

linha de produtos

COMÉRCIO

Eletroinox. Há *10* anos produzindo qualidade.



@ELETRINOX

ARQUITETURA *COMERCIAL*

Contamos com uma equipe completa e capacitada, apta para exercer suas responsabilidades frente à legislação. Isso traz segurança para o empreendedor e garante a legibilidade do projeto. Quando nossos clientes trazem as suas ideias nossa equipe busca todas as ferramentas para transformar seus sonhos em realidade.

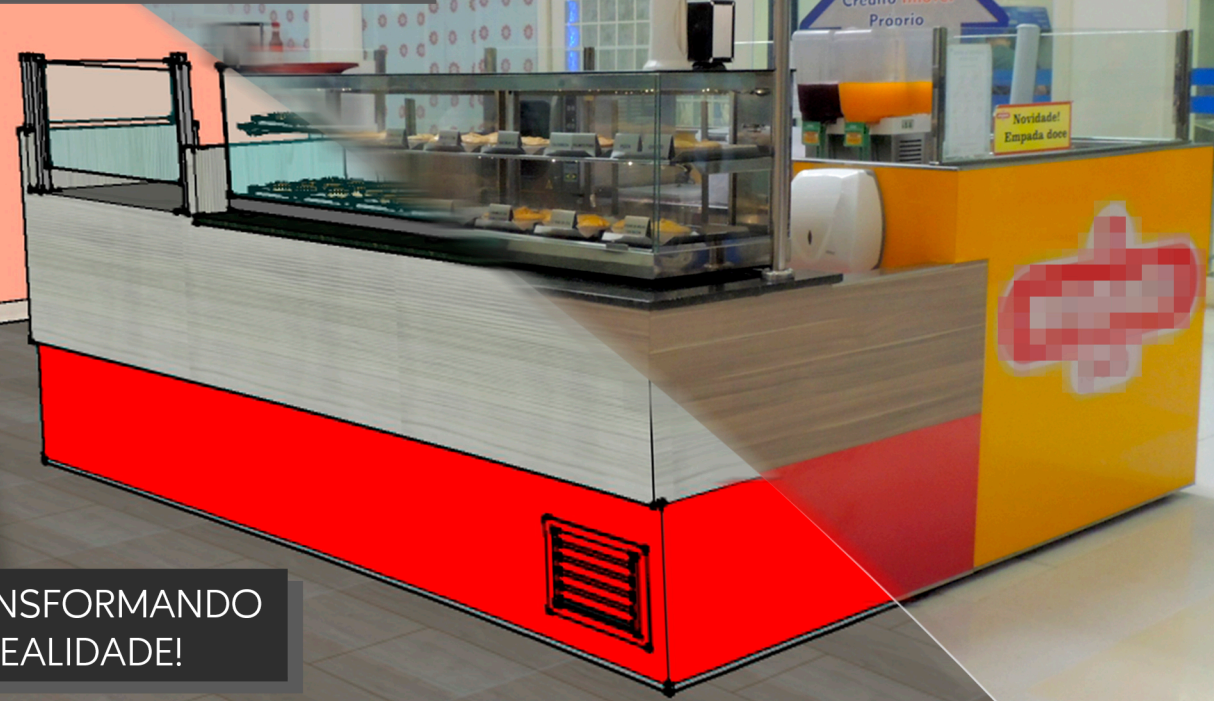
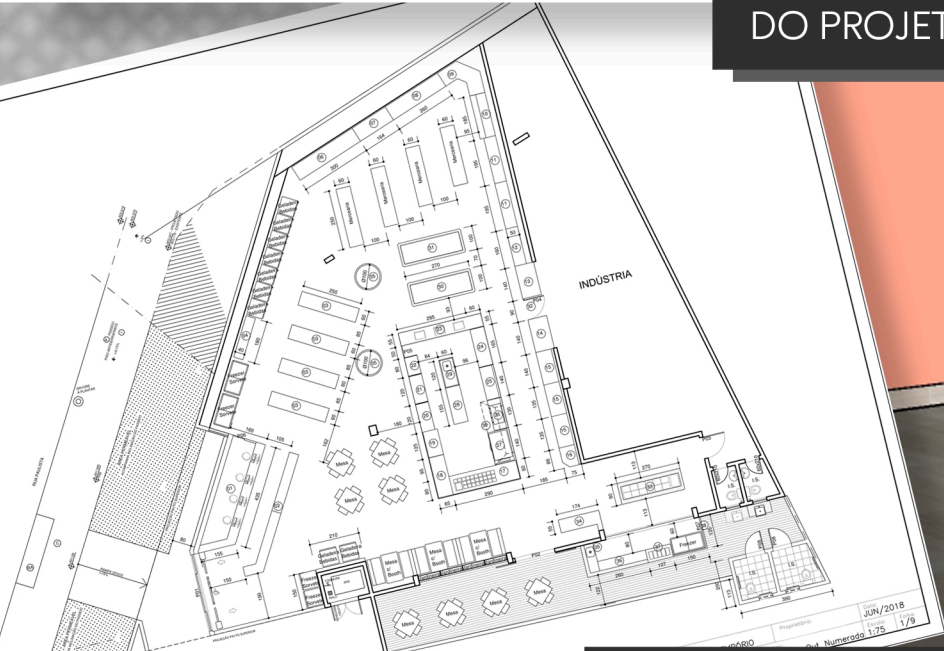
Desde a concepção do projeto até a entrega do produto final a Eletroinox cria e executa o melhor para as instalações do seu negócio.

Consultoria técnica, soluções projetuais, atendimento especializado, projeto legal e maquetes eletrônicas.



PROJETOS *AUTORAIS*

DO PROJETO AO PRODUTO FINAL



HÁ DEZ ANOS TRANSFORMANDO SONHOS EM REALIDADE!



EQUIPAMENTOS GASTRONÔMICOS

Vitrines **EXPOSITORAS**

UM NOVO
CONCEITO
EM **EXPOSIÇÃO**



CORES VARIADAS



RODÍZIOS
COM FREIO



FÁCIL
MANUTENÇÃO

A vitrine é uma das ferramentas mais eficientes de exposição de produtos. É responsável por atrair o cliente e tratando-se do ramo alimentício, convencê-lo de que seu produto é o que há de melhor.

Escolher uma vitrine de qualidade faz toda a diferença. A cor, o design, o tamanho e a iluminação formam um conjunto essencial na construção da identidade da sua loja.

Investir em um produto que une eficiência no funcionamento e um acabamento moderno trará a curto prazo grandes resultados nas suas vendas.



EQUIPAMENTOS GASTRONÔMICOS

ELETROCONV

UMA NOVA EXPERIÊNCIA EM **ASSADOS**

FÁCIL
MANUTENÇÃO

O forno ELETROCONV foi desenvolvido para tornar mais prática a atividade diária dos empreendimentos do ramo alimentício, pois conta com um sistema de programação manual de tempo e temperatura fácil de ser utilizado, fazendo com que produtos de qualidade sejam entregues ao consumidor final garantindo sabor e textura ideais.

Sendo estruturado em aço inoxidável, este equipamento conta com a garantia de atender as normas de segurança alimentar e facilita o processo de higienização do mesmo. O Eletroconv trabalha utilizando a Tecnologia de Convecção do Ar, assegurando uniformidade no processo de assamento e acelerando o processo de cocção.

VISOR DE VIDRO

Dimensões Externas
68x60x48cm. (CxLxA)

ILUMINAÇÃO
INTERNA



EQUIPAMENTOS GASTRONÔMICOS

Classic **ELETROINOX**



Dimensões Externas
125x77x50cm. (CxLxA)

FÁCIL
MANUTENÇÃO



GRADE E
TABULEIROS

UMA NOVA
EXPERIÊNCIA
EM **ASSADOS**



O modelo *Classic*, que é o nosso forno elétrico de câmara alta, foi desenvolvido pensando em facilitar a cocção em grandes quantidades por ter maior capacidade interna. Conta com um sistema de programação manual de temperatura fácil de ser utilizado, com regulagens individuais para a resistência inferior e superior.

Nele, o processo de irradiação pode ser alterado entre MAX, MED e MIN a qualquer momento em ambos os níveis, facilitando a técnica utilizada para cozinhar e gratinar alimentos.

Sendo estruturado em aço inoxidável, este equipamento conta com a garantia de atender as normas de segurança alimentar e fácil processo de higienização.



SUPORTE
SOB MEDIDA

EQUIPAMENTOS GASTRONÔMICOS

Pizza **EXPRESS**



Dimensões Externas
125x77x45cm. (CxLxA)

FÁCIL
MANUTENÇÃO



PEDRA
REFRATÁRIA

UMA NOVA
EXPERIÊNCIA
EM **ASSADOS**

SUPORTE
SOB MEDIDA

O modelo *Pizza Express*, é o nosso forno elétrico de câmara baixa desenvolvido especialmente para o ramo de pizzeria. Possui sistema de aquecimento a lastro proporcionando assados incríveis e com baixo tempo de cocção.

Conta com um sistema de programação manual de temperatura fácil de ser utilizado, com regulagens individuais para a resistência inferior e superior.

Nele o processo de irradiação pode ser alterado entre MAX, MED e MIN a qualquer momento em ambos os níveis.

Sendo estruturado em aço inoxidável, este equipamento conta com a garantia de atender às normas de segurança alimentar e fácil processo de higienização.



EQUIPAMENTOS GASTRONÔMICOS

Balcão *PIZZAIOLO*



Dimensões Externas
185x85x110cm.(CxLxA)

UM NOVO
CONCEITO
EM **PRATICIDADE**

RODÍZIOS
COM FREIOS



Dimensões Externas
185x85x146cm.(CxLxA)

FÁCIL
MANUTENÇÃO

O Balcão *Pizzaiolo* é a combinação perfeita de praticidade, organização e agilidade.

Este equipamento facilita a logística, principalmente em locais que dispõem de áreas reduzidas, uma vez que em um só local combina a manipulação e o armazenamento dos ingredientes de pizzas, sanduíches, massas, etc.

Com a finalidade de refrigerar e conservar seus alimentos frescos, garante a integridade dos mesmos, não deixando que o equipamento ultrapasse a temperatura programada.

Sendo estruturado em aço inoxidável, este equipamento conta com a garantia de atender as normas de segurança alimentar e fácil processo de higienização.



EQUIPAMENTOS GASTRONÔMICOS

Fritadeira *Água e Óleo*

Dimensões Externas
55x55x90cm. (CxLxA)

ESCORREDOR
MÓVEL

E F I C I Ê N C I A
N O **TRABALHO**

A Fritadeira à água e óleo Eletroinox é ideal para comércios que trabalham com a venda de alimentos fritos, que precisam ter um equipamento para essa finalidade e que não ocupe muito espaço como: padarias, restaurantes, lanchonetes e food trucks. Pode ser indicada também para quem trabalha em buffets infantis, festas, eventos ou com a venda de salgados em feiras livres.

Seu diferencial é usar água em suas frituras, que tem como função filtrar o óleo durante o uso, retendo todos os resíduos que se desprendem dos alimentos, permitindo assim realizar vários tipos de frituras no mesmo óleo, sem haver transmissão alguma de sabor de um alimento para o outro. É economia! Você pode utilizar o óleo limpo por muito mais tempo!

Fabricadas em aço inoxidável, as Fritadeiras Água e Óleo Eletroinox possuem termostato analógico para controle de temperatura, lâmpada indicadora de aquecimento e cesto de fritura removível.

FÁCIL
MANUTENÇÃO



@ELETROINOX

COZINHAS INDUSTRIAIS

Equipamentos *Industriais*

TRABALHO EFICIENTE

A responsabilidade de cozinhar vai muito além de agradar o paladar das pessoas. Ainda nos bastidores, dentro da cozinha, onde a coisa realmente acontece, o cuidado

em deixar tudo impecável deve ser sempre uma prioridade. Uma cozinha equipada com peças em aço inoxidável une a elegância do material e sua funcionalidade, por se tratar de um material resistente, sem porosidades e não-corrosivo.

Vários aspectos do aço inoxidável fazem dele um dos metais mais apropriados para se usar em locais que exigem esta preocupação com a higiene e limpeza.

A Eletroinox possui uma gama de opções de produtos para cozinhas industriais. Trabalhamos com peças sob medida e com especificações que atendem às particularidades de cada empreendimento. Dentre elas: refrigeradores, fornos, bancadas, pias, coifas, fôrmas, bandejas e estufas.

MATÉRIA PRIMA DA
MELHOR QUALIDADE

FÁCIL
HIGIENIZAÇÃO



@ELETROINOX

COZINHAS INDUSTRIAIS

Equipamentos *Industriais*

TRABALHO EFICIENTE

A responsabilidade de cozinhar vai muito além de agradar o paladar das pessoas. Ainda nos bastidores, dentro da cozinha, onde a coisa realmente acontece, o cuidado em deixar tudo impecável deve ser sempre uma prioridade. Uma cozinha equipada com peças em aço inoxidável une a elegância do material e sua funcionalidade, por se tratar de um material resistente, sem porosidades e não-corrosivo.

Vários aspectos do aço inoxidável fazem dele um dos metais mais apropriados para se usar em locais que exigem esta preocupação com a higiene e limpeza.

A Eletroinox possui uma gama de opções de produtos para cozinhas industriais. Trabalhamos com peças sob medida e com especificações que atendem às particularidades de cada empreendimento. Dentre elas: refrigeradores, fornos, bancadas, pias, coifas, fôrmas, bandejas e estufas.



RODÍZIOS
COM FREIO



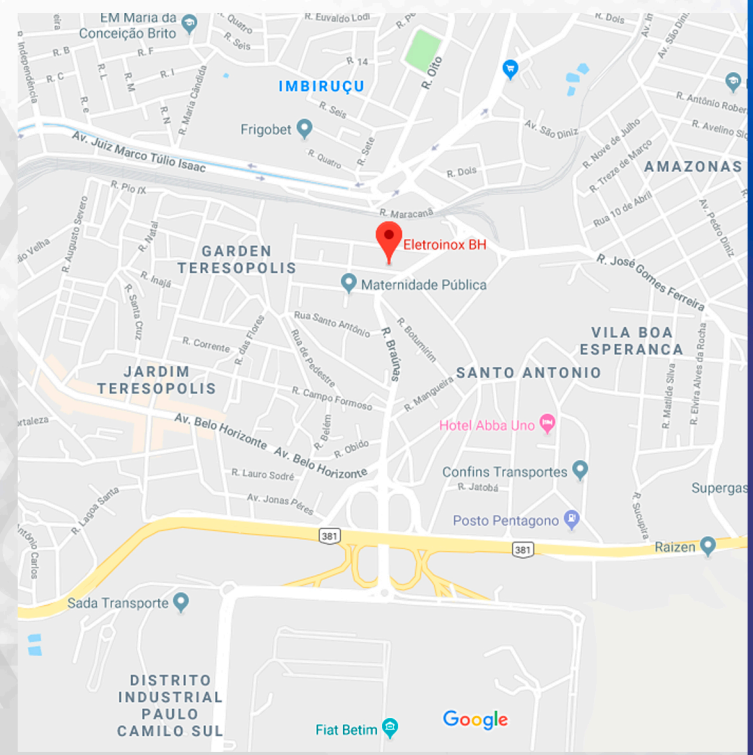
FÁCIL
MANUTENÇÃO



@ELETROINOX



Rua Cambará 275 Santo Antônio
Betim | MG
www.eletroinoxbh.com.br



(31) 3591-9028
(31) 3473-4434



(31) 9 8612-0565



@ELETROINOX