** |
| **Função** | - | Refrigerador | Freezer | Refrigerador | Freezer |
| **Portas** | (un.) | 2 | | 3 | |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 750 x 920 x 2360 | | 1500 x 820 x 2100 | |
| **Caixa plástica[1]** | (un.) | 15 | | 21 | |
| **Temperatura de trabalho** | (ºC) | +1 a +4 ºC | -22 a -18 ºC | +1 a +4 ºC | -22 a -18 ºC |
| **Potência frigorífica** | (kcal/h) | 241,00 | 270,00 | 330,00 | 450,00 |
| **Potência do compressor** | (hp) | 1/4 hp | 3/4 hp | 1/3 hp | 1 1/4 hp |
| **Temp. de evaporação** | (ºC) | -10/+55 ºC | -30/+55 ºC | -10/+55 ºC | -30/+55 ºC |
| **Tipo do gás refrigerante** | - | R134A | R404A | R134A | R404A |

(1) Caixa plástica medindo: 360 x 556 x 179 mm

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

## Distribuição de alimentos

# 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.



## Vantagens

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

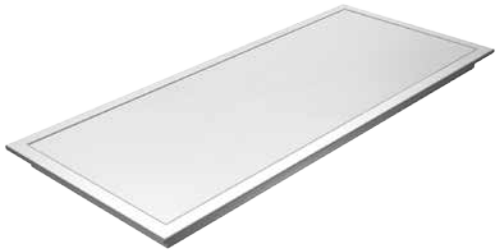
## Expositor drop-in aquecido
Banho-maria



| | | PAI1-2GN15 | PAI1-3GN15 | PAI1-4GN15 | PAI1-5GN15 |
|---|---|---|---|---|---|
| Quantidade GN's 1/1 - 200 | (un.) | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Dimensões | (C x P x A mm) | 710 x 590 x 250 | 1035 x 590 x 250 | 1360 x 590 x 250 | 1685 x 590 x 250 |
| Potência | (kW) | 3,2 | 4,8 | 4,8 | 6,4 |

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

## Expositor drop-in aquecido
Pista quente



| | | PAS1-2GN1 | PAS1-3GN1 | PAS1-4GN1 | PAS1-5GN1 |
|---|---|---|---|---|---|
| Quantidade GN's 1/1 | (un.) | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Dimensões | (C x P x A mm) | 710 x 590 x 60 | 1035 x 590 x 60 | 1360 x 590 x 60 | 1685 x 590 x 60 |
| Potência | (kW) | 2 | 3 | 4 | 5 |

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

## Expositor drop-in refrigerado
Pista fria



| | | PR1-2GN1 | PR1-3GN1 | PR1-4GN1 | PR1-5GN1 |
|---|---|---|---|---|---|
| Quantidade GN's 1/1 - 65 | (un.) | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Dimensões | (C x P x A mm) | 710 x 590 x 360 | 1035 x 590 x 360 | 1360 x 590 x 360 | 1685 x 590 x 360 |
| Temperatura de trabalho | (ºC) | +2 a +5 ºC | | | |
| Potência do compressor | (hp) | 1/5 | 1/5 | 1/3 | 1/3 |
| Tipo do gás refrigerante | - | R134A | | | |

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

## Protetor salivar



| | | PTS1-2GN | PTS1-3GN | PTS1-4GN | PTS1-5GN |
|---|---|---|---|---|---|
| Quantidade GN's 1/1 | (Un.) | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Dimensões | (C x P x A mm) | 810 x 600 x 500 | 1135 x 600 x 500 | 1460 x 600 x 500 | 1785 x 600 x 500 |
| Potência pista fria | (W) | 11,5 | 16,3 | 21 | 25,7 |
| Potência pista aquecida | (W) | 300 | 300 | 600 | 600 |

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

## Aquecedor superior



| | | HTLP1-50 | HTLP1-100 | HTLP1-150 |
|---|---|---|---|---|
| | |  |  |  |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 570 x 175 x 125 | 1000 x 175 x 125 | 1785 x 175 x 125 |
| **Potência** | (W) | 650 | 1.100 | 1.800 |

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

## Luminária pendente

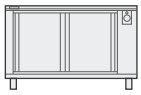
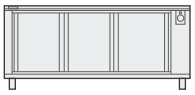


| | | ALCA-1 | ABLC-250 |
|---|---|---|---|
| | |  |  |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 400 x 182 x 182 | - |
| **Potência** | (kW) | - | 0,25 |

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

## Estufa horizontal e pass thru



| | | ESHII1-147 / PTAHII1-147 | ESHII1-197 / PTAHII1-197 |
|---|---|---|---|
| | |  |  |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 1400 x 750 x 850 | 1900 x 750 x 850 |
| **Potência** | (W) | 3000 | 4000 |

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

## Balcões para distribuição

A **Alfatec** produz balcões para distribuição com módulos neutros para apoio de utensílios e molhos e módulos para receber unidades drop-in para exposição e conservação dos alimentos nas temperaturas seguras exigidas pelas autoridades sanitárias.

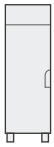
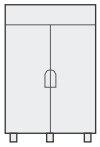
Os balcões de distribuição são construídos em compensado naval revestidos em laminado plástico ou folhas de madeira com tampo superior em granito e outros materiais definidos pelo cliente.



## Estufa vertical e pass thru





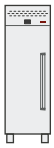
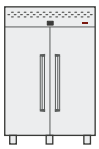
| Opções de material: Interior em alumínio naval | |  ESVIA1-70 | PTAII1-70 |  ESVIA1-140 | PTAII1-140 |
|---|---|---|---|---|---|
| **Função** | - | Frontal | Pass thru | Frontal | Pass thru |
| **Portas** | (un.) | 1 | 2 | 2 | 4 |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 700 x 820 x 2000 | | 1400 x 820 x 2000 | |
| **Gastronorm 1/1 - 65** | (un.) | 18 | | 36 | |
| **Temperatura de trabalho** | (ºC) | +75 ºC | | +75 ºC | |
| **Potência de aquecimento** | (kW) | 3,2 | | 6,4 | |

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

## Refrigerador vertical e pass thru





| Opções de material: Interior em alumínio naval | |  ESVII1-70 | PTAIA1-70 |  ESVII1-140 | PTAIA1-140 |
|---|---|---|---|---|---|
| **Função** | - | Frontal | Pass thru | Frontal | Pass thru |
| **Portas** | (un.) | 1 | 2 | 2 | 4 |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 700 x 820 x 2000 | | 1400 x 820 x 2000 | |
| **Gastronorm 1/1 - 65** | (un.) | 18 | | 36 | |
| **Temperatura de trabalho** | (ºC) | +1 a +4 ºC | | +1 a +4 ºC | |
| **Potência frigorífica** | (kcal/h) | 241,00 | | 330,00 | |
| **Potência do compressor** | (hp) | 1/4 hp | | 1/3 hp | |
| **Temp. de evaporação** | (ºC) | -10/+55 ºC | | -10/+55 ºC | |
| **Tipo do gás refrigerante** | - | R134A | | R134A | |

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

## Mobiliário modular

# MODULUS

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



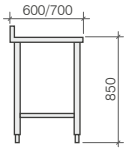
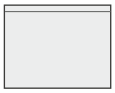
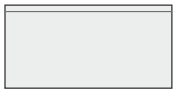
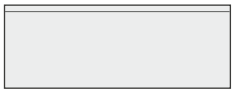
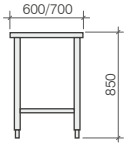
## Vantagens

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

## Mesa lisa





| | | 500 | 900 | 1400 | 1900 |
|---|---|---|---|---|---|
| **Mesa lisa de parede** |   | MLE6/7 500 | MLE6/7 900 | MLE6/7 1400 | MLE6/7 1900 |
| | |  |  |  |  |
| **Mesa lisa de centro** |   | MLC6/7 500 | MLC6/7 900 | MLC6/7 1400 | MLC6/7 1900 |
| | |  |  |  |  |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 500 x 600/700 x 850 | 900 x 600/700 x 850 | 1400 x 600/700 x 850 | 1900 x 600/700 x 850 |

## Acessórios

Gaveta



Gaveteiro



Rack de cantoneiras



Lixeira basculante



Prateleira inferior



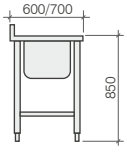
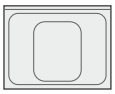
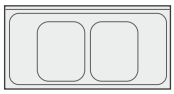
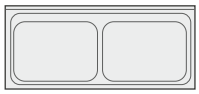
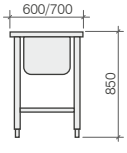
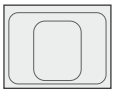
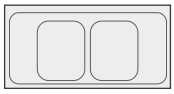
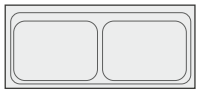
## Mesa com cuba









| | | 900 | 1400 | 1900 |
|---|---|---|---|---|
| **Mesa com cuba de parede** |   | MVE6/7 900 1C.542 / MVE6/7 900 1C.543 / MVE6/7 900 1C.754 | MVE6/7 1400 2C.543 / MVE6/7 1400 2C.754 | MVE6/7 1900 2C.754 |
| | |  |  |  |
| **Mesa com cuba de centro** |   | MVC6/7 900 1C.542 / MVC6/7 900 1C.543 / MVC6/7 900 1C.754 | MVC6/7 1400 2C.543 / MVC6/7 1400 2C.754 | MVC6/7 1900 2C.754 |
| | |  |  |  |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 900 x 600/700 x 850 | 1400 x 600/700 x 850 | 1900 x 600/700 x 850 |
| **Cubas** | (un.) | 1 / 1 / 1 | 2 / 2 | 2 |
| | Dimensões (mm) | 500x400x200 / 500x400x300 / 700x500x400 | 500x400x300 / 700x500x400 | 700x500x400 |

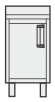
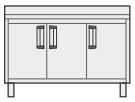
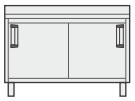
## Gabinete inferior



Portas de correr



Portas de abrir

| | | 500 | 900 | 1400 |
|---|---|---|---|---|
| **Gabinete inferior porta de abrir** | | **GIPA6/7 500** | **GIPA6/7 900** | **GIPA6/7 1400** |
| | |  |  |  |
| **Portas** | (un.) | 1 | 2 | 3 |
| **Gabinete inferior porta de correr** | | | **GIPC6/7 900** | **GIPC6/7 1400** |
| | | |  |  |
| **Portas** | (un.) | | 2 | 2 |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 500 x 600/700 x 850 | 900 x 600/700 x 850 | 1400 x 600/700 x 850 |

## Armário superior



Portas de correr



Portas de abrir

| | | 500 | 900 | 1400 |
|---|---|---|---|---|
| **Armário superior porta de abrir** | | **ASPA 500** | **ASPA 900** | **ASPA 1400** |
| | |  |  |  |
| **Portas** | (un.) | 1 | 2 | 3 |
| **Armário superior porta de correr** | | | **ASPA 900** | **ASPA 1400** |
| | | |  |  |
| **Portas** | (un.) | | 2 | 2 |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 500 x 380 x 600 | 900 x 380 x 600 | 1400 x 380 x 600 |

## Módulo de canto inferior



| | | MCI6 | MCI7 |
|---|---|---|---|
| | |  |  |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 930 x 930 x 850 | 1030 x 1030 x 850 |

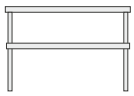
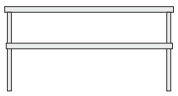
## Módulo de canto superior



| | | MCI6 |
|---|---|---|
| | |  |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 710 x 710 x 600 |

## Prateleira superior apoiada em tampo



| | | 500 | 900 | 1400 | 1900 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 Plano | | PST1 500 | PST1 900 | PST1 1400 | PST1 1900 |
| | |  |  |  |  |
| Dimensões | (C x P x A mm) | 500x246x440 | 900x246x440 | 1400x246x440 | 1900x246x440 |
| 2 Planos | | PST2 500 | PST2 900 | PST2 1400 | PST2 1900 |
| | |  |  |  |  |
| Dimensões | (C x P x A mm) | 500x246x780 | 900x246x780 | 1400x246x780 | 1900x246x780 |

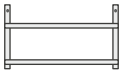
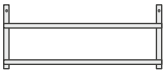
## Prateleira superior lisa



| | | 500 | 900 | 1400 | 1900 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 Plano | | PSP1 500 | PSP1 900 | PSP1 1400 | PSP1 1900 |
| | |  |  |  |  |
| Dimensões | (C x P mm) | 500x380 | 900x380 | 1400x380 | 1900x380 |
| 2 Planos | | PSP2 500 | PSP2 900 | PSP2 1400 | PSP2 1900 |
| Prateleiras móveis | |  |  |  |  |
| Dimensões | (C x P x A mm) | 500x380x500 | 900x380x500 | 1400x380x500 | 1900x380x500 |

## Tray-rest



| | | 1100 | 1600 |
|---|---|---|---|
| | | TR 1100 | TR 1600 |
| | |  |  |
| Caixas plásticas de 500 x 500 mm<br>Caixas não inclusas | | | |
| Dimensões | (C x P x A mm) | 1100 x 500 x 500 | 1600 x 500 x 500 |
| Caixas plásticas | (un.) | 2 | 3 |

## Prateleira superior tubular



| | | 500 | 900 | 1400 | 1900 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | PTP 500 | PTP 900 | PTP 1400 | PTP 1900 |
| | |  |  |  |  |
| Dimensões | (C x P mm) | 500 x 400 | 900 x 400 | 1400 x 400 | 1900 x 400 |

## Lava mãos

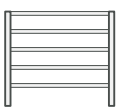


Acionamento com joelho

| | | PIA 1 | PIA J |
|---|---|---|---|
| | |  |  |
| Dimensões | (C x P x A mm) | 400 x 290 x 228 | |
| Acionamento | | Mão | Joelho |

## Estante



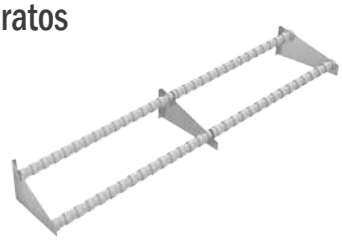
| | | EST 900 | EST 1200 |
|---|---|---|---|
| | |  |  |
| Prateleiras reguláveis lisas ou perfuradas | | | |
| Dimensões | (C x P x A mm) | 900 x 400 x 1700 | 1200 x 400 x 1700 |

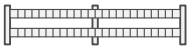
## Caixa de gordura



| | | CG 1 |
|---|---|---|
| | |  |
| Dimensões | (C x P x A mm) | 400 x 500 x 350 |

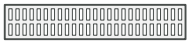
## Escorredor de pratos



| | | ESC 1400 |
|---|---|---|
| | |  |
| Dimensões | (C x P x A mm) | 1000 x 200 x 365 |

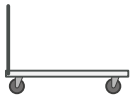
## Grelha de piso



| | | GRP 1000 |
|---|---|---|
| | |  |
| Dimensões | (C x P mm) | 1000 x 150 |

## Carro plataforma



| | | CRPL |
|---|---|---|
| | |  |
| Dimensões | (C x P x A mm) | 900 x 600 x 750 |

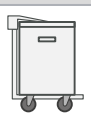
## Carro para lavagem de cerais



| | | CRLC |
|---|---|---|
| | |  |
| Dimensões | (C x P x A mm) | 680 x 500 x 760 |

## Carro para detritos



| | | CRDE |
|---|---|---|
| | |  |
| Dimensões | (Diam. x A mm) | 464 x 730 |
| Capacidade | (Litros) | 90 |

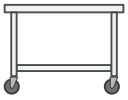
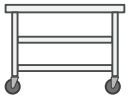
## Carro para pratos



| | | CRPR |
|---|---|---|
| | |  |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 670 x 550 x 730 |
| **Pratos** | (un) | 200 |

## Carro auxiliar



| | | CRAU 1 | CRAU 2 |
|---|---|---|---|
| | |  |  |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 900 x 600 x 900 | |
| **Planos** | (un) | 1 | 2 |

## Carro tanque



| | | CRTA |
|---|---|---|
| | |  |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 785 x 600 x 850 |
| **Capacidade** | (Litros) | 230 |

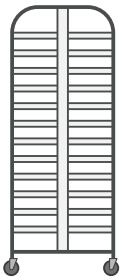
## Carro chassi



| | | CRCH |
|---|---|---|
| Caixas plásticas de 800 x 600 mm<br>Caixas não inclusas | |  |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 815 x 615 x 160 |

## Carro esqueleto



| | | CRES |
|---|---|---|
| | |  |
| **Dimensões** | (C x P x A mm) | 460 x 640 x 1700 |
| **GN 1/1-100** | (un) | 12 |

## Mobiliário modular e refrigeradores

# 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.

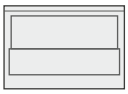


## Vantagens

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

## Módulo para gelo



| | | 400 | 800 |
|---|---|---|---|
| | | MDGL1-40 | MDGL1-80 |
| | |  |  |
| Dimensões | (C x P x A mm) | 400x560x850 | 800x560x850 |
| Capacidade | (Litros) | 15 | 30 |

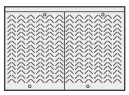
## Módulo de liso



| | | 400 | 800 |
|---|---|---|---|
| | | MDLS1-40 | MDLS1-80 |
| | |  |  |
| Dimensões | (C x P x A mm) | 400x560x850 | 800x560x850 |

## Módulo para copos



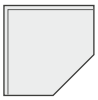
| | | 400 | 800 |
|---|---|---|---|
| | | MDCP1-40 | MDCP1-80 |
| | |  |  |
| Dimensões | (C x P x A mm) | 400x560x850 | 800x560x850 |

## Módulo com cuba



## Módulo de canto



| | | MDCT1 |
|---|---|---|
| | |  |
| Dimensões | (C x P x A mm) | 850x850x850 |

## Acessórios



Suporte de bebidas
Fixado na frente do módulo
Pode ter 1 ou 2 níveis.



Suporte para liquidificador

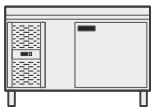


Suporte para toalhas

# Refrigeradores para bares

## Refrigerador para chope



| | | BC1-2B40 | BC1-3B40 |
|---|---|---|---|
| Comporta barris de chope de:<br>30l (408 x 370 mm) e/ou<br>50l (408 x 540 mm) | |  |  |
| Dimensões | (C x P x A mm) | 1400 x 700 x 1000 | 1900 x 700 x 1000 |
| Temperatura de trabalho | (ºC) | 0 a +2 ºC | |
| Barris de chope | (un.) | 2 | 3 |
| Potência frigorífica | (kcal/h) | 352,00 | 440,00 |
| Temp. de evaporação | (ºC) | -10/+55 ºC | |
| Tipo do gás refrigerante | - | R134A | |

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

## Congelador de canecas



| | | FGCII1-100 |
|---|---|---|
| | |  |
| Dimensões | (C x P x A mm) | 1000 x 700 x 960 |
| Temperatura de trabalho | (ºC) | -22 a -18 ºC |
| Quantidade de canecas | (un.) | 140 |
| Potência frigorífica | (kcal/h) | 352,00 |
| Temp. de evaporação | (ºC) | -30/+55 ºC |
| Tipo do gás refrigerante | - | R404A |

Alimentação elétrica: 220V monofásico 60Hz

ALFATEC
COZINHAS PROFISSIONAIS

Rua Gerson Ferreira, 31A Ramos
21030-151 Rio de Janeiro, RJ
Tel.: (21) 2564-2001

www.alfatecozinhas.com.br

Vendas:
comercial@alfatec.ind.br

Assistência técnica:
manutencao@alfatec.ind.br