

COCCÃO

FASTINOX
COZINHAS PROFISSIONAIS



DETALHES QUE FAZEM A DIFERENÇA

Linha Hefesto

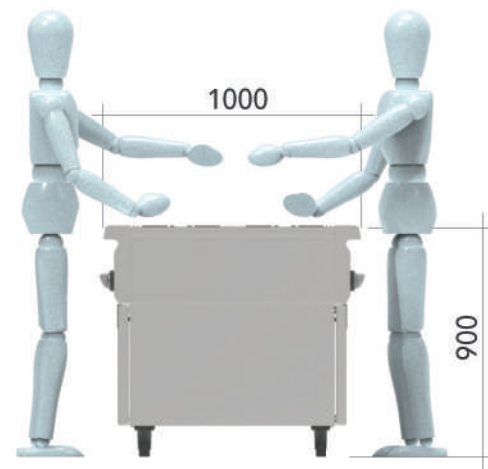
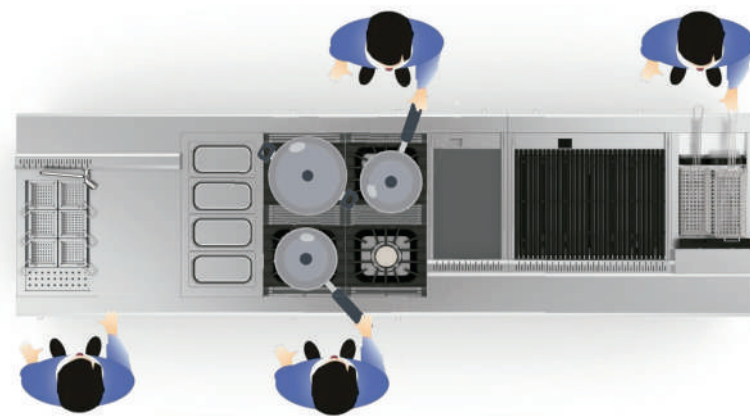
HÍBRIDA CENTRAL

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 manter 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
Ampla 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

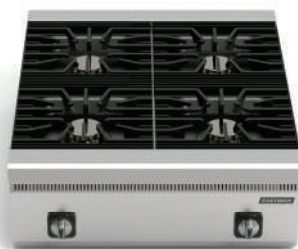
GABINETE TÉCNICO 700
Para alojar os pontos de instalação

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

COCÇÃO

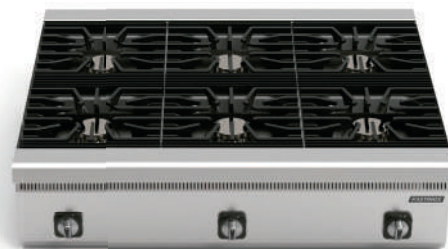
Linha Hefesto **900 Central**

FOGÃO A GÁS 900 CENTRAL



800

Modelo FG H9C 2M N/G
Dimensões (mm) L800 x P1000 x A300
Potência (Kcal/h) 30.924



1200

Modelo FG H9C 3M N/G
Dimensões (mm) L1200 x P1000 x A300
Potência (Kcal/h) 46.386

BANHO MARIA ELÉTRICO 900 CENTRAL



400

Modelo BM H9C 1M E2M
Dimensões (mm) L400 x P1000 x A300
Potência (Kw) 1.0



800

Modelo BM H9C 2M E2M
Dimensões (mm) L800 x P1000 x A300
Potência (Kw) 2.0

GABINETE BASE 900 CENTRAL



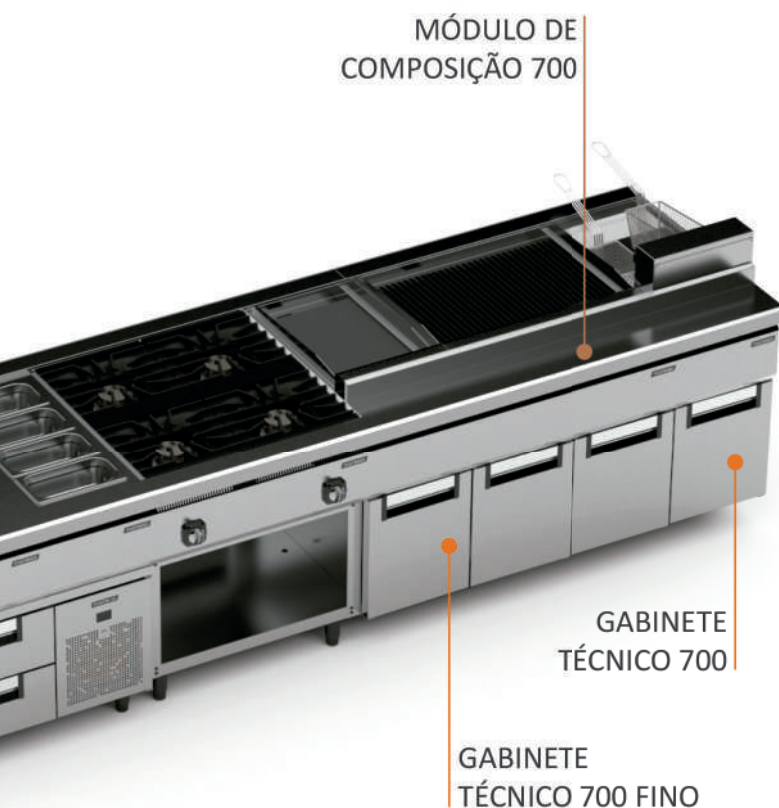
400

Modelo GB H9C 1M AB/FC
Dimensões (mm) L400 x P890 x A600



800

Modelo GB H9C 2M AB/FC
Dimensões (mm) L800 x P890 x A600



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 MÓDULOS 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



Modelo

400

GT H7C 1M FC
L400 x P276 x A600

800

GT H7C 2M FC
L800 x P276 x A600

GABINETE TÉCNICO 700 FINO Para utilização com os REFRIGERADORES DE BASE

Modelo

GT H7C 1MF FC
L400 x P167 x A600

GT H7C 2MF FC
L800 x P167 x A600

MÓDULO DE COMPOSIÇÃO 700



400

Modelo
Dimensões (mm) MC H7C 1M
L400 x P220 x A300



800

Modelo
Dimensões (mm) MC H7C 2M
L800 x P220 x A300



1200

Modelo
Dimensões (mm) MC H7C 3M
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



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