

**ESPECIALISTA NA FABRICAÇÃO
E FORNECIMENTO DE
EQUIPAMENTOS PARA
COZINHAS PROFISSIONAIS**





OS MELHORES CHEFS USAM BRCP

A **BRCP** é especialista na fabricação e fornecimento de equipamentos para cozinhas profissionais.

Seu maior diferencial está na excelência do atendimento, na entrega, em sua matéria-prima e componentes de qualidade, oferecendo sempre produtos mais eficientes, robustos e de ótimo acabamento.

Entrega em todo o território nacional.

A **BRCP** atua na fabricação e comercialização de equipamentos para cozinhas profissionais nas áreas de:



COCÇÃO



REFRIGERAÇÃO



DISTRIBUIÇÃO



MOBILIÁRIO



ACESSÓRIOS



CHURRASQUEIRA



© 2023 AR ©



FOGÃO INDUSTRIAL

Esse modelo é robusto e ideal para cozinhas de grandes restaurantes ou cozinhas comerciais que utilizam panelas e utensílios de grande porte.

São super robustas e possuem tampo em aço inoxidável de alto impacto, o que proporciona ao produto maior rigidez durante o uso.

Composta por tampo reforçado e grelhas inteiriças em ferro fundido, oferece alta resistência e durabilidade.

- Construção em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Tampos com comando de centro ou encosto.
- Grelhas com pintura própria para altas temperaturas.
- Painel frontal com botões de acionamento em baquelite (material de alta resistência térmica).
- Gaveta coletora de resíduos embaixo do equipamento.
- Estrutura inferior com prateleira gradeada, ideal para o apoio de panelas e utensílios.
- Alimentação a GÁS (GLP) kg/h ou GÁS NATURAL (GN) m³/h.
- Queimadores duplos composto por 1 coroa e um cachimbo.

Modelo	Tipo	Grelhas (mm)	Dimensões (mm)	Queimadores Duplos
FIG.30E.2B	Encosto	300x300	445x815x900	02
FIG.30E.4B	Encosto	300x300	815x815x900	04
FIG.30E.6B	Encosto	300x300	1185x815x900	06
FIG.30C.2B	Centro	300x300	445x15x900	02
FIG.30C.4B	Centro	300x300	815x815x900	04
FIG.30C.6B	Centro	300x300	1185x815x900	06
FIG.40E.2B	Encosto	400x400	545x1015x900	02
FIG.40E.4B	Encosto	400x400	1015x1015x900	04
FIG.40E.6B	Encosto	400x400	1485x1015x900	06
FIG.40C.2B	Centro	400x400	545x1015x900	02
FIG.40C.4B	Centro	400x400	1015x1015x900	04
FIG.40C.6B	Centro	400x400	1485x1015x900	06



FOGÃO INDUSTRIAL SOFT

Esse modelo é ideal para o preparo de cocção nas cozinhas industriais que utilizam utensílios de médio e pequeno porte.

possuem tampo em aço inoxidável de alto impacto, o que proporciona ao produto maior rigidez durante o uso.

Composta por tampo reforçado e grelhas inteiriças em ferro fundido, oferece alta resistência e durabilidade.

- Construção em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Tampos com comando de centro ou de encosto.
- Grelhas com pintura própria para altas temperaturas.
- Gaveta coletora de resíduos embaixo do equipamento.
- Estrutura inferior com prateleiras gradeadas, ideal para o apoio de panelas e utensílios.
- Alimentação a GÁS (GLP) kg/h ou GÁS NATURAL (GN) m³/h.
- Queimadores duplos composto por 1 coroa e um cachimbo.

Modelo	Tipo	Grelhas (mm)	Dimensões (mm)	Queimadores Duplos
FIS.30E.4B	Encosto	300x300	785x730x850	04
FIS.30E.6B	Encosto	300x300	1140x730x850	06
FIS.30C.4B	Centro	300x300	785x730x850	04
FIS.30C.6B	Centro	300x300	1140x730x850	06
FIS.40E.4B	Encosto	400x400	1020x980x850	04
FIS.40E.6B	Encosto	400x400	1490x980x850	06
FIS.40C.4B	Centro	400x400	1020x980x850	04
FIS.40C.6B	Centro	400x400	1490x980x850	06



FOGÃO MODULAR

Excelente opção para quem precisa de um Fogão Industrial em composição com outros equipamentos para montar uma linha cocção.

Desenvolvido de forma modular, proporciona um design com acabamentos lineares.

Possui tampo reforçado e grelhas em ferro fundido

- Construção em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Tampo com espelho traseiro.
- Grelhas inteiriças (tipo francesa) com pintura própria para altas temperaturas.
- Painel frontal com botões de acionamento em Braquelite (material de alta resistência térmica).
- Gaveta coletora de resíduos embaixo do equipamento.
- Alimentação a GÁS (GLP) kg/h ou GÁS NATURAL (GN) m³/h.
- Queimadores simples de ferro fundido de alto rendimento.

Modelo	Tipo	Dimensões (mm)	Queimadores Simples
FGS.02B.SP	Sobrepor	375x750x325	02
FGS.04B.SP	Sobrepor	750x750x325	04
FGS.02B.EA	Estrutura de Apoio	375x750x900	02
FGS.04B.EA	Estrutura de Apoio	750x750x900	04
FGS.02B.GA	Gabinete Aberto	375x750x900	02
FGS.04B.GA	Gabinete Aberto	750x750x900	04
FGS.02B.GF	Gabinete Fechado	375x750x900	02
FGS.04B.GF	Gabinete Fechado	750x750x900	04



BANHO MARIA

Ideal para o preparo de alimentos que precisam cozinhar de forma lenta e uniforme, o equipamento foi desenvolvido de forma modular e com um design com acabamento linear, podendo ser elétrico (220V Mono) ou a gás (GLP/GN).

- Construído em Aço inoxidável com acabamento escovado.
- Cuba dimensionada para receber GN'S de profundidade de 150mm.
- Tampo com espelho traseiro.
- Galeria de queimadores tubulares em aço esmalado para o modelo a gás, ou resistência de contato para o modelo elétrico, ambos de alto rendimento.
- Chaminé posterior plana em aço inoxidável para saída de gases de combustão para o modelo a gás.
- Painel inferior basculante com acesso ao dreno frontal.
- Painel de indicação Gradual de fogo alto e baixo;
- Temperatura de trabalho até 80°C
- Pés niveladores de altura.

Modelo	Tipo	Dimensões (mm)
BMS.37G.SP	Sobrepor	375x750x325
BMS.75G.SP	Sobrepor	750x750x325
BMS.37G.EA	Estrutura de Apoio	375x750x900
BMS.75G.EA	Estrutura de Apoio	750x750x900
BMS.37G.GA	Gabinete Aberto	375x750x900
BMS.75G.GA	Gabinete Aberto	750x750x900
BMS.37G.GF	Gabinete Fechado	375x750x900
BMS.75G.GF	Gabinete Fechado	750x750x900



CHAR BROILER

Ideal para grelhar carnes e vegetais com muita agilidade.

Desenvolvido de forma modular e com um design com acabamento linear.

Composto por tampo reforçado e grelhas estriadas em ferro fundido com pintura própria para altas temperaturas.

- Construção em aço inox escovado.
- Grelhas estriadas, montadas de forma modular, específica para grelhar proteínas, vegetais, frutas e outros alimentos.
- Painel frontal com botões de acionamento em baquelite (material de alta resistência térmica).
- Gaveta coletora de resíduos embaixo do equipamento.
- Alimentação a GÁS (GLP) kg/h ou GÁS NATURAL (GN) m³/h.

Modelo	Tipo	Dimensões (mm)
CBS.37G.SP	Sobrepor	375x750x325
CBS.75G.SP	Sobrepor	750x750x325
CBS.37G.EA	Estrutura de Apoio	375x750x900
CBS.75G.EA	Estrutura de Apoio	750x750x900
CBS.37G.GA	Gabinete Aberto	375x750x900
CBS.75G.GA	Gabinete Aberto	750x750x900
CBS.37G.GF	Gabinete Fechado	375x750x900
CBS.75G.GF	Gabinete Fechado	750x750x900



COZEDOR DE MASSAS

Próprio para cozimento de todos os tipos de massas oferecendo alto desempenho podendo ser a gás (GLP/GN) ou elétrico (220V), nosso cozedor foi desenvolvido de forma modular com acabamento linear de alta robustez e durabilidade.

- Fabricado em Aço Inoxidável com acabamento escovado.
- Cuba em Aço Inoxidável com capacidade de 20 litros.
- Galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado para o modelo a gás, ou Resistência de Imersão em Aço Inoxidável para o modelo elétrico, ambos de alto rendimento.
- Válvula para entrada de água e dreno.
- Ladrão para controle de nível de água e saída do amido.
- Estrutura interna de proteção de comando contra calor gordura e água.
- Temperatura de trabalho 98°C.
- Painel de indicação gradual de fogo alto a baixo;
- Botão Liga/Desliga.
- Gabinete inferior com porta em Aço Inoxidável.
- Pés niveladores de altura.

Modelo	Tipo	Dimensões (mm)
CZS.37.GA	Gabinete Aberto	375x750x900
CZS.37.GF	Gabinete Fechado	375x750x900



CONSERVADOR DE FRITURA

Utilizado para manter as frituras aquecidas por muito mais tempo, conservando a crocância e as características dos alimentos, desenvolvido de forma modular este equipamento é sempre utilizado ao lado das fritadeiras.

- Construído totalmente em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Aquecimento realizado através de resistência em cerâmica, com potência de 500kw.
- Sobre fundo perfurado oferecendo facilidade na limpeza e escoamento do óleo.
- Botão liga/desliga.
- Pés niveladores de altura.
- Elétrico (220V Mono).

Modelo	Tipo	Dimensões (mm)
CSF.37E.SP	Sobrepor	375x750x900
CSF.37E.EA	Estrutura de Apoio	375x750x900
CSF.37E.GA	Gabinete Aberto	375x750x900
CSF.37E.GF	Gabinete Fechado	375x750x900





CHAPA MODULAR

Muito utilizada no seguimento de hamburguerias e restaurantes para chapear proteínas, este equipamento foi desenvolvido de forma modular e com um design de acabamento linear, podendo ser elétrico (220V Mono) ou a gás (GLP/GN).

- Construída em aço inoxidável com acabamento escovado;
- Chapa Superior lisa para alta produção em aço especial tratado com espessura de $\frac{5}{8}$ polegadas;
- Calha frontal e lateral com dreno para escoamento da gordura;
- Bandeja de resíduos fabricada em Aço Inoxidável;

- Galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado para o modelo a gás, ou resistência de contato para o modelo elétrico, ambos de alto rendimento.
- Zonas aquecidas por sistema de controle independente;
- Chaminé posterior plana em aço inoxidável para saída de gases de combustão para o modelo a gás;
- Sistema piloto e acendimento externo para o modelo a gás;
- Pannel de indicação gradual de fogo alto a baixo.
- Gaveta coletora de resíduos em aço inoxidável.
- Pés niveladores de altura.

Modelo	Tipo	Dimensões (mm)
CQS.37G.SP	Sobrepor	375x750x280
CQS.75G.SP	Sobrepor	750x750x280
CQS.37G.EA	Estrutura de Apoio	375x750x900
CQS.75G.EA	Estrutura de Apoio	750x750x900
CQS.37G.GA	Gabinete Aberto	375x750x900
CQS.75G.GA	Gabinete Aberto	750x750x900
CQS.37G.GF	Gabinete Fechado	375x750x900
CQS.75G.GF	Gabinete Fechado	750x750x900



FRITADEIRA MODULAR ELÉTRICO – LINHA START

- Fabricado externamente em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Cuba em Aço Inoxidável com capacidade de 20 litros ou capacidade de 10 litros conforme modelo.
- Resistência elétrica de Imersão em Aço Inoxidável.
- Termostato de segurança.
- Dreno inferior para remoção do óleo.
- Painel de comando frontal com termostato.
- Manipulo Anatomico em Baquelite com ajuste gradual de temperatura.
- Acompanha dois cestos para fritura.
- Temperatura de trabalho até 200°C.
- Alimentação elétrica 220V Trifásica ou 380V Trifásica.
- Botão Liga/Desliga.
- Gabinete inferior com porta em Aço Inoxidável.
- Pés niveladores de altura.

Dimensões (mm)	Capacidade (litros)	Cubas	Potência (KW)
375x750x900	20	1	12
375x750x900	20 (10+10)	2	12 (6+6)



REFRIGERATOR



REFRIGERADOR E FREEZER HORIZONTAL

Ideal para o armazenamento de alimentos em temperaturas controladas.

- Fabricado externamente em Aço Inoxidável com acabamento escovado e internamente em alumínio naval.
- Isolamento em poliuretano de alta densidade.
- Próprio para receber Gn's de 1/1 ou grades em aço inoxidável.
- Dreno para direcionamento de líquidos do degelo para gaveta.
- Sistema de refrigeração especial através de

ar forçado.

- Unidade de refrigeração incorporada ao equipamento.
- Cabine com controle digital de temperatura.
- Temperatura de trabalho do refrigerador é de 02°C a 06°C.
- Temperatura de trabalho do freezer é de -16°C a -18°C.
- Tampo superior injetado em aço inoxidável (opcional).

REFRIGERADOR HORIZONTAL

Modelo	Portas	Dimensões (mm)
RH-01P	01	1000x700x900
RH-02P	02	1500x700x900
RH-03P	03	2000x700x900
RH-04P	04	2500x700x900

FREEZER HORIZONTAL

Modelo	Portas	Dimensões (mm)
FH-01P	01	1000x700x900
FH-02P	02	1500x700x900
FH-03P	03	2000x700x900
FH-04P	04	2500x700x900



REFRIGERADOR E FREEZER VERTICAL

Ideal para o armazenamento de alimentos em temperaturas controladas.

- Fabricado externamente em Aço Inoxidável com acabamento escovado e internamente em alumínio naval;
- Isolamento em poliuretano de alta densidade.
- Portas inteiriças ou bipartidas (opcional)
- Dreno para direcionamento de líquidos do degelo para gaveta.

- Sistema de refrigeração especial através de ar forçado.
- Unidade de refrigeração incorporada ao equipamento.
- Com controle digital de temperatura.
- Temperatura de trabalho do refrigerador é de 02°C a 06°C.
- Temperatura de trabalho do freezer é de -16°C a -18°C.

REFRIGERADOR VERTICAL

Modelo	Portas	Dimensões (mm)
RV-01PG	01 Inteiriça	700x810x2000
RV-02PG	02 Inteiriças	1400x810x2000
RV-02PP	01 Bipartida	700x810x2000
RV-04PP	02 Bipartidas	1400x810x2000

FREEZER VERTICAL

Modelo	Portas	Dimensões (mm)
FV-01PG	01 Inteiriça	700x810x2000
FV-02PG	02 Inteiriças	1400x810x2000
FV-02PP	01 Bipartida	700x810x2000
FV-04PP	02 Bipartidas	1400x810x2000



MÓDULO CONDIMENTADORA

Ideal para o preparo e finalização de lanches e refeições com montagem diretamente no prato, que requer o armazenamento do alimento em temperatura controlada.

- Fabricado em Aço Inoxidável com acabamento escovado;
- Construído de forma modular com isolamento em poliuretano de alta densidade.

- Próprio para receber Gn's de 1/3 ou 1/6.
- Dreno para direcionamento de líquidos do degelo.
- Podendo ser elevado ou de sobrepor.
- Refrigeração realizada através de serpentina interna (Unidade Refrigerada não inclusa).
- Equipamento destinado a refrigeradores ou freezers horizontais.

Modelo	Capacidade (GN's 1x3 100mm)	Dimensões (mm)
CRE.04G.SP	04	1000x400x150
CRE.07G.SP	07	1500x400x150
CRE.10G.SP	10	2000x400x150
CRE.13G.SP	13	2500x400x150
CRE.04G.EL	04	1000x400x450
CRE.07G.EL	07	1500x400x450
CRE.10G.EL	10	2000x400x450
CRE.13G.EL	13	2500x400x450



MÓDULO CONDIMENTADORA REFRIGERADA

Ideal para o preparo e finalização de lanches e refeições com montagem diretamente no prato, onde o alimento requer o armazenamento em temperatura refrigerada controlada.

- Fabricado em Aço Inoxidável com acabamento escovado;
- Construído de forma modular com isolamento em poliuretano de alta densidade.
- Próprio para receber Gn's de 1/3 ou 1/6.

- Dreno para direcionamento de líquidos do degelo.
- Sistema de refrigeração interno independente, feito através de serpentina.
- Unidade de refrigeração incorporada ao equipamento.
- Cabine com controle digital de temperatura.
- Temperatura de trabalho de 02°C a 06°C.

Modelo	Capacidade (GN's 1x3 100mm)	Dimensões (mm)
CRE.04ISP	04	1250x400x150
CRE.06ISP	06	1600x400x150
CRE.08ISP	08	1950x400x150



D
I
S
T
R
I
B
U
T
I
O
N
C
A
R
©



BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO

Equipamento próprio para manter o os alimentos em temperatura controlada em ambientes de self-service.

- Construído em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Tampo superior reforçado que proporciona alta resistência e durabilidade.
- Modelos com pistas refrigeradas ou aquecidas para receber Gn's 1/1 de profundidade variadas.

AQUECIDO

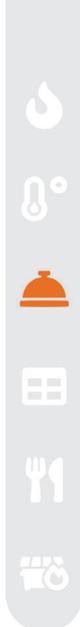
- Sistema de aquecimento por resistência elétrica.
- Temperatura de trabalho de 65°C a 85°C.
- Podendo ser módulo banho-maria ou a seco.
- Painel de comando com termostato mecânico.

Modelo	Capacidade (GN's 1/1 200mm)	Dimensões (mm)	Tipo
BDA.02G.MS	02	850x700x900	Meia Saia
BDA.03G.MS	03	1200x700x900	Meia Saia
BDA.04G.MS	04	1700x700x900	Meia Saia
BDA.05G.MS	05	2100x700x900	Meia Saia
BDA.06G.MS	06	2300x700x900	Meia Saia
BDA.02G.GA	02	850x700x900	Gabinete Aberto
BDA.03G.GA	03	1200x700x900	Gabinete Aberto
BDA.04G.GA	04	1700x700x900	Gabinete Aberto
BDA.05G.GA	05	2100x700x900	Gabinete Aberto
BDA.06G.GA	06	2300x700x900	Gabinete Aberto
BDA.02G.SP	02	850x700x900	Gabinete Fechado
BDA.03G.SP	03	1200x700x900	Gabinete Fechado
BDA.04G.SP	04	1700x700x900	Gabinete Fechado
BDA.05G.SP	05	2100x700x900	Gabinete Fechado
BDA.06G.SP	06	2300x700x900	Gabinete Fechado

REFRIGERADO

- Sistema de refrigeração por serpentina.
- Unidade de refrigeração incorporada.
- Temperatura de trabalho de -02°C a -06°C.
- Painel de comando com controle digital de temperatura.

Modelo	Capacidade (GN's 1/1 200mm)	Dimensões (mm)	Tipo
BDR.02G.MS	02	850x700x900	Meia Saia
BDR.03G.MS	03	1200x700x900	Meia Saia
BDR.04G.MS	04	1700x700x900	Meia Saia
BDR.05G.MS	05	2100x700x900	Meia Saia
BDR.06G.MS	06	2300x700x900	Meia Saia
BDR.02G.GA	02	850x700x900	Gabinete Aberto
BDR.03G.GA	03	1200x700x900	Gabinete Aberto
BDR.04G.GA	04	1700x700x900	Gabinete Aberto
BDR.05G.GA	05	2100x700x900	Gabinete Aberto
BDR.06G.GA	06	2300x700x900	Gabinete Aberto
BDR.02G.SP	02	850x700x900	Gabinete Fechado
BDR.03G.SP	03	1200x700x900	Gabinete Fechado
BDR.04G.SP	04	1700x700x900	Gabinete Fechado
BDR.05G.SP	05	2100x700x900	Gabinete Fechado
BDR.06G.SP	06	2300x700x900	Gabinete Fechado



ESTUFA

Utilizado para armazenamento de alimentos em temperatura aquecida controlada.

- Fabricado externamente em Aço Inoxidável com acabamento escovado e internamente em alumínio naval;
- Isolamento em poliuretano de alta densidade.
- Portas com puxadores anatômicos.
- Sistema de aquecimento realizado através de resistência elétrica interna.

- Cabine com controlador digital.
- Controle mecânico por termostato.
- Temperatura de trabalho de 65°C a 85°C.
- Equipamento horizontal acompanha 1 prateleira perfurada interna.
- Equipamento vertical acompanha 3 grades por porta.
- Grades adicionais podem ser adquiridas à parte.

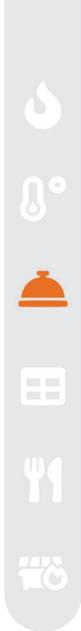
HORIZONTAL

Modelo	Portas	Dimensões (mm)
EH1.850.II	01	850x700x900
EH2.115.II	02	1150x700x900
EH3.165.II	03	1650x700x900
EH4.215.II	04	2150x700x900

VERTICAL

- Opcionais de portas inteiriças ou bipartidas.

Modelo	Portas	Dimensões (mm)
EV1.700.II	01 Inteiriça	700x810x2050
EV2.700.II	01 Bipartida	700x810x2050
EV2.140.II	02 Inteiriças	1400x810x2050
EV4.140.II	02 Bipartidas	1400x810x2050



PASS THROUGH

Este equipamento é muito utilizado para manter a temperatura dos pratos já finalizados até que o mesmo seja servido ao cliente.

- Construído externamente em aço inoxidável com acabamento escovado e internamente em alumínio naval.

AQUECIDO

- Sistema de aquecimento por resistência elétrica.
- Temperatura de trabalho de 65°C a 85°C.
- Painel de comando com termostato mecânico.

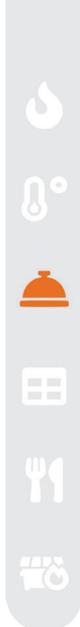
Modelo	Portas	Dimensões (mm)
PA2.700.II	02 Inteiriças	700x870x2050
PA4.700.II	04 Bipartidas	700x870x2050
PA4.140.II	04 Inteiriças	1400x870x2050
PA8.140.II	08 Bipartidas	1400x870x2050

- Portas com puxadores anatômicos.
- Isolamento em poliuretano de alta densidade.
- Próprio pra receber GN's 1/1 ou grades.
- Acompanha 3 grades por porta.
- Grades adicionais podem ser adquiridas à parte.

REFRIGERADO

- Sistema de refrigeração por serpentina.
- Unidade de refrigeração incorporada.
- Temperatura de trabalho de -02°C a -06°C.
- Painel de comando com controle digital de temperatura.

Modelo	Portas	Dimensões (mm)
PR2.700.II	02 Inteiriças	700x870x2050
PR4.700.II	04 Bipartidas	700x870x2050
P44.140.II	04 Inteiriças	1400x870x2050
PR8.140.II	08 Bipartidas	1400x870x2050



CARRO TÉRMICO

Mantem a temperatura dos alimentos durante o seu transporte, muito utilizados dentro de hospitais ou em estabelecimento onde a produção dos pratos fica distante de onde serão servidos.

- Construído totalmente em aço inoxidável.
- Isolamento em poliuretano de alta densidade.
- Rodízios giratórios, sendo rodízios posteriores com freio.
- Capacidade de 14 badeiras, sendo 7 por porta. (opcional o uso de Gn's, grades ou bandejas)
- Controle de temperatura.
- Modelo ou lado Aquecido é dotado de resistência para manter os alimentos em até 85°C.
- Modelo ou lado refrigerado funciona através de sistema de ar forçado, podendo trabalhar de 02°C a 06°C.

Modelo	Característica (por porta)	Dimensões (mm)
CTD.108.AR	Aquecido / Refrigerador	1130x720x1380
CTD.108.AA	Aquecido / Aquecido	1130x720x1380
CTD.108.RR	Refrigerador / Refrigerado	1130x720x1380

M
O
B
I
L
I
Á
R
I
O
S





LINHA TRANSPORTE

CARRO AUXILIAR

Opção com dois ou três planos. São ideais para o transporte de alimentos ou quaisquer outros itens dentro da cozinha.

Servem também como apoio móvel para ingredientes e utensílios.

Composto por planos vincados e reforçados para oferecer alta resistência e durabilidade.

- Construção em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Planos com vinco que evita o escoamento da água.
- Reforços sob o tampo para aumento da resistência durante o uso.
- Puxador e montantes em tubo inox Ø 1" (uma polegada) curvado com acabamento polido, que facilita a limpeza do equipamento.
- Rodízios de Ø 4" (quatro polegadas) para fácil locomoção.

Modelo	Planos	Dimensões (mm)
CA.02.00	02	900x600x900
CA.03.00	03	900x600x900



LINHA TRANSPORTE

CARRO CANTONEIRA

Utilizados para o transporte de itens dentro da cozinha. Também servem como apoio móvel para ingredientes e utensílios.

Composto por cantoneira para apoio de recipientes gastronômicos.

- Construção em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Cantoneira de apoio em formato "L".
- Puxador e montantes em tubo inox Ø 1" (uma polegada) curvado com acabamento polido, que facilita a limpeza do equipamento.
- Rodízios de Ø 4" (quatro polegadas) para fácil locomoção.

Modelo	Capacidade (GN's)	Dimensões (mm)
CC.12.00	12	460x640x1800
CC.24.00	24	895x640x1800



LINHA TRANSPORTE

CARRO PARA LAVAGEM DE CEREAIS

Ideais para o transporte e lavagem de cereais dentro da cozinha.

Possui uma cuba basculante apoiada sobre uma estrutura tubular que oferece alta resistência e durabilidade.

- Construção em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Cuba basculante com tela frontal perfurada.
- Dobras de acabamento para aumento da resistência durante o uso.
- Montantes em tubo inox Ø 1" (uma polegada) curvado com acabamento polido, que facilita a limpeza do equipamento.
- Rodízios de Ø 4" (quatro polegadas) para fácil locomoção.

Modelo	Capacidade (Litros)	Dimensões (mm)
CLC.80.00	80	700x500x800



LINHA TRANSPORTE

CARRO PARA DETRITOS

São utilizados como lixeiras para descarte de detritos com ou sem o contato com as mãos com capacidade de 80L nas opções com e sem pedal.

Geralmente fica localizado na área de descarte e higienização.

Composto por um corpo cilíndrico e reforçado para oferecer alta resistência e durabilidade.

- Construção em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Volume interno máximo de 80 litros.
- Tampa e corpo com repuxos para maior resistência durante o uso.
- Opção de tampa basculante acionada por pedal.
- Rodízios de Ø 3" (três polegadas) para fácil locomoção.

Modelo	Capacidade (Litros)	Dimensões (mm)	Pedal
CD.80.CP	80	Ø 470x700	Sim
CD.80.SP	80	Ø 470x700	Não



LINHA TRANSPORTE

CARRO PLATAFORMA

Utilizados no transporte de itens dentro da cozinha, servem também como apoio móvel para ingredientes e utensílios.

Composto por planos lisos e reforçados que proporcionam alta resistência e durabilidade.

- Construção em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Feito em um plano liso.
- Reforços sob o tampo para aumento da resistência durante o uso.
- Puxador e montantes em tubo inox Ø 1" (uma polegada) curvado com acabamento polido, que facilita a limpeza do equipamento.
- Rodízios de Ø 4" (quatro polegadas) para fácil locomoção.

Modelo	Capacidade (Kg)	Dimensões (mm)
CP.250.00	250	900x600x900





LINHA TRANSPORTE

CARRO PARA REMOLHO

Ideal para o transporte de talheres e no momento da pré-lavagem.

Composto por cuba com cantos arredondados e rodízios que oferecem facilidade de limpeza e manuseio.

- Construção em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Tubos de apoios estruturais redondos.
- Rodízios de Ø 4" (quatro polegadas) para fácil locomoção.

Modelo	Capacidade (Litros)	Dimensões (mm)
CR.80.00	80	600x500x600



LAVATÓRIO DE ASSEPSIA

Modelo com acionamento pelo joelho e com torneira sobre a bancada que proporciona utilizar o lavatório sem o uso das mãos para o acionamento da água para evitar a contaminação cruzada.

Este equipamento deve ser encostado na parede e geralmente estão localizados nas áreas de manipulação dos alimentos.

Com tampo vincado e cuba estampada, oferece alta resistência e durabilidade.

- Construção em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Cubo redonda estampada com acabamento espelhado.
- Tampo vincado para o escoamento da água.
- Torneira metálica com acabamento cromado e sistema de ¼ de volta (sistema econômico de abrir e fechar).

Modelo	Acionamento	Dimensões (mm)
LAJ.360.00	Joelho	360x360x250
LAJ.450.00	Joelho	450x450x250



GRELHA DE PISO

Usadas para o escoamento da água na cozinha ou outros ambientes de lavagem constante. Sua principal função é evitar o acúmulo de água no ambiente.

Composta por um tampo perfurado e reforçado para oferecer alta resistência e durabilidade.

- Construção em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Cesto perfurado interno para o acúmulo de resíduos, sem impedir o escoamento da água.
- Alças internas para remoção e limpeza das peças.
- Tampo perfurado totalmente reforçado.
- Desenvolvido especificamente para nivelamento com o piso.

Modelo	Dimensões (mm)
GPI.100.00	1000x200x80



PORTA COMANDA

Utilizado na organização dos pedidos enviados para a cozinha de acordo com o processo do estabelecimento.

Pode ser fixado na parede ou na prateleira mais acessível ao local.

Possui perfil dobrado e acabamento nas laterais, oferecendo alta resistência e durabilidade.

- Construção em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Esferas de vidro internas para o atrito com o papel.
- Fixação através de buchas e parafusos.
- O produto acompanha as buchas, parafusos e arruelas para fixação.

Modelo	Dimensões (mm)
PCM.500	500x30x50
PCM.1000	1000x30x50





ESTANTES

Ideal para o apoio de utensílios e para a otimização dos espaços dentro da cozinha.

Os planos são apoiados sobre montantes de perfil reforçado.

Composta por planos gradeados, lisos ou perfurados, as estantes possuem dobras de acabamento e reforços sob cada plano, oferece alta resistência e durabilidade.

- Construção total em aço inoxidável com acabamento escovado.

- Montantes em aço inoxidável.
- Planos com regulagem de altura (acompanha todos os elementos de fixação para a montagem).
- Capacidade de 150kg por plano para estantes de até 1200mm de comprimento e de 200 a 250 kg para as estantes com comprimento acima de 1200mm.
- Sapatas niveladoras de altura.

GRADEADA

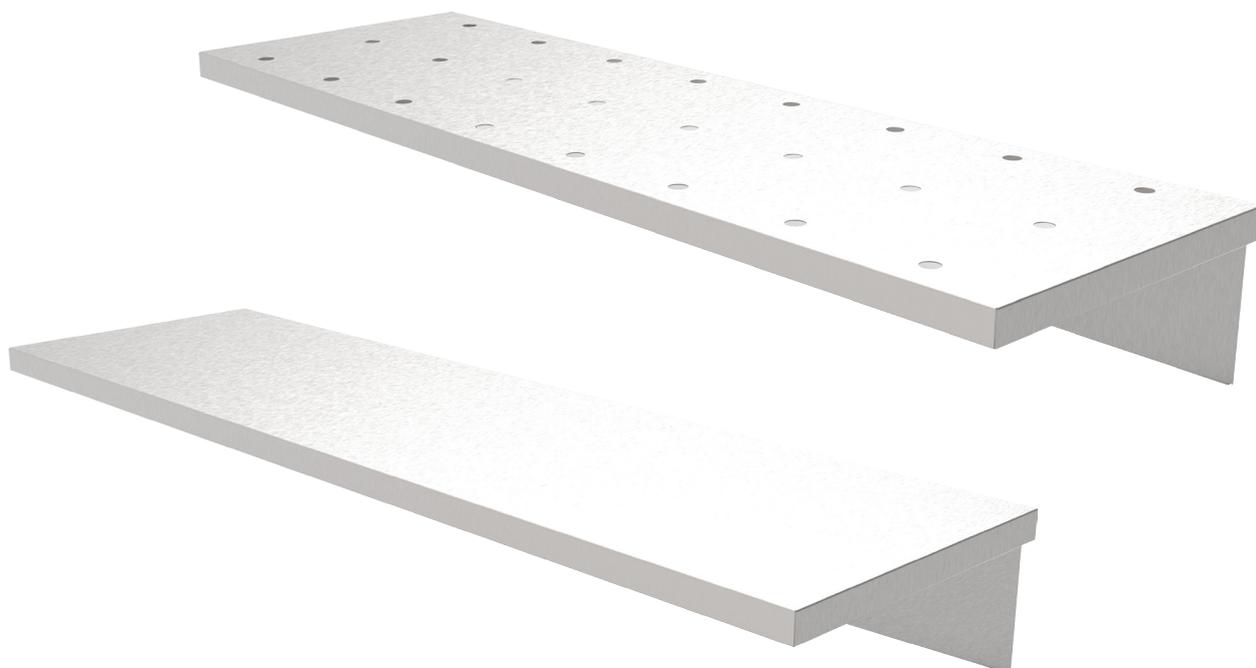
Modelo	Capacidade (Planos)	Dimensões (mm)
ESTG-074	04	700x400x1800
ESTG-104	04	1000x400x1800
ESTG-154	04	1500x400x1800

LISA

Modelo	Capacidade (Planos)	Dimensões (mm)
ESTL-074	04	700x400x1800
ESTL-104	04	1000x400x1800
ESTL-154	04	1500x400x1800

PERFURADA

Modelo	Capacidade (Planos)	Dimensões (mm)
ESTP-074	04	700x400x1800
ESTP-104	04	1000x400x1800
ESTP-154	04	1500x400x1800



PRATELEIRA SUPERIOR

Prateleiras para o apoio de utensílios e otimização de espaços dentro da cozinha.

Os modelos Gradeada e Perfurada geralmente ficam alocadas sobre a mesa com cuba para servir como um escorredor de louças.

A prateleira é fixada na parede com o apoio de mãos francesas.

Possuem perfis em sequências e dobras de acabamento que proporcionam maior resistência e durabilidade.

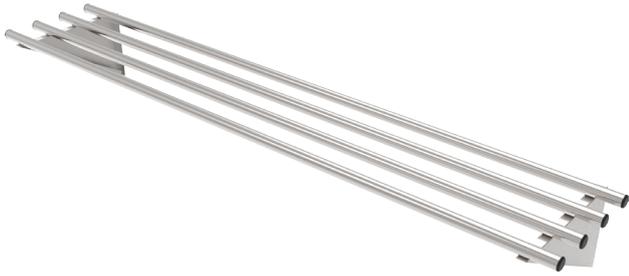
- Construção em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Mãos francesas em aço inoxidável que acompanham as prateleiras em quantidade padronizada de acordo com o comprimento da prateleira.
- Fixação através de buchas e parafusos.
- O produto acompanha as buchas, parafusos e arruelas para fixação.

LISA

Modelo	Dimensões (mm)
PSL.073	700x300x80
PSL.103	1000x300x80
PSL.153	1500x300x80
PSL.203	2000x300x80
PSL.253	2500x300x80
PSL.283	2800x300x80
PSL.074	700x400x80
PSL.104	1000x400x80
PSL.154	1500x400x80
PSL.204	2000x400x80
PSL.254	2500x400x80
PSL.284	2800x400x80

PERFURADA

Modelo	Dimensões (mm)
PSP.073	700x300x80
PSP.103	1000x300x80
PSP.153	1500x300x80
PSP.203	2000x300x80
PSP.253	2500x300x80
PSP.283	2800x300x80
PSP.074	700x400x80
PSP.104	1000x400x80
PSP.154	1500x400x80
PSP.204	2000x400x80
PSP.254	2500x400x80
PSP.284	2800x400x80



PRATELEIRA SUPERIOR TUBULAR

A prateleira é fixada na parede com o apoio de mãos francesas.

Composta por tubos de Ø 1" (uma polegada) com acabamento polido que proporcionam maior resistência e durabilidade.

- Construção em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Mãos francesas em aço inoxidável que acompanham as prateleiras em quantidade padronizada de acordo com o comprimento da prateleira.
- Fixação através de buchas e parafusos.
- O produto acompanha as buchas, parafusos e arruelas para fixação.

Modelo	Dimensões (mm)
PST.073	700x300x80
PST.103	1000x300x80
PST.153	1500x300x80
PST.203	2000x300x80
PST.253	2500x300x80
PST.283	2800x300x80
PST.074	700x400x80
PST.104	1000x400x80
PST.154	1500x400x80
PST.204	2000x400x80
PST.254	2500x400x80
PST.284	2800x400x80



PRATELEIRA TRAY REST

São usadas para o apoio de caixas plásticas de forma suspensa dentro da cozinha.

Geralmente estão localizadas na área de higienização da cozinha, próximas à máquina de lavar louças.

As Prateleiras Tray Rest possuem um design adequado para a sua cozinha, auxiliando na economia de espaço e proporcionando maior versatilidade.

- Composta por tubos redondos que facilitam a limpeza.
- Mãos francesas estruturais totalmente em aço inoxidável com acabamento liso.

Modelo	Capacidade (Caixas)	Dimensões (mm)
PTR.070.05C	05	700x550x400
PTR.100.08C	08	1000x550x400
PTR.150.13C	13	1500x550x400



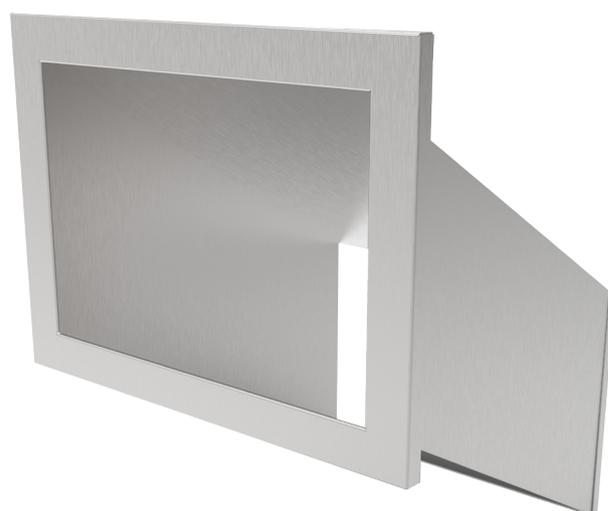
GUICHÊ DE DEVOLUÇÃO DE PRATOS

Servem para apoiar as louças sujas retiradas do salão. Na maioria dos casos, fica embutida na parede.

Composta por reforço tubular redondo e prateleiras internas de acordo com a necessidade do cliente.

- Construção em aço inoxidável com acabamento escovado.
- O Guichê é desenvolvido com um design que proporciona um ótimo acabamento para sua parede.
- Fácil instalação.

Modelo	Capacidade (Boxes)	Dimensões (mm)
GUI.400.2B	02	400X400X700
GUI.745.4B	04	745X400X700
GUI.113.6B	06	1130X400X700
GUI.151.8B	08	1150X400X700



SHOOT PARA TALHERES

Utilizado para a devolução de talheres após a utilização.

O Shoot para Talheres é fixado na parede próximo da área de lavagem de louças.

- Construção em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Possui perfil dobrado e acabamento nas laterais, proporcionando maior resistência e durabilidade.
- Para a fixação é necessário que a parede possua um vão de luz para o encaixe do produto.

Modelo	Dimensões (mm)
SHT.250	250x250x400





GABINETE MODULAR

Sua utilização principal é para o preparo de alimentos sobre o tampo, juntamente com o armazenamento de utensílios internamente.

Possuem opções com Porta Basculante ou Portas de Correr; de centro ou de encosto.

Composta por uma estrutura reforçada que oferece alta resistência, independente do processo de preparo.

- Construção em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Puxadores em Baquelite (material altamente resistente).
- Dobradiças em aço inoxidável.
- Sapatas de polipropileno para ajuste de altura e inclinação.
- Prateleira intermediária em aço inoxidável.

Modelo	Portas	Dimensões (mm)	Tipo
GAB.077.PA	01	700x700x900	Portas Basculante
GAB.107.PA	02	1000x700x900	Portas Basculante
GAB.157.PA	03	1500x700x900	Portas Basculante
GAB.207.PA	04	2000x700x900	Portas Basculante
GAB.107.PA	02	1000x700x900	Portas de Correr
GAB.157.PA	03	1500x700x900	Portas de Correr
GAB.207.PA	04	2000x700x900	Portas de Correr



MESA DE PREPARO PARA DRINKS

Ideal para o preparo de drinks na área de bar do restaurante.

Conta com módulos para todos os tipos de preparos de bebidas, podendo ser fabricados totalmente sob medida.

Entre as principais utilizações está a manipulação, lavagem de alimentos e higienização das mãos, além de oferecer praticidade ao barman.

- Construção em aço inoxidável escovado.
- Cuba estampada com acabamento espelhado medindo 400x340x170mm.

- Cuba isotérmica para gelo com tampa em aço inoxidável.
- Tampo vincado para escoamento de água.
- Placa de altileno medindo 300x300x20mm para corte.
- Suporte para Gn's 1/6 (GN's não inclusas).
- Suporte frontal para Garrafas em aço inoxidável.
- Contraventamento tubular e sapatas com ajuste de altura e inclinação. (Opção da base de apoio ser refrigerada).

Modelo	Capacidade (GN's 1/6)	Dimensões (mm)
MPD.150.00	06	1500x700x900
MPD.200.00	09	2000x700x900



MESA LISA DE CENTRO

São modelos que não possuem espelho de encosto. Na maioria dos casos, a mesa fica localizada no centro dos ambientes, possibilitando o trabalho por todos os lados da mesa.

Sua principal utilização é para o preparo de alimentos.

Composta por reforços estruturais sob o tampo, oferece alta resistência e durabilidade.

- Construção em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Pés tubulares redondos.
- Contraventamento tubular com Ø 1" (uma polegada).
- Sapatas de polipropileno para ajuste de altura e inclinação.

Modelo	Dimensões (mm)
MLC.077	700x700x900
MLC.107	1000x700x900
MLC.157	1500x700x900
MLC.207	2000x700x900
MLC.257	2500x700x900
MLC.287	2800x700x900



MESA LISA DE ENCOSTO

São modelos que possuem espelho de encosto com altura de 90mm e espessura de 25mm. Na maioria dos casos, a mesa fica encostada na parede.

Sua principal utilização é para o preparo de alimentos.

Composta por reforços estruturais sob o tampo, oferece alta resistência e durabilidade.

- Construção em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Pés tubulares redondos.
- Contraventamento tubular com Ø 1" (uma polegada).
- Sapatas de polipropileno para ajuste de altura e inclinação.

Modelo	Dimensões (mm)
MLE.077	700x700x900
MLE.107	1000x700x900
MLE.157	1500x700x900
MLE.207	2000x700x900
MLE.257	2500x700x900
MLE.287	2800x700x900



MESA VINCADA COM CUBA

São Mesas Lisas de Encosto com Cuba estampada. Possuem na parte traseira do tampo um espelho com altura de 90mm e espessura de 25mm.

Este modelo geralmente fica localizado encostado na parede.

Entre as principais utilizações está a higienização e manipulação de alimentos e a lavagem de utensílios.

Composta por reforços estruturais sob o tampo, oferece resistência e durabilidade.

- Construção em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Cuba estampada com acabamento espelhado.
- Tampo com vinco para escoamento de água.
- Pés tubulares redondos em aço inoxidável.
- Contraventamento tubular com Ø 1" (uma polegada).
- Sapatas niveladoras de polipropileno para ajuste de altura e inclinação.

Modelo	Dimensões (mm)
MVE.077	700x700x900
MVE.107	1000x700x900
MVE.157	1500x700x900
MVE.207	2000x700x900
MVE.257	2500x700x900
MVE.287	2800x700x900



MESAS PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS

São utilizadas como apoio das máquinas na área de lavagem como uma extensão da máquina de lavar, proporcionando um melhor aproveitamento dos espaços internos da cozinha.

Possui um design adequado para sua cozinha, proporcionando versatilidade ao espaço da higienização.

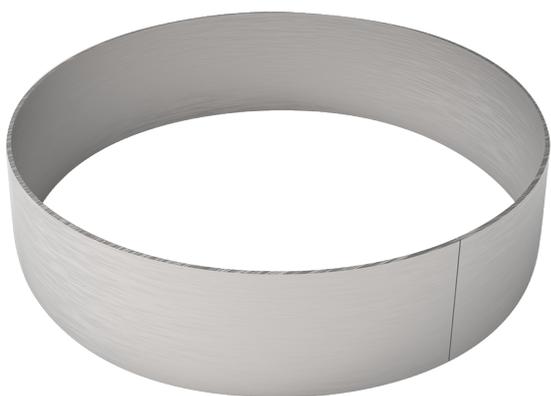
- Construção em aço inoxidável da melhor qualidade.
- Acabamentos lisos livres de rebarbas e arestas cortantes.
- Apoio sobre tubos redondos para a facilidade da limpeza.
- Sapatas niveladoras com ajuste de altura e inclinação.

Modelo	Dimensões (mm)
MLL.700	700x700x600



A
C
C
E
S
S
O
R
D
O
S
O





Modelo	Dimensões (mm)
ARH100ACS	Ø 110x30

ARO DE CORTE PARA HAMBURGERS

Proporciona agilidade na hora de cortar os discos de carne e padronização na altura e diâmetro do corte, rapidez e melhor produtividade no seu trabalho.

Resistente a impactos e pressão na hora do manuseio.

Por não ser poroso, ele também evita o acúmulo de resíduos e pode ser facilmente higienizado com água e detergente neutro.

- Feito em Aço inox, material muito resistente.

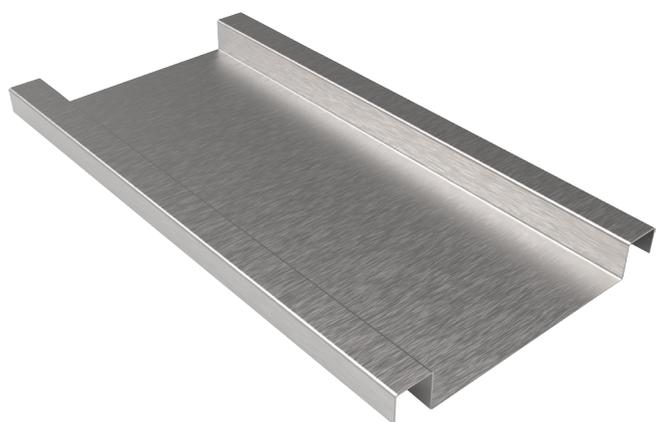


Modelo	Dimensões (mm)
PRH130ACS	130x140x100

PRENSA PARA HAMBURGER SMASH

Para facilitar e agilizar a vida dos profissionais que trabalham nas chapas das hamburguerias.

- 100% em aço inoxidável.
- Chapa 1,5mm de espessura (extremamente reforçada), não empena.
- Equipamento versátil de fácil utilização e limpeza, cabo robusto totalmente soldado, sem frestas, cantos ou vincos.
- Base totalmente lisa com acabamento que facilita a higienização.



Modelo	Dimensões (mm)
RGH310ACS	310x160x20

RÉGUA DE CORTE PARA PÃO DE HAMBURGUER

Por não ser poroso, ele também evita o acúmulo de resíduos e pode ser facilmente higienizado com água e detergente neutro.

Desenvolvido para agilizar o processo de cortes simultâneos, padronizando a altura dos pães. Com uma altura de corte de 2,0 cm aproximadamente para você ganhar rapidez e melhor produtividade no trabalho.

- Resistente a impactos e pressão na hora do manuseio.

CHEF FERRASO FERRA





Modelo	Dimensões (mm)
CHU447100	450 x 400 x 730

CHURRASQUEIRA BRCP 45-40

A churrasqueira tem pés articuláveis e pode ser usada tanto sobre superfícies como apoiadas sobre seus pés.

A churrasqueira tem pés articuláveis para ser usada da maneira que for necessário.

Material de qualidade, feito em legítimo aço inoxidável, o produto tem durabilidade para ser usado por toda a vida.

Design arrojado e estrutura reforçada, resultando em um produto de extrema resistência.



Modelo	Dimensões (mm)
CHU547100	550 x 400 x 730

CHURRASQUEIRA BRCP 55-40

A churrasqueira tem pés articuláveis para ser usada da maneira que for necessário.

Material de qualidade, feito em legítimo aço inoxidável, o produto tem durabilidade para ser usado por toda a vida.

Produto de fabricação nacional e estrutura reforçada.

Design arrojado e produto de extrema resistência.



Modelo	Dimensões (mm)
CHE500BR00	500 x 360 x 730

CHURRASQUEIRA ECOLÓGICA

A churrasqueira tem pés articuláveis para ser usada da maneira que for necessário.

Material de qualidade, feito em legítimo aço inoxidável, o produto tem durabilidade para ser usado por toda a vida. produto de fabricação nacional e estrutura reforçada.

Design arrojado e produto de extrema resistência. Caso este item não seja adequado ao seu espaço, consulte-nos! Nossa equipe de Engenharia está disponível para a realização do seu projeto!





brcp.online
(11) 4308-3244 | (11) 99133-6852

Rua Serra do Acaraí, 38 . Centro
09920-020 . Diadema . SP