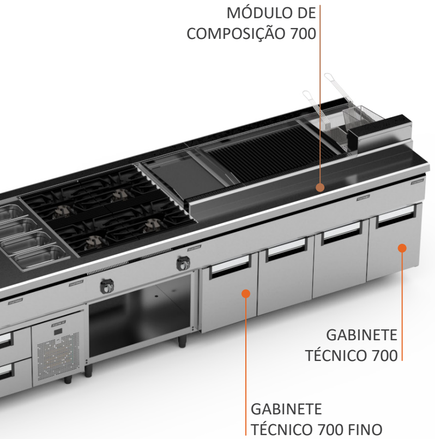


GABINETES TÉCNICOS E MÓDULOS DE COMPOSIÇÃO

Os **GABINETES TÉCNICOS** foram desenvolvidos para acomodar os pontos de infraestrutura – elétrico, gás, água e esgoto – garantindo uma instalação prática e segura dos equipamentos.

Integrando-se perfeitamente aos equipamentos de cocção HEFESTO 700, os **GABINETES TÉCNICOS** e os **MODULOS DE COMPOSIÇÃO** asseguram total compatibilidade com a linha central HEFESTO 900.

Essa solução permite a criação de ilhas de cocção híbridas sofisticadas, funcionais e altamente eficientes, elevando o desempenho e o design da sua cozinha profissional.

GABINETE TÉCNICO 700







	400	800
Modelo	*GT H7C 1M FC*	*GT H7C 2M FC*
Dimensões (mm)	*L400 x P276 x A600*	*L800 x P276 x A600*

GABINETE TÉCNICO 700 FINO *Para utilização com os REFRIGERADORES DE BASE*

Modelo	*GT H7C 1MF FC*	*GT H7C 2MF FC*
Dimensões (mm)	*L400 x P167 x A600*	*L800 x P167 x A600*

MÓDULO DE COMPOSIÇÃO 700







	400	800	1200
Modelo	*MC H7C 1M*	*MC H7C 2M*	*MC H7C 3M*
Dimensões (mm)	*L400 x P220 x A300*	*L800 x P220 x A300*	*L1200 x P220 x A300*



Inovação e Liderança em Cozinhas Profissionais

A Fastinox é referência no Norte e Nordeste na fabricação de equipamentos de alta qualidade para cozinhas profissionais.

Combinando robustez e tecnologia de ponta, oferecemos desempenho superior e qualidade incomparável para elevar o padrão das operações gastronômicas.





PRODUTO BRASILEIRO

ISO 9001

FASTINOX
COZINHAS PROFISSIONAIS

Av Parque Comercial, 98
Distrito Industrial - Maracanaú – CE
CEP.: 61.939-150

Fone: (85) 3311.2900
Whatsapp: (85) 9.9678.9111
www.fastinoxcozinhas.com.br

COCÇÃO

FASTINOX
COZINHAS PROFISSIONAIS





DETALHES QUE FAZEM A DIFERENÇA

Linha Hefesto

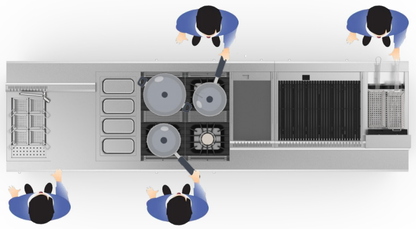
HÍBRIDA CENTRAL **700/900**

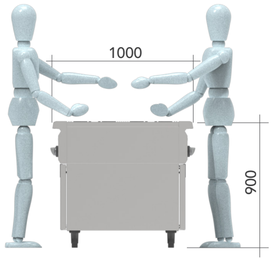
COCÇÃO

Linha Hefesto

HÍBRIDA CENTRAL **700/900**

Combine os equipamentos modulares HEFESTO 700 com os novos fogões e banhos-maria centrais HEFESTO 900 para criar ilhas de cocção customizadas, com apenas 1 metro de profundidade.





Ilha de cocção híbrida, altamente produtiva, com apenas 1 metro de profundidade

CHAR BROILER A GÁS 700
Com grelha em ferro fundido com dupla face para carnes ou peixes. Calha coletora de gordura

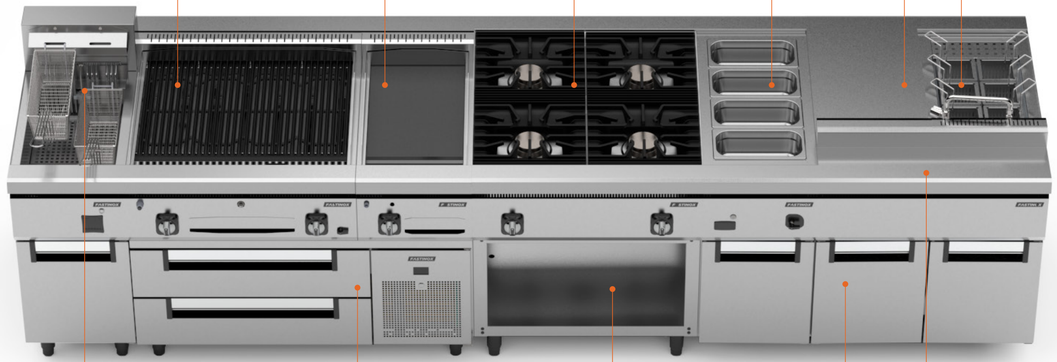
CHAPA A GÁS 700
Alto desempenho com superfície de 16 mm para mantem a temperatura durante todo o processo. Amplo coletor de gordura

FOGÃO A GÁS 900 CENTRAL
Queimadores potentes de 7.700 Kcal/h, mesa plana e blindada para panelas de diversas tamanhos. Comando e operação em ambos os lados

BANHO MARIA ELÉTRICO 900 CENTRAL
Amplo espaço para recipientes Gastronorm ou canudos de molhos. Operação em ambos os lados

MÓDULO NEUTRO 700
Para apoio no processo de cocção e montagem de pratos

COZEDOR A GÁS 700
Com cestos individuais, ideal para cozimento de massa e outros preparos



FRITADEIRA ELÉTRICA 700
Alto desempenho para frituras. Com tanque split e full

REFRIGERADOR DE BASE 700
Duas gavetas amplas, deixa os ingredientes refrigerados perto da cocção

GABINETE BASE 900 CENTRAL
Com ou sem portas para guarda de utensílios

GABINETE TÉCNICO 700
Para alojar os pontos de instalação

MÓDULO DE COMPOSIÇÃO 700
Garante a integração das linhas de cocção 700 e 900

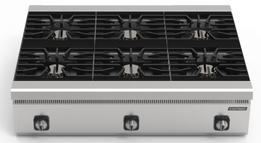
Aço Inoxidável **Cobre** **Preto**

COCÇÃO

Linha Hefesto **900 Central**

FOGÃO A GÁS 900
CENTRAL





	800	**1200**
Modelo	*FG H9C 2M N/G*	*FG H9C 3M N/G*
Dimensões (mm)	*L800 x P1000 x A300*	*L1200 x P1000 x A300*
Potência (Kcal/h)	*30.924*	*46.386*

BANHO MARIA ELÉTRICO 900
CENTRAL





	400	**800**
Modelo	*BM H9C 1M E2M*	*BM H9C 2M E2M*
Dimensões (mm)	*L400 x P1000 x A300*	*L800 x P1000 x A300*
Potência (Kw)	*1.0*	*2.0*

GABINETE BASE 900
CENTRAL





	400	**800**
Modelo	*GB H9C 1M AB/FC*	*GB H9C 2M AB/FC*
Dimensões (mm)	*L400 x P890 x A600*	*L800 x P890 x A600*