

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

MISSÃO, VISÃO E VALORES

FABRICAÇÃO QUE FORTALECE MARCAS E GERA NOVOS NEGÓCIOS.

MISSÃO

Fabricar equipamentos em aço inox para cozinhas profissionais com qualidade, padronização e eficiência, oferecendo aos revendedores uma linha completa e confiável para comercializar com sua própria marca.

VISÃO

Ser referência nacional na fabricação de equipamentos profissionais em aço inox para revendedores, reconhecida pela qualidade dos produtos, pela capacidade produtiva e pela força das parcerias comerciais.

VALORES

- QUALIDADE DE FABRICAÇÃO
- RESPEITO À MARCA DO PARCEIRO
- PADRONIZAÇÃO E CONFIANÇA
- AGILIDADE E COMPROMISSO
- TRANSPARÊNCIA NAS RELAÇÕES
- MELHORIA CONTÍNUA

SERVE AÇO — SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CATÁLOGO PROFISSIONAL

ÍNDICE GERAL

LINHAS DE PRODUTOS SERVE AÇO

01 | ACESSÓRIOS DE PAREDE
02 | ARMÁRIOS
03 | BALCÃO DE ATENDIMENTO
04 | BATE-CARRINHOS
05 | CAIXA DE HIDRANTE
06 | CARRINHO DE APOIO MULTIUSO
07 | CARROS CUBA
08 | CARROS ESQUELETO
09 | CARROS PROFISSIONAIS
10 | COIFAS E SISTEMAS DE EXAUSTÃO
11 | ESTANTES
12 | GABINETES
13 | GAVETEIROS
14 | GRELHA DE PISO SANITÁRIA E CAIXAS DE GORDURA
15 | LIXEIRAS PROFISSIONAIS
16 | MESAS E BANCADAS COM GAVETEIROS
17 | MESAS, BANCADAS E MÓDULOS COM CUBA
18 | MESAS E BANCADAS COM POLIETILENO
19 | PIAS DE ASSEPSIA E LAVA-BOTAS
20 | TENDAIS

SOLUÇÕES PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

GUIA RÁPIDO DO CATÁLOGO

CATEGORIAS 01 A 07

PRODUTOS, CÓDIGOS E MEDIDAS

01

ACESSÓRIOS DE PAREDE

ELP pratos e **ECP** copos: 500, 1000 e 1500 × 400 × 300 mm
SGP garrafas e **STP** temperos: 500, 1000 e 1200 × 200 × 100 mm
PPL lisa, **PPG** gradeada e **PPP perfurada:** códigos 500, 600, 700, 800, 900, 1000, 1100, 1300, 1500, 1700 e 1900 × 350 × 250 mm
FP500 / 800 / 1000 / 1200: respectivos comprimentos × 300 × 300 mm

02

ARMÁRIOS

ARV2.3PL50 / 100 / 150: 500, 1000 e 1500 × 400 × 1800 mm
ARV2.4PL50 / 100 / 150: mesmas medidas, com 4 planos

03

BALCÃO DE ATENDIMENTO

BA3G1200.S / 1500.S / 2000.S / 2500.S
1200, 1500, 2000 e 2500 × 700 × 1200 mm

04

BATE-CARRINHOS

Sob medida: proteção linear frontal/lateral e proteção de contorno para curvas e ilhas

05

CAIXA DE HIDRANTE

CHS900: 900 × 600 × 170 mm | Sobrepor | Somente a caixa, acessórios não inclusos

06

CARRINHO DE APOIO MULTIUSO

CA2P1000 / 1200 / 1500: 1000, 1200 e 1500 × 550 × 900 mm

07

CARROS CUBA

CCBP180: cuba plástica, 180 litros | **CCUI180:** cuba em aço inox, 180 litros



SERVE AÇO
SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

GUIA RÁPIDO DO CATÁLOGO

CATEGORIAS 08 A 14

PRODUTOS, CÓDIGOS E MEDIDAS

08

CARROS ESQUELETO

CE20.58X70: assadeiras 580 × 700 mm, 20 níveis
CE20.60X40: assadeiras 600 × 400 mm, 20 níveis
CEGN12.1/1: cubas GN 1/1, 12 níveis

09

CARROS PROFISSIONAIS

C2P: 2 planos, 1000 × 500 × 900 mm | **C3P:** 3 planos, 1000 × 500 × 900 mm
CT: tartaruga, 600 × 400 × 100 mm | **CP:** plataforma, 1000 × 600 × 900 mm

10

COIFAS E SISTEMAS DE EXAUSTÃO

Sob medida: coifa de encosto e coifa central
Filtros FireGuard, calha coletora, dreno e conexão com rede de dutos

11

ESTANTES

EST2PL: 700 a 2000 × 400 ou 500 × 1000 mm
EST3PL: 700 a 2000 × 400 ou 500 × 1200 mm
EST4PL: 700 a 2000 × 400 ou 500 × 1650 mm
EST5PL: 700 a 2000 × 400 ou 500 × 2000 mm
Comprimentos de 100 em 100 mm | Planos lisos, gradeados ou perfurados

12

GABINETES

GAB1000.2P a GAB2000.2P: 1000, 1200, 1500, 1800 e 2000 × 700 × 900 mm
GAB10003G a GAB20003G: mesmas medidas, com 3 gavetas
Cubas: CB40: 400 × 300 × 150, **CB50:** 500 × 400 × 250, **CB60:** 600 × 500 × 350 mm
Versões: SF ou CF
Portas de abrir: 2PA (2 portas) e 4PA (4 portas)
GABAER: 1000 a 2000 × 500 × 400 mm

13

GAVETEIROS

GAVBX2G: 700 × 700 × 700 | **GAVBX4G:** 1000 × 700 × 700 mm
GAVBX6G: 1500 × 700 × 700 mm
GAV3G / GAV4G / GAV6G, códigos 50, 60 e 70: 500, 600 e 700 × 700 × 900 mm

14

GRELHA DE PISO SANITÁRIA E CAIXAS DE GORDURA

GDPT: grelha superior tubular | **GDPC:** grelha superior em chapa perfurada
GDP700: 700 × 165 × 50 mm | **GDP1000:** 1000 × 165 × 50 mm
GDP1200: 1200 × 165 × 50 mm | saída central ou lateral, Ø 50 a 100 mm
CGE / CGS: caixas de gordura embutida ou de sobrepor, 20, 30, 40 e 50 litros



SERVE AÇO
SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

GUIA RÁPIDO DO CATÁLOGO

CATEGORIAS 15 A 20

PRODUTOS, CÓDIGOS E MEDIDAS

15

LIXEIRAS PROFISSIONAIS

LQ40 / 60 / 80 / 100: capacidades correspondentes
LQP80 / LQP80A: pedal, 80 L, sem alças / com alças laterais
LFF1 / 1SE: 520 × 520 × 1200 | **LFF2 / 2SE:** 1000 × 520 × 1200 mm
LFF3 / 3SE: 1500 × 520 × 1200 | **LFF3.CB / 3SE.CB:** 1500 × 500 × 1200 mm

16

MESAS E BANCADAS COM GAVETEIROS

BG3G e MFR3G2PL: 1000, 1200, 1500, 1800 e 2000 × 700 × 900 mm

17

MESAS, BANCADAS E MÓDULOS COM CUBA

MLC / MPG / MPL: 700 a 2900 × 700 × 900 | **MBC:** 700 a 2900 × 800 × 700 mm
M1PLSI / M2PLSI: 700 a 2000 × 800 × 1500 mm
BLC / BPG / BPL e MCC / MCPG / MCPL: 700 a 2900 × 700 × 900 mm
CB40: 400 × 300 × 150 | **CB50:** 500 × 400 × 250 | **CB60:** 600 × 500 × 350 mm

18

MESAS E BANCADAS COM POLIETILENO

ROBUST — BAP1000R / 1200R / 1500R / 1800R / 2000R
Comprimento do código × 800 × 900 mm
ATACK CONTRAVENTADA — BAP1000AC / 1200AC / 1500AC / 1800AC / 2000AC
ATACK GRADEADA — BP1000G / 1200G / 1500G / 1800G / 2000G
Linhas Atack: comprimento do código × 700 × 900 mm

19

PIAS DE ASSEPSIA E LAVA-BOTAS

PDA: 450 × 450 × 450 mm, acionamento por joelho
LBPDA: 330 × 590 × 900 mm, pia integrada e lava-botas acionado por pedal

20

TENDAIS

Sob medida: tendal lateral junto à parede e tendal central em módulos internos



SERVE AÇO
SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CATÁLOGO PROFISSIONAL

ACESSÓRIOS DE PAREDE EM AÇO INOX

SOLUÇÕES PARA DIFERENTES OPERAÇÕES

ORGANIZAÇÃO • HIGIENE • AGILIDADE • PERFORMANCE



PRATELEIRA LISA | PPL



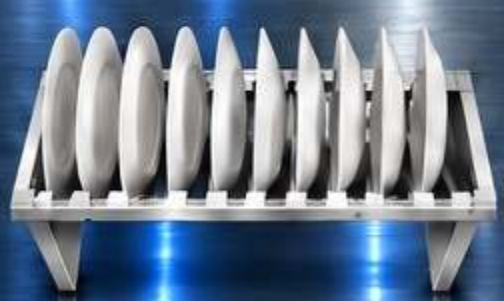
PRATELEIRA GRADEADA | PPG



PRATELEIRA PERFURADA | PPP



FRUTEIRA | LINHA FP



ESCORREDOR DE PRATOS | LINHA ELP



ESCORREDOR DE COPOS | LINHA ECP



SUPORTE DE GARRAFAS | LINHA SGP



SUPORTE DE TEMPEROS | LINHA STP

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

ACESSÓRIOS DE PAREDE EM AÇO INOX

ORGANIZAÇÃO, HIGIENE E INFORMAÇÕES IMPORTANTES

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

SOLUÇÕES PARA OPERAÇÕES PROFISSIONAIS

Os acessórios de parede Serve Aço foram desenvolvidos para aproveitar melhor o espaço vertical e manter utensílios, louças, alimentos, bebidas, temperos e insumos sempre organizados e ao alcance da equipe. São soluções indicadas para cozinhas profissionais, bares, restaurantes, hotéis, padarias, mercados e áreas de lavagem e preparo.

LINHAS DISPONÍVEIS

- **PPL** — Prateleira lisa
- **PPG** — Prateleira gradeada
- **PPP** — Prateleira perfurada
- **FP** — Fruteira
- **ELP** — Escorredor de pratos
- **ECP** — Escorredor de copos
- **SGP** — Suporte de garrafas
- **STP** — Suporte de temperos

PRINCIPAIS DIFERENCIAIS

- Estrutura resistente em aço inox
- Superfícies higiênicas e de fácil limpeza
- Acabamento profissional em inox escovado
- Instalação prática diretamente na parede
- Diferentes modelos e tamanhos

APLICAÇÕES RECOMENDADAS

- Restaurantes
- Bares
- Hotéis
- Padarias
- Mercados e supermercados
- Açougues
- Cozinhas industriais
- Áreas de pré-preparo e áreas de lavagem

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- Utilize pano macio, água e detergente neutro
- Enxágue e seque após a limpeza
- Realize a limpeza no sentido do acabamento escovado
- Não utilize palha de aço comum
- Evite produtos abrasivos ou com cloro em alta concentração

ANTES DA COMPRA E INSTALAÇÃO

- Confirme o modelo, as dimensões e o tipo de aplicação
- Verifique o tipo e a resistência da parede
- Defina a posição e a altura de instalação
- Considere a carga que será utilizada
- Utilize fixadores compatíveis com o local
- A instalação deve ser realizada por profissional qualificado

OBSERVAÇÃO

Imagens ilustrativas. Objetos exibidos não acompanham os produtos, salvo quando expressamente informados no anúncio.



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

LINHA PP

PRATELEIRAS DE PAREDE EM AÇO INOX

ORGANIZAÇÃO, HIGIENE E AGILIDADE NA OPERAÇÃO

PPL | PRATELEIRA LISA



PPG | PRATELEIRA GRADEADA



PPP | PRATELEIRA PERFURADA

- CHAPA DOBRADA
- FIXAÇÃO NA PAREDE
- TRÊS CONFIGURAÇÕES
- USO PROFISSIONAL

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

ACESSÓRIOS DE PAREDE

FRUTEIRAS E SUPORTES EM AÇO INOX

ORGANIZAÇÃO, AGILIDADE E APROVEITAMENTO DO ESPAÇO

FP | FRUTEIRA DE PAREDE



SGP | SUPORTE DE GARRAFAS



STP | SUPORTE DE TEMPEROS

- FIXAÇÃO NA PAREDE
- MELHOR USO DO ESPAÇO
- FÁCIL HIGIENIZAÇÃO
- USO PROFISSIONAL

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

ACESSÓRIOS DE PAREDE

ESCORREDORES EM AÇO INOX

ORGANIZAÇÃO, HIGIENE E AGILIDADE NA LAVAGEM

ELP | ESCORREDOR DE PRATOS

ECP | ESCORREDOR DE COPOS

- **FIXAÇÃO NA PAREDE**
- **ORGANIZAÇÃO DE LOUÇAS**
- **ESCOAMENTO EFICIENTE**
- **USO PROFISSIONAL**

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

PRATELEIRAS E FRUTEIRA DE PAREDE

PPL • PPG • PPP • FP

ORGANIZAÇÃO, RESISTÊNCIA E PRATICIDADE PARA COZINHAS PROFISSIONAIS

DESCRIÇÃO DAS LINHAS

As prateleiras e a fruteira de parede Serve Aço foram desenvolvidas para organizar utensílios, recipientes e alimentos, aproveitando melhor o espaço vertical. Soluções resistentes, higiênicas e de fácil limpeza para operações profissionais.

PPL — PRATELEIRA LISA

MODELO	MEDIDAS (mm)
PPL500	500 × 350 × 250
PPL600	600 × 350 × 250
PPL700	700 × 350 × 250
PPL800	800 × 350 × 250
PPL900	900 × 350 × 250
PPL1000	1000 × 350 × 250
PPL1100	1100 × 350 × 250
PPL1300	1300 × 350 × 250
PPL1500	1500 × 350 × 250
PPL1700	1700 × 350 × 250
PPL1900	1900 × 350 × 250

PPG — PRATELEIRA GRADEADA

MODELO	MEDIDAS (mm)
PPG500	500 × 350 × 250
PPG600	600 × 350 × 250
PPG700	700 × 350 × 250
PPG800	800 × 350 × 250
PPG900	900 × 350 × 250
PPG1000	1000 × 350 × 250
PPG1100	1100 × 350 × 250
PPG1300	1300 × 350 × 250
PPG1500	1500 × 350 × 250
PPG1700	1700 × 350 × 250
PPG1900	1900 × 350 × 250

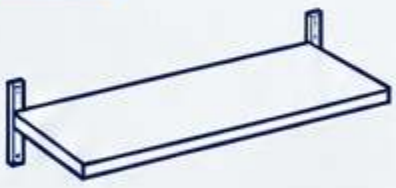
PPP — PRATELEIRA PERFURADA

MODELO	MEDIDAS (mm)
PPP500	500 × 350 × 250
PPP600	600 × 350 × 250
PPP700	700 × 350 × 250
PPP800	800 × 350 × 250
PPP900	900 × 350 × 250
PPP1000	1000 × 350 × 250
PPP1100	1100 × 350 × 250
PPP1300	1300 × 350 × 250
PPP1500	1500 × 350 × 250
PPP1700	1700 × 350 × 250
PPP1900	1900 × 350 × 250

FP — FRUTEIRA DE PAREDE

MODELO	MEDIDAS (mm)
FP500	500 × 300 × 300
FP800	800 × 300 × 300
FP1000	1000 × 300 × 300
FP1200	1200 × 300 × 300

PPL



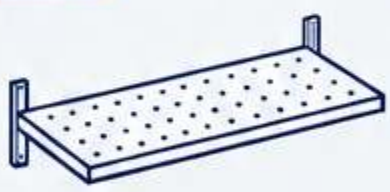
SUPERFÍCIE LISA
IDEAL PARA DESCARTÁVEIS

PPG



ESTRUTURA GRADEADA
IDEAL PARA PANELAS

PPP



SUPERFÍCIE PERFURADA
IDEAL PARA BOWLS

FP



ESTRUTURA FRONTAL
DE CONTENÇÃO
IDEAL PARA FRUTAS

ORGANIZAÇÃO VERTICAL • HIGIENE • RESISTÊNCIA • USO PROFISSIONAL

INDICADO PARA: RESTAURANTES • HOTÉIS • BARES • LANCHONETES • COZINHAS INDUSTRIAIS



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

ESCORREDORES E SUPORTES DE PAREDE

ELP • ECP • SGP • STP

ORGANIZAÇÃO E AGILIDADE PARA OPERAÇÕES PROFISSIONAIS

DESCRIÇÃO DAS LINHAS

Os escorredores e suportes de parede Serve Aço facilitam a organização de louças, copos, bebidas e temperos, mantendo os itens visíveis e ao alcance da equipe. Soluções funcionais para áreas de lavagem, preparo, cocção e atendimento.



ELP — ESCORREDOR DE PRATOS

MODELO	MEDIDAS (mm)
ELP500	500 × 400 × 300
ELP1000	1000 × 400 × 300
ELP1500	1500 × 400 × 300



ECP — ESCORREDOR DE COPOS

MODELO	MEDIDAS (mm)
ECP500	500 × 400 × 300
ECP1000	1000 × 400 × 300
ECP1500	1500 × 400 × 300



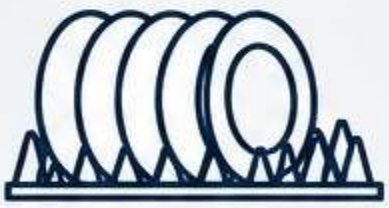
SGP — SUPORTE PARA GARRAFAS

MODELO	MEDIDAS (mm)
SGP500	500 × 200 × 100
SGP1000	1000 × 200 × 100
SGP1200	1200 × 200 × 100



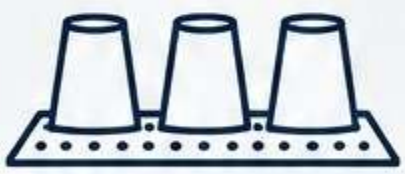
STP — SUPORTE PARA TEMPEROS

MODELO	MEDIDAS (mm)
STP500	500 × 200 × 100
STP1000	1000 × 200 × 100
STP1200	1200 × 200 × 100



ELP

ENCAIXES PARA PRATOS
ORGANIZAÇÃO E SECAGEM



ECP

SUPERFÍCIE PERFURADA
ESCOAMENTO DOS COPOS



SGP

SUPORTE DE CONTENÇÃO
UÍSQUE, VODKA, MARTINI
E CACHAÇA



STP

ACESSO RÁPIDO
BISNAGAS, MOLHOS
E TEMPEROS

ORGANIZAÇÃO VERTICAL • FÁCIL HIGIENIZAÇÃO • USO PROFISSIONAL

INDICADO PARA: COZINHAS • BARES • RESTAURANTES • HOTÉIS • ÁREAS DE LAVAGEM



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CATÁLOGO PROFISSIONAL

LINHA DE ARMÁRIOS VERTICAIS PROFISSIONAIS

SOLUÇÕES EM AÇO INOX PARA COZINHAS PROFISSIONAIS

ORGANIZAÇÃO • RESISTÊNCIA • HIGIENE • PERFORMANCE



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

ARMÁRIOS VERTICAIS PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

ORGANIZAÇÃO, SEGURANÇA E MELHOR APROVEITAMENTO DO ESPAÇO

ORGANIZAÇÃO VERTICAL PARA A OPERAÇÃO

A linha ARV foi desenvolvida para ampliar a capacidade de armazenamento das cozinhas profissionais. Seu formato vertical aproveita melhor o espaço disponível, mantém materiais protegidos e facilita a organização por categoria, frequência de uso e setor da operação.

MAIS ORGANIZAÇÃO • MELHOR FLUXO • AMBIENTE PROFISSIONAL

O QUE PODE SER ARMAZENADO

- Alimentos secos e embalados
- Ingredientes em recipientes fechados
- Pratos, copos e louças
- Panelas, bandejas e utensílios
- Descartáveis e materiais de apoio
- Produtos e materiais de limpeza

SEPARAÇÃO E USO SEGURO

Alimentos, utensílios limpos e produtos químicos de limpeza nunca devem ser armazenados juntos. Quando destinado a materiais de limpeza, o armário deve ser exclusivo, identificado e instalado em área separada da manipulação e do armazenamento de alimentos.

NUNCA ARMAZENE PRODUTOS QUÍMICOS JUNTO COM ALIMENTOS OU UTENSÍLIOS.

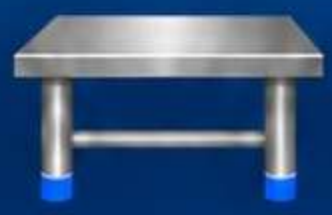
PRINCIPAIS DIFERENCIAIS

- Estrutura resistente em aço inox
- Superfícies de fácil higienização
- Opções com 1 ou 2 portas
- Configurações com 3 ou 4 planos
- Puxadores externos arredondados
- Pés niveladores para estabilidade
- Aproveitamento inteligente da altura
- Organização por categoria e setor

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- Use pano macio, água e detergente neutro
- Limpe no sentido do acabamento do inox
- Enxágue e seque completamente
- Não utilize palha de aço comum
- Evite cloro em alta concentração
- Mantenha o interior limpo e seco

LINHA ARV • SOLUÇÕES PARA DIFERENTES ESPAÇOS E NECESSIDADES



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

ARMÁRIO VERTICAL PROFISSIONAL EM AÇO INOX

ORGANIZAÇÃO, HIGIENE E PRATICIDADE PARA SUA COZINHA

ARV1.3PL50

- 1 PORTA DE ABRIR
- 3 PLANOS INTERNOS
- ESTRUTURA EM AÇO INOX
- PÉS NIVELADORES

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

ARMÁRIO VERTICAL PROFISSIONAL EM AÇO INOX

ORGANIZAÇÃO, HIGIENE E PRATICIDADE PARA SUA COZINHA

ARV1.4PL50

1 PORTA DE ABRIR

4 PLANOS INTERNOS

ESTRUTURA EM AÇO INOX

PÉS NIVELADORES

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

ARMÁRIO VERTICAL PROFISSIONAL EM AÇO INOX

ORGANIZAÇÃO, HIGIENE E ALTA CAPACIDADE PARA SUA COZINHA



LINHA ARV • 3 PLANOS

- ESTRUTURA EM AÇO INOX
- 2 PORTAS DE ABRIR
- 3 PLANOS INTERNOS
- PÉS NIVELADORES

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

ARMÁRIO VERTICAL PROFISSIONAL EM AÇO INOX

ORGANIZAÇÃO, HIGIENE E ALTA CAPACIDADE PARA SUA COZINHA

LINHA ARV • 4 PLANOS



- ESTRUTURA EM AÇO INOX
- 2 PORTAS DE ABRIR
- 4 PLANOS INTERNOS
- PÉS NIVELADORES

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

ARMÁRIOS VERTICAIS – LINHA ARV

1 OU 2 PORTAS • 3 OU 4 PLANOS

ORGANIZAÇÃO, RESISTÊNCIA E APROVEITAMENTO VERTICAL

DESCRIÇÃO DA LINHA

A linha ARV Serve Aço foi desenvolvida para cozinhas profissionais que exigem organização, resistência, higiene e excelente aproveitamento do espaço vertical. Fabricados em aço inox, os armários possuem portas de abrir, planos internos e pés niveladores.



1 PORTA • 3 PLANOS

MODELO	MEDIDAS (C × P × A)
ARV1.3PL50	500 × 400 × 1800 mm

1 porta de abrir • 3 planos internos • Pés niveladores



1 PORTA • 4 PLANOS

MODELO	MEDIDAS (C × P × A)
ARV1.4PL50	500 × 400 × 1800 mm

1 porta de abrir • 4 planos internos • Pés niveladores



2 PORTAS • 3 PLANOS

MODELO	MEDIDAS (C × P × A)
ARV2.3PL50	500 × 400 × 1800 mm
ARV2.3PL100	1000 × 400 × 1800 mm
ARV2.3PL150	1500 × 400 × 1800 mm

2 portas de abrir • 3 planos internos • Pés niveladores



2 PORTAS • 4 PLANOS

MODELO	MEDIDAS (C × P × A)
ARV2.4PL50	500 × 400 × 1800 mm
ARV2.4PL100	1000 × 400 × 1800 mm
ARV2.4PL150	1500 × 400 × 1800 mm

2 portas de abrir • 4 planos internos • Pés niveladores

ESTRUTURA EM AÇO INOX • PROFUNDIDADE: 400 mm • ALTURA: 1800 mm • USO PROFISSIONAL

INDICADO PARA: RESTAURANTES • HOTÉIS • PADARIAS • MERCADOS • COZINHAS INDUSTRIAIS



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CATÁLOGO PROFISSIONAL

BALCÃO DE ATENDIMENTO

LINHA BA3G.S

ATENDIMENTO • EXPOSIÇÃO • ORGANIZAÇÃO



AÇO INOX

EXPOSIÇÃO EM VIDRO

4 PORTAS E 3 GAVETAS

RODÍZIOS REFORÇADOS

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

BALCÃO DE ATENDIMENTO EM AÇO INOX

ATENDIMENTO, EXPOSIÇÃO, ORGANIZAÇÃO E USO SEGURO

EFICIÊNCIA PARA DIFERENTES OPERAÇÕES

O Balcão de Atendimento BA3G.S reúne exposição, armazenamento e atendimento em uma única estrutura. A frente em vidro valoriza os produtos, enquanto o lado interno mantém portas, gavetas e prateleiras acessíveis ao profissional.

PRINCIPAIS DIFERENCIAIS

- Construção resistente em aço inox
- Dupla face com funções independentes
- Exposição protegida por portas de vidro
- Quatro portas e três gavetas
- Sigilo superior para atendimento
- Rodízios reforçados para mobilidade

APLICAÇÕES RECOMENDADAS

Empórios • Tabacarias • Adegas • Lojas de bebidas • Conveniências • Mercearias • Pequenos comércios

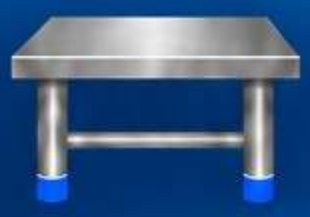
LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- Retire os produtos antes da limpeza
- Utilize pano macio, água e detergente neutro
- Limpe o aço inox e os vidros após o uso
- Enxágue e seque completamente
- Não utilize palha de aço, cloro concentrado ou abrasivos
- Mantenha trilhos, puxadores e rodízios limpos

UTILIZAÇÃO, MANUTENÇÃO E SEGURANÇA

- Trave os rodízios durante o atendimento
- Verifique a estabilidade, os vidros e os trilhos
- Mantenha portas e gavetas corretamente fechadas
- Distribua os produtos de forma uniforme
- Inspecione periodicamente soldas e pontos de união

NÃO MOVIMENTE O BALCÃO COM PRODUTOS SOLTOS SOBRE O TAMPO OU SIGILO.



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

BALCÃO DE ATENDIMENTO EM AÇO INOX

EXPOSIÇÃO, ORGANIZAÇÃO E CONTROLE DE ACESSO PARA SUA OPERAÇÃO







- EXPOSIÇÃO EM VIDRO
- 4 PORTAS DE CORRER
- 3 GAVETAS
- SIGILO SUPERIOR

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

BALCÃO DE ATENDIMENTO EM AÇO INOX

LINHA BA3G.S — ATENDIMENTO, EXPOSIÇÃO E ORGANIZAÇÃO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

O Balcão de Atendimento BA3G.S foi desenvolvido para operações que precisam separar a área interna da área pública, reunindo atendimento, organização e exposição em uma única estrutura. Fabricado em aço inox, possui lado operacional com quatro portas de correr e três gavetas, além de frente com vitrines em vidro e prateleiras para exposição de produtos.

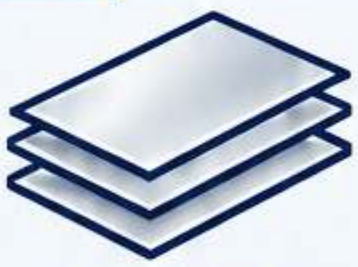
MODELOS E DIMENSÕES

MODELO	COMPRIMENTO	MEDIDAS (C × P × A)
BA3G1200.S	1200 mm	1200 × 700 × 1200 mm
BA3G1500.S	1500 mm	1500 × 700 × 1200 mm
BA3G2000.S	2000 mm	2000 × 700 × 1200 mm
BA3G2500.S	2500 mm	2500 × 700 × 1200 mm

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

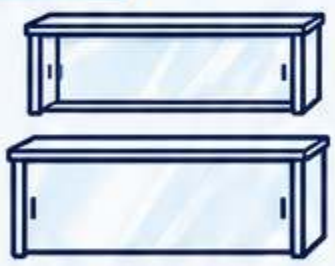
- Estrutura em aço inox
- Quatro portas de correr
- Três gavetas laterais
- Prateleiras internas
- Frente com exposição em vidro
- Sigilo superior para atendimento
- Rodízios reforçados
- Fácil limpeza e organização

AÇO INOX



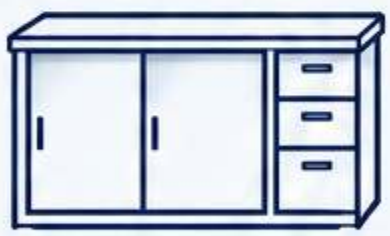
RESISTÊNCIA E HIGIENE

DUPLA FACE



ATENDIMENTO E EXPOSIÇÃO

ORGANIZAÇÃO



PORTAS, GAVETAS E PRATELEIRAS

MOBILIDADE



RODÍZIOS REFORÇADOS

ATENDIMENTO • EXPOSIÇÃO • ORGANIZAÇÃO • MOBILIDADE

MODELOS: BA3G1200.S • BA3G1500.S • BA3G2000.S • BA3G2500.S



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CATÁLOGO PROFISSIONAL

BATE-CARRINHOS EM AÇO INOX

PROTEÇÃO • RESISTÊNCIA • SOB MEDIDA

SEGURANÇA PARA EQUIPAMENTOS E ESTRUTURAS



AÇO INOX | PROJETO SOB MEDIDA | INSTALAÇÃO NA OBRA | PROTEÇÃO PROFISSIONAL

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

BATE-CARRINHOS PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

PROTEÇÃO, RESISTÊNCIA E SEGURANÇA PARA SUA OPERAÇÃO

SOLUÇÃO PARA AMBIENTES PROFISSIONAIS

Os bate-carrinhos Serve Aço são desenvolvidos sob medida para proteger expositores refrigerados, ilhas, balcões e estruturas contra impactos durante a circulação de carrinhos e equipamentos. Fabricados em aço inox e instalados diretamente na obra, proporcionam resistência, durabilidade e acabamento profissional.

PROTEÇÃO DO PATRIMÔNIO • CIRCULAÇÃO ORGANIZADA • MENOS DANOS

PRINCIPAIS DIFERENCIAIS

- Projeto desenvolvido sob medida
- Construção tubular em aço inox
- Proteção linear ou de contorno
- Curvas com acabamento polido
- Suportes verticais reforçados
- Bases fixadas diretamente no piso
- Instalação realizada no local
- Fácil limpeza e conservação

APLICAÇÕES RECOMENDADAS

Supermercados • Atacarejos • Padarias • Açougues • Lojas • Expositores refrigerados • Ilhas • Balcões • Áreas de circulação

INFORMAÇÕES PARA O PROJETO

- Tipo e dimensões do equipamento
- Área necessária para proteção
- Formato linear ou de contorno
- Distância adequada do equipamento
- Fluxo de carrinhos e circulação
- Tipo e condição do piso
- Posição das bases de fixação
- Interferências existentes no local

LIMPEZA, MANUTENÇÃO E SEGURANÇA

- Use pano macio, água e detergente neutro
- Limpe no sentido do acabamento do inox
- Não utilize palha de aço, cloro concentrado ou abrasivos
- Inspecione periodicamente tubos, suportes, bases e fixações

A INSTALAÇÃO E AS INTERVENÇÕES DEVEM SER REALIZADAS POR PROFISSIONAIS QUALIFICADOS.

SOLUÇÕES SOB MEDIDA PARA DIFERENTES EQUIPAMENTOS E AMBIENTES

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

BATE-CARRINHOS PROFISSIONAIS SOB MEDIDA

PROTEÇÃO PARA EQUIPAMENTOS E ESTRUTURAS

PROTEÇÃO PARA EXPOSITORES



PROTEÇÃO LINEAR



CONTORNO DE ILHAS



CURVAS E FIXAÇÃO

- FABRICAÇÃO EM INOX
- PROJETO SOB MEDIDA
- INSTALAÇÃO NA OBRA
- PROTEÇÃO PROFISSIONAL

SUPERMERCADOS • ATACAREJOS • PADARIAS • AÇOUGUES • ÁREAS DE CIRCULAÇÃO

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

BATE-CARRINHOS PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

PROTEÇÃO SOB MEDIDA PARA EQUIPAMENTOS E ESTRUTURAS

DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

Os bate-carrinhos Serve Aço são desenvolvidos para proteger expositores, ilhas refrigeradas, balcões e estruturas contra impactos durante a circulação de carrinhos e equipamentos. Fabricados sob medida e instalados diretamente na obra, acompanham o formato do equipamento e proporcionam resistência, segurança e acabamento profissional.

CONFIGURAÇÕES SOB MEDIDA

MODELO	CONFIGURAÇÃO
PROTEÇÃO LINEAR	INSTALAÇÃO FRONTAL OU LATERAL
PROTEÇÃO DE CONTORNO	ACOMPANHA CURVAS E ILHAS

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Construção tubular em aço inox
- Dimensões personalizadas
- Curvas com acabamento polido
- Suportes verticais reforçados
- Bases fixadas diretamente no piso
- Instalação realizada no local
- Fácil limpeza e conservação
- Aplicação profissional

AÇO INOX



RESISTÊNCIA E HIGIENE

PROJETO SOB MEDIDA



ADAPTADO AO EQUIPAMENTO

FIXAÇÃO NO PISO



ESTABILIDADE E SEGURANÇA

INSTALAÇÃO NA OBRA



AJUSTE PROFISSIONAL

PROTEÇÃO • RESISTÊNCIA • DURABILIDADE • SEGURANÇA • ACABAMENTO

INDICADO PARA: SUPERMERCADOS • ATACAREJOS • PADARIAS • AÇOUGUES • LOJAS

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CATÁLOGO PROFISSIONAL

CAIXA DE HIDRANTE EM AÇO INOX

SOBREPOR • SEGURANÇA • RESISTÊNCIA

PROTEÇÃO COM ACABAMENTO PROFISSIONAL



PORTA FECHADA | COMPLETA • PORTA ABERTA | VISTA EM PERSPECTIVA

CHS900

CAIXA DE HIDRANTE DE SOBREPOR

900 × 600 × 170 mm

AÇO INOX | INSTALAÇÃO DE SOBREPOR | VISOR CIRCULAR | USO PROFISSIONAL

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CAIXA DE HIDRANTE DE SOBREPOR EM AÇO INOX

CHS900 • SEGURANÇA, RESISTÊNCIA E ACABAMENTO PROFISSIONAL

SOLUÇÃO PARA AMBIENTES PROFISSIONAIS

A CHS900 Serve Aço foi desenvolvida para acomodar e proteger os componentes do sistema de hidrante. O modelo de sobrepor permite instalação direta na parede e oferece porta frontal de acesso, visor circular e estrutura em aço inox de fácil higienização.

MEDIDA: 900 × 600 × 170 mm

PRINCIPAIS DIFERENCIAIS

- Estrutura resistente em aço inox
- Modelo de sobrepor
- Porta frontal de acesso
- Visor circular para identificação
- Fecho externo
- Superfície de fácil higienização
- Acabamento profissional
- Código do modelo: CHS900

APLICAÇÕES RECOMENDADAS

Indústrias • Supermercados • Shopping centers • Hotéis • Edifícios comerciais • Condomínios Galpões • Centros logísticos • Áreas técnicas

LIMPEZA E INFORMAÇÕES ANTES DA COMPRA

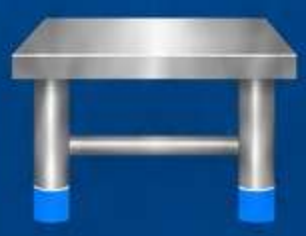
- Utilize pano macio, água e detergente neutro
- Não utilize palha de aço, cloro concentrado ou abrasivos
- Confirme o código CHS900 e a medida 900 × 600 × 170 mm
- Verifique o tipo e a resistência da parede
- Garanta espaço livre para abertura da porta
- Utilize fixadores adequados ao local

FORNECIMENTO E OBSERVAÇÕES

O PRODUTO FORNECIDO CORRESPONDE SOMENTE À CAIXA DE HIDRANTE CHS900.

Mangueira, registro, esguicho, chave, fixadores e demais acessórios exibidos nas imagens ilustrativas não acompanham o produto. A instalação e a definição dos componentes do sistema devem ser realizadas por profissional qualificado, conforme o projeto e as exigências aplicáveis ao local.

RESISTÊNCIA • SEGURANÇA • FÁCIL HIGIENIZAÇÃO • USO PROFISSIONAL



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CHS900

CAIXA DE HIDRANTE DE SOBREPOR EM AÇO INOX

SEGURANÇA, RESISTÊNCIA E ACABAMENTO PROFISSIONAL



SUPERMERCADO | INSTALAÇÃO DE SOBREPOR



INDÚSTRIA | AMBIENTE PROFISSIONAL



SHOPPING | USO PROFISSIONAL

- AÇO INOX
- INSTALAÇÃO DE SOBREPOR
- VISOR CIRCULAR
- FORNECIMENTO SOMENTE DA CAIXA

ATENÇÃO: ACESSÓRIOS NÃO INCLUSOS. ANÚNCIO REFERENTE SOMENTE À CAIXA.

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CAIXA DE HIDRANTE DE SOBREPOR
CHS900
SEGURANÇA, RESISTÊNCIA E ACABAMENTO PROFISSIONAL

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

A CHS900 Serve Aço foi desenvolvida para acomodar e proteger os componentes do sistema de hidrante em instalações profissionais. Fabricada em aço inox, possui instalação de sobrepor, porta com visor circular e acabamento adequado para ambientes que exigem resistência, organização e excelente apresentação.

CHS900 — CAIXA DE HIDRANTE

MODELO	MEDIDAS (mm)
CHS900	900 × 600 × 170

CARACTERÍSTICAS DA CHS900

- Construção em aço inox
- Modelo de sobrepor
- Porta frontal de acesso
- Visor circular
- Fecho externo
- Acabamento profissional
- Fácil higienização
- Indicada para ambientes profissionais

AÇO INOX



RESISTÊNCIA E FÁCIL LIMPEZA

SOBREPOR



INSTALAÇÃO DIRETA NA PAREDE

VISOR CIRCULAR



IDENTIFICAÇÃO VISUAL

PORTA DE ACESSO



ABERTURA PRÁTICA

PROTEÇÃO • ORGANIZAÇÃO • RESISTÊNCIA • USO PROFISSIONAL

INDICADO PARA: INDÚSTRIAS • SUPERMERCADOS • SHOPPINGS • HOTÉIS • EDIFÍCIOS COMERCIAIS

ATENÇÃO: ACESSÓRIOS NÃO INCLUSOS. ANÚNCIO REFERENTE SOMENTE À CAIXA.



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CATÁLOGO PROFISSIONAL

CARRINHO DE APOIO INOX MULTIUSO

LINHA CA2P

MOBILIDADE • ORGANIZAÇÃO • VERSATILIDADE



AÇO INOX

2 PORTAS

ESTRUTURA DE CONTENÇÃO

RODÍZIOS REFORÇADOS

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CARRINHO DE APOIO INOX MULTIUSO

SOLUÇÃO PROFISSIONAL PARA OPERAÇÕES MÓVEIS

PRATICIDADE E VERSATILIDADE

O CA2P oferece uma base móvel para utensílios, bebidas, ingredientes, louças e materiais de apoio. A estrutura superior contém os itens durante a movimentação, enquanto o gabinete fechado protege e organiza os materiais.

MOBILIDADE • ORGANIZAÇÃO • VERSATILIDADE

PRINCIPAIS DIFERENCIAIS

- Estrutura resistente em aço inox
- Gabinete com duas portas
- Prateleira interna para organização
- Estrutura superior em tubo quadrado
- Punho lateral em tubo 30 × 20 mm
- Quatro rodízios reforçados
- Três opções de comprimento
- Acabamento profissional Serve Aço

APLICAÇÕES RECOMENDADAS

- Bares itinerantes
- Buffets
- Festas
- Eventos
- Catering
- Operações externas
- Hotéis
- Restaurantes

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- Use pano macio, água e detergente neutro
- Limpe no sentido do acabamento do inox
- Enxágue e seque completamente
- Não utilize palha de aço ou materiais abrasivos
- Evite cloro em alta concentração
- Mantenha portas, prateleira e estrutura limpas e secas

UTILIZAÇÃO E SEGURANÇA

- Distribua a carga de forma uniforme
- Feche totalmente as portas antes de movimentar
- Acomode os itens dentro da contenção
- Verifique rodízios e estabilidade
- Respeite os limites de carga
- Mantenha o percurso livre de obstáculos

NÃO MOVIMENTE O EQUIPAMENTO COM AS PORTAS ABERTAS.

LINHA CA2P • RESISTÊNCIA, HIGIENE E MOBILIDADE PROFISSIONAL



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CARRINHO DE APOIO INOX MULTIUSO

MOBILIDADE, ORGANIZAÇÃO E VERSATILIDADE

LINHA CA2P



VISÃO FRANOP



VISÃO FRONTAL



INTERIOR COM PRATELEIRA



PUNHO LATERAL 30 × 20 MM

- **FABRICAÇÃO EM INOX**
- **2 PORTAS**
- **RODÍZIOS REFORÇADOS**
- **ESTRUTURA DE CONTENÇÃO**

CA2P1000 — 1000 × 550 × 900 MM • CA2P1200 — 1200 × 550 × 900 MM • CA2P1500 — 1500 × 550 × 900 MM

BARES ITINERANTES • BUFFETS • EVENTOS • CATERING • OPERAÇÕES EXTERNAS

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CARRINHO DE APOIO INOX MULTIUSO

LINHA CA2P — MOBILIDADE, ORGANIZAÇÃO E VERSATILIDADE

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

O Carrinho de Apoio Inox Multiuso CA2P foi desenvolvido para agilizar o transporte, a organização e o apoio às operações de bares, buffets, eventos, catering e serviços externos. Sua estrutura combina resistência, mobilidade e acabamento profissional.

MODELOS E DIMENSÕES

MODELO	DIMENSÕES (C × P × A)
CA2P1000	1000 × 550 × 900 MM
CA2P1200	1200 × 550 × 900 MM
CA2P1500	1500 × 550 × 900 MM

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Fabricação em aço inox
- Duas portas de abrir
- Prateleira interna em inox
- Quatro rodízios reforçados
- Estrutura superior de contenção
- Puxadores finos e arredondados
- Punho lateral em tubo 30 × 20 mm
- Superfícies de fácil higienização

AÇO INOX



RESISTÊNCIA E HIGIENE

2 PORTAS



ARMAZENAMENTO PROTEGIDO

MOBILIDADE



RODÍZIOS REFORÇADOS

CONTENÇÃO



SEGURANÇA NO TRANSPORTE

ORGANIZAÇÃO • RESISTÊNCIA • MOBILIDADE • HIGIENE • USO PROFISSIONAL

MODELOS: CA2P1000 • CA2P1200 • CA2P1500

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CATÁLOGO PROFISSIONAL

CARROS CUBA PROFISSIONAIS

EM AÇO INOX

LINHA CCBP180 E CCUI180

ROBUSTEZ • HIGIENE • MOBILIDADE



AÇO INOX

CAPACIDADE 180 L

2 OPÇÕES DE CUBA

RODÍZIOS REFORÇADOS

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CARROS CUBA PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

SOLUÇÕES PARA TRANSPORTE EM OPERAÇÕES PROFISSIONAIS

AGILIDADE PARA DIFERENTES OPERAÇÕES

Os carros cuba Serve Aço facilitam o transporte interno de alimentos, ingredientes e insumos entre áreas de armazenamento, preparo e exposição. A capacidade de 180 litros atende operações que exigem volume, resistência e movimentação frequente.

ROBUSTEZ • HIGIENE • MOBILIDADE

VERSÕES DISPONÍVEIS

- **CCBP180** — Cuba plástica resistente, removível e versátil
- **CCUI180** — Cuba em aço inox, durável e de fácil higienização

CUBA PLÁSTICA OU CUBA EM AÇO INOX PARA CADA NECESSIDADE.

PRINCIPAIS DIFERENCIAIS

- Construção robusta em aço inox
- Estrutura em tubo 30 × 20 mm
- Capacidade de 180 litros
- Alça lateral de condução
- Quatro rodízios reforçados
- Movimentação prática e segura
- Cuba removível para higienização
- Acabamento profissional Serve Aço

APLICAÇÕES RECOMENDADAS

Supermercados • Açougues • Hortifrúti • Áreas de frios • Câmaras frias • Cozinhas profissionais • Indústrias alimentícias

LIMPEZA, UTILIZAÇÃO E SEGURANÇA

- Use pano macio, água e detergente neutro
- Lave a cuba após cada utilização
- Enxágue e seque completamente
- Não utilize palha de aço ou abrasivos
- Evite cloro em alta concentração
- Distribua a carga de forma uniforme
- Verifique os quatro rodízios e a estabilidade
- Use em pisos regulares e livres de obstáculos

NÃO MOVIMENTE O EQUIPAMENTO COM CARGA MAL DISTRIBUÍDA.

LINHA CCBP180 E CCUI180 • RESISTÊNCIA, HIGIENE E MOBILIDADE PROFISSIONAL



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CARROS CUBA PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

ROBUSTEZ, HIGIENE E MOBILIDADE PARA SUA OPERAÇÃO


HORTIFRÚTI


AÇOUGUE


ÁREA DE FRIOS


CÂMARA FRIA

- ESTRUTURA EM TUBO 30 × 20 MM
- CAPACIDADE DE 180 LITROS
- CUBA PLÁSTICA OU INOX
- RODÍZIOS REFORÇADOS

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CARROS CUBA PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

LINHA CCB — ROBUSTEZ, HIGIENE E MOBILIDADE

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Os carros cuba profissionais Serve Aço foram desenvolvidos para transportar alimentos, ingredientes e insumos com segurança e agilidade. A estrutura robusta em tubo retangular de aço inox 30 × 20 mm oferece resistência, higiene e excelente mobilidade.

MODELOS E CONFIGURAÇÕES

MODELO	CONFIGURAÇÃO	CAPACIDADE
CCBP180	CUBA PLÁSTICA	180 LITROS
CCUI180	CUBA EM AÇO INOX	180 LITROS

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

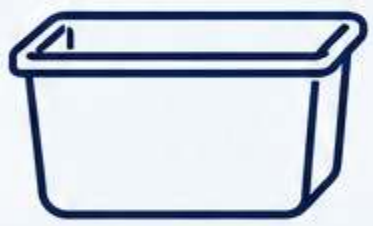
- Estrutura em aço inox
- Tubo retangular 30 × 20 mm
- Cuba profunda com 180 litros
- Alça lateral para movimentação
- Quatro rodízios reforçados
- Estrutura inferior reforçada
- Fácil higienização
- Uso profissional intensivo

AÇO INOX



RESISTÊNCIA E HIGIENE

180 LITROS



GRANDE CAPACIDADE

2 OPÇÕES



CUBA PLÁSTICA OU INOX

MOBILIDADE



RODÍZIOS REFORÇADOS

ROBUSTEZ • HIGIENE • MOBILIDADE • CAPACIDADE • USO PROFISSIONAL

MODELOS: CCBP180 • CCUI180

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CATÁLOGO PROFISSIONAL

LINHA DE CARROS ESQUELETO PROFISSIONAIS

SOLUÇÕES EM AÇO INOX PARA COZINHAS PROFISSIONAIS

ORGANIZAÇÃO • MOBILIDADE • VERSATILIDADE • PERFORMANCE



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CARROS ESQUELETO PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

SOLUÇÕES PARA ORGANIZAÇÃO, TRANSPORTE E AGILIDADE

EFICIÊNCIA PARA DIFERENTES OPERAÇÕES

Os Carros Esqueleto Serve Aço foram desenvolvidos para organizar e transportar assadeiras e cubas GN com segurança e agilidade. A estrutura aberta facilita a visualização, o carregamento e o acesso durante a operação.

ORGANIZAÇÃO • MOBILIDADE • VERSATILIDADE

CONFIGURAÇÕES DISPONÍVEIS

- 20 níveis para assadeiras 58 × 70 cm
- 20 níveis para assadeiras 60 × 40 cm
- 12 níveis para cubas GN 1/1

ASSADEIRAS E CUBAS GN PARA DIFERENTES PROCESSOS.

PRINCIPAIS DIFERENCIAIS

- Construção resistente em aço inox
- Guias alinhadas para encaixe seguro
- Estrutura aberta e funcional
- Alta capacidade de organização
- Quatro rodízios reforçados
- Movimentação prática e segura
- Fácil limpeza e higienização
- Acabamento profissional Serve Aço

APLICAÇÕES RECOMENDADAS

- Padarias
- Confeitarias
- Supermercados
- Cozinhas industriais
- Restaurantes
- Refeitórios

LIMPEZA, UTILIZAÇÃO E SEGURANÇA

- Retire assadeiras e cubas antes da limpeza
- Use pano macio, água e detergente neutro
- Limpe a estrutura e as guias após o uso
- Não utilize palha de aço ou abrasivos
- Evite cloro em alta concentração
- Encaixe corretamente assadeiras e cubas
- Distribua a carga de forma uniforme
- Verifique rodízios, estabilidade e percurso

NÃO MOVIMENTE O EQUIPAMENTO COM CARGA MAL DISTRIBUÍDA.

LINHA CE • RESISTÊNCIA, HIGIENE E MOBILIDADE PROFISSIONAL

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CARROS ESQUELETO PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

ORGANIZAÇÃO, MOBILIDADE E AGILIDADE PARA SUA OPERAÇÃO

CUBAS GN



ASSADEIRAS 60 × 40



ASSADEIRAS 58 × 70



CUBAS GN 1/1

- AÇO INOX
- 20 NÍVEIS
- 12 NÍVEIS GN
- RODÍZIOS REFORÇADOS

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CARROS ESQUELETO PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

LINHA CE — ORGANIZAÇÃO, MOBILIDADE E VERSATILIDADE

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Os Carros Esqueleto Serve Aço foram desenvolvidos para armazenar, organizar e transportar assadeiras e cubas GN em operações profissionais. A estrutura aberta em aço inox oferece resistência, higiene, fácil acesso e excelente mobilidade.

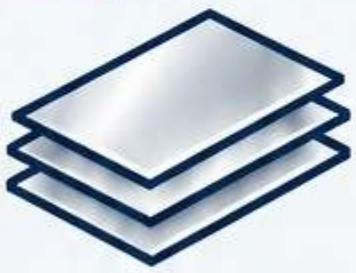
MODELOS E CONFIGURAÇÕES

MODELO	CONFIGURAÇÃO	CAPACIDADE
CE20.58X70	ASSADEIRAS 58 × 70	20 NÍVEIS
CE20.60X40	ASSADEIRAS 60 × 40	20 NÍVEIS
CEGN12.1/1	CUBAS GN 1/1	12 NÍVEIS

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Estrutura profissional em aço inox
- Guias laterais alinhadas
- Construção aberta e funcional
- Fácil carregamento e retirada
- Quatro rodízios reforçados
- Movimentação prática e segura
- Fácil limpeza e higienização
- Uso profissional intensivo

AÇO INOX



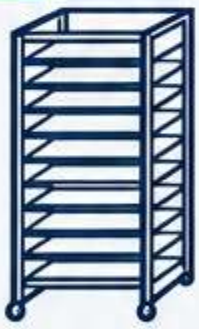
RESISTÊNCIA E HIGIENE

20 NÍVEIS



PARA ASSADEIRAS

12 NÍVEIS



PARA CUBAS GN

MOBILIDADE



RODÍZIOS REFORÇADOS

ORGANIZAÇÃO • HIGIENE • MOBILIDADE • VERSATILIDADE • USO PROFISSIONAL

MODELOS: CE20.58X70 • CE20.60X40 • CEGN12.1/1



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CATÁLOGO PROFISSIONAL

CARROS PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

LINHA DE TRANSPORTE

AGILIDADE • MOBILIDADE • VERSATILIDADE



C2P



C3P

CT

CP

AÇO INOX

TRANSPORTE

ESTRUTURA REFORÇADA

RODÍZIOS PROFISSIONAIS

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CATÁLOGO PROFISSIONAL

CARROS PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

TRANSPORTE, MOBILIDADE E AGILIDADE PARA SUA OPERAÇÃO



CARRO TARTARUGA – CT



CARRO 3 PLANOS – C3P



CARRO 2 PLANOS – C2P



CARRO PLATAFORMA – CP

- AÇO INOX
- TRANSPORTE
- ESTRUTURA REFORÇADA
- RODÍZIOS PROFISSIONAIS

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CARROS PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

LINHA DE TRANSPORTE — MOBILIDADE, RESISTÊNCIA E VERSATILIDADE

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Os carros profissionais Serve Aço foram desenvolvidos para transportar insumos, utensílios, cubas, caixas e cargas de apoio com segurança e agilidade. Fabricados em aço inox, oferecem resistência, higiene, fácil limpeza e mobilidade para operações intensivas.

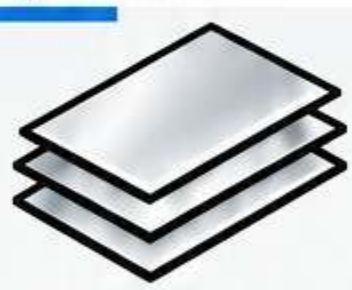
MODELOS E DIMENSÕES

MODELO	DESCRIÇÃO	MEDIDAS (C × P × A)
C2P	CARRO 2 PLANOS	1000 × 500 × 900 MM
C3P	CARRO 3 PLANOS	1000 × 500 × 900 MM
CT	CARRO TARTARUGA	600 × 400 × 100 MM
CP	CARRO PLATAFORMA / TRANSPORTE	1000 × 600 × 900 MM

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Estrutura profissional em aço inox
- Superfícies resistentes e higiênicas
- Rodízios reforçados
- Movimentação prática e segura
- Fácil limpeza
- Uso profissional intensivo

AÇO INOX



RESISTÊNCIA E HIGIENE

2 E 3 PLANOS



ORGANIZAÇÃO

PLATAFORMA



TRANSPORTE DE CARGAS

MOBILIDADE



RODÍZIOS REFORÇADOS

TRANSPORTE • ORGANIZAÇÃO • MOBILIDADE • VERSATILIDADE

MODELOS: C2P • C3P • CT • CP



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CATÁLOGO PROFISSIONAL

COIFAS E SISTEMAS DE EXAUSTÃO

CAPTAÇÃO • FILTRAGEM • SEGURANÇA

PERFORMANCE PARA COZINHAS PROFISSIONAIS



AÇO INOX

FILTROS FIREGARD

PROJETO SOB MEDIDA

INSTALAÇÃO PROFISSIONAL

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

COIFAS E SISTEMAS DE EXAUSTÃO PROFISSIONAL

EFICIÊNCIA, SEGURANÇA E PERFORMANCE PARA SUA OPERAÇÃO

SOLUÇÃO PARA COZINHAS PROFISSIONAIS

As soluções Serve Aço integram coifas, filtros FireGard, rede de dutos, exaustores e descarga externa para auxiliar no controle de fumaça, vapores, calor e partículas de gordura.
O dimensionamento correto proporciona maior segurança e conforto para a equipe.

CAPTAÇÃO • FILTRAGEM • SEGURANÇA

PRINCIPAIS DIFERENCIAIS E ESCOPO

- Projeto desenvolvido sob medida
- Coifas centrais e de encosto
- Construção profissional em aço inox
- Filtros FireGard removíveis
- Calha coletora e dreno
- Rede de dutos personalizada
- Seleção adequada do exaustor
- Instalação e acabamento profissional

PROJETO • COIFAS • FILTROS • DUTOS • EXAUSTORES • INSTALAÇÃO

APLICAÇÕES RECOMENDADAS

Restaurantes • Padarias • Supermercados • Hotéis • Hospitais • Indústrias • Refeitórios • Franquias • Cozinhas de alta produção

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- Remova e higienize os filtros periodicamente
- Use água, detergente neutro e material não abrasivo
- Limpe a calha coletora e o dreno de gordura
- Limpe no sentido do acabamento do inox
- Não utilize palha de aço
- Evite cloro em alta concentração
- Enxágue e seque completamente
- Mantenha filtros e superfícies livres de gordura

PROJETO, MANUTENÇÃO E SEGURANÇA

- Avaliar equipamentos e carga de cocção
- Definir dimensões e posição da coifa
- Calcular vazão, pressão e rede de dutos
- Definir exaustor, descarga e reposição de ar
- Inspecionar filtros, dutos, exaustores, calhas e drenos
- Considerar condições estruturais e elétricas

INSTALAÇÕES E INTERVENÇÕES TÉCNICAS DEVEM SER REALIZADAS POR PROFISSIONAIS QUALIFICADOS.

EXAUSTÃO PROFISSIONAL • PROJETO SOB MEDIDA • SEGURANÇA OPERACIONAL

SERVE AÇO
SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

COIFAS PROFISSIONAIS SOB MEDIDA

SOLUÇÕES PARA DIFERENTES LINHAS DE COCÇÃO

COIFA CENTRAL



COIFA DE ENCOSTO



PADARIAS E FORNOS



COCÇÃO DE ALTA PERFORMANCE

- FABRICAÇÃO EM INOX
- FILTROS FIREGARD
- CALHA COLETORA
- PROJETO PERSONALIZADO

RESTAURANTES • PADARIAS • SUPERMERCADOS • HOTÉIS • COZINHAS INDUSTRIAIS

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

COIFAS PROFISSIONAIS
COM FILTROS FIREGARD

CAPTAÇÃO, FILTRAGEM E PERFORMANCE PARA COZINHAS PROFISSIONAIS

DESCRIÇÃO DO SISTEMA

As coifas profissionais Serve Aço são desenvolvidas para captar fumaça, vapores, calor e partículas de gordura gerados na linha de cocção. Fabricadas sob medida, integram filtros FireGard, calha coletora e conexão com a rede de dutos, proporcionando eficiência, segurança e facilidade de higienização.

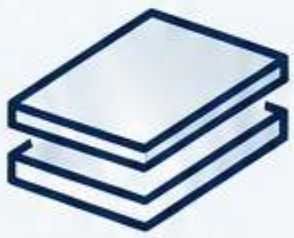
CONFIGURAÇÕES SOB MEDIDA

MODELO	CONFIGURAÇÃO
COIFA DE ENCOSTO	INSTALAÇÃO JUNTO À PAREDE
COIFA CENTRAL	INSTALAÇÃO SOBRE ILHA DE COCÇÃO

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Construção em aço inox
- Filtros FireGard removíveis
- Calha coletora de gordura
- Dreno para escoamento
- Dimensões personalizadas
- Fácil limpeza e manutenção
- Conexão com rede de dutos
- Aplicação profissional

AÇO INOX



RESISTÊNCIA E HIGIENE

FILTROS FIREGARD



RETENÇÃO DE GORDURA

PROJETO SOB MEDIDA



ADAPTADO À OPERAÇÃO

CALHA COLETORA



FACILIDADE NA LIMPEZA

CAPTAÇÃO • FILTRAGEM • HIGIENE • SEGURANÇA • PERFORMANCE

INDICADO PARA: RESTAURANTES • PADARIAS • SUPERMERCADOS • HOTÉIS • INDÚSTRIAS

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CATÁLOGO PROFISSIONAL

ESTANTES PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

QUATRO CONFIGURAÇÕES PARA DIFERENTES OPERAÇÕES

ORGANIZAÇÃO • HIGIENE • RESISTÊNCIA • DURABILIDADE



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

ESTANTES PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

ORGANIZAÇÃO, HIGIENE, SEGURANÇA E VERSATILIDADE

VERSATILIDADE PARA DIFERENTES OPERAÇÕES

As estantes profissionais em aço inox aproveitam o espaço vertical e mantêm produtos, utensílios e insumos organizados e acessíveis. As versões lisa, gradeada e perfurada atendem diferentes rotinas profissionais.

ORGANIZAÇÃO • RESISTÊNCIA • FÁCIL HIGIENIZAÇÃO

PRINCIPAIS DIFERENCIAIS

- Construção resistente em aço inox
- Opções com 2, 3, 4 ou 5 planos
- Comprimentos de 700 a 2000 mm
- Profundidades de 400 ou 500 mm
- Versão lisa para apoio contínuo
- Versão gradeada para ventilação
- Versão perfurada para drenagem
- Pés niveladores para estabilidade

APLICAÇÕES E UTILIZAÇÃO

Cozinhas profissionais • Bares • Restaurantes • Hotéis • Supermercados • Câmaras frias • Áreas de lavagem • Depósitos

- Distribua a carga uniformemente
- Mantenha os itens totalmente apoiados
- Verifique estabilidade e nivelamento
- Preserve os corredores de circulação

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- Use pano macio, água e detergente neutro
- Limpe no sentido do acabamento do inox
- Enxágue e seque completamente
- Não utilize palha de aço ou abrasivos
- Evite cloro em alta concentração
- Mantenha planos, tubos e pés limpos e secos

MANUTENÇÃO E SEGURANÇA

Inspecione periodicamente planos, tubos, soldas, pés e pontos de união. Em caso de folgas, deformações, corrosão ou danos, interrompa o uso até a manutenção.

NÃO SUBA, SENTE OU APOIE PESSOAS SOBRE A ESTANTE.

ESTANTES PROFISSIONAIS — ORGANIZAÇÃO, HIGIENE E SEGURANÇA

SERVE AÇO
SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

ESTANTES PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

ORGANIZAÇÃO, HIGIENE E RESISTÊNCIA PARA SUA OPERAÇÃO







- MODELOS COM 2 A 5 PLANOS
- OPÇÕES LISA, GRADEADA E PERFURADA
- PÉS NIVELADORES VIBRASTOP
- FABRICAÇÃO SOB MEDIDA

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

ESTANTES PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

LINHA EST — ORGANIZAÇÃO, RESISTÊNCIA E VERSATILIDADE

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

As estantes profissionals Serve Aço foram desenvolvidas para organizar alimentos, utensílios, louças, embalagens e insumos em cozinhas, depósitos, áreas de lavagem e câmaras frias. Fabricadas em aço inox, oferecem resistência, higiene e fácil limpeza.

MODELOS E DIMENSÕES

MODELO	COMPRIMENTO × PROFUNDIDADE × ALTURA
EST2PL	700 A 2000 × 400 OU 500 × 1000 MM
EST3PL	700 A 2000 × 400 OU 500 × 1200 MM
EST4PL	700 A 2000 × 400 OU 500 × 1650 MM
EST5PL	700 A 2000 × 400 OU 500 × 2000 MM

COMPRIMENTOS COM VARIAÇÃO DE 100 EM 100 MM.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Fabricação em aço inox
- Modelos com 2, 3, 4 ou 5 planos
- Profundidades de 400 ou 500 mm
- Planos lisos, gradeados ou perfurados
- Estrutura tubular reforçada
- Pés niveladores VibraStop
- Fácil higienização
- Fabricação sob medida

AÇO INOX



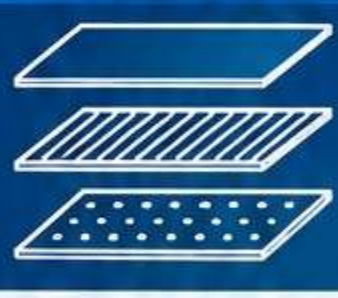
RESISTÊNCIA E HIGIENE

2 A 5 PLANOS



ORGANIZAÇÃO VERTICAL

3 VERSÕES



LISA, GRADEADA E PERFURADA

SOB MEDIDA



DIFERENTES OPERAÇÕES

ORGANIZAÇÃO • RESISTÊNCIA • HIGIENE • VERSATILIDADE • USO PROFISSIONAL

MODELOS: EST2PL • EST3PL • EST4PL • EST5PL



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

GABINETE PROFISSIONAL COM CUBA EM AÇO INOX

HIGIENE, ORGANIZAÇÃO E PRATICIDADE PARA SUA ÁREA DE LAVAGEM

GAB1500CB50SF

- CUBA EM AÇO INOX
- 2 PORTAS DE CORRER
- PÉS NIVELADORES
- MEIA PRATELEIRA INFERIOR

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

GABINETES PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

ORGANIZAÇÃO, RESISTÊNCIA E PRATICIDADE PARA COZINHAS PROFISSIONAIS

SOLUÇÕES PARA OPERAÇÕES PROFISSIONAIS

Os gabinetes Serve Aço organizam utensílios, louças, panelas, recipientes, ingredientes e equipamentos utilizados diariamente. Fabricados em aço inox, oferecem resistência, higiene, fácil limpeza e diferentes configurações para cada espaço.

ORGANIZAÇÃO • HIGIENE • FUNCIONALIDADE

PRINCIPAIS DIFERENCIAIS

- Estrutura resistente em aço inox
- Superfícies lisas e de fácil higienização
- Puxadores externos finos e arredondados
- Pés niveladores para estabilidade
- Tampo superior para apoio e preparo
- Espelho traseiro junto à parede
- Portas de correr ou de abrir
- Modelos neutros, aéreos e com cubas

APLICAÇÕES E BENEFÍCIOS

Restaurantes • Hotéis • Padarias • Mercados • Açougues • Lanchonetes • Pizzarias • Cozinhas industriais
Refeitórios • Hospitais • Escolas • Buffets • Áreas de preparo e lavagem

- Resistência para o uso diário
- Facilidade de limpeza
- Aparência profissional
- Integração com cozinhas industriais

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- Use pano macio, água e detergente neutro
- Limpe no sentido do acabamento do inox
- Enxágue e seque após a limpeza
- Não utilize palha de aço ou abrasivos
- Evite cloro em alta concentração
- Não deixe resíduos ou produtos químicos
- Mantenha o gabinete seco quando fora de uso

INFORMAÇÕES IMPORTANTES ANTES DA COMPRA

- Confirme código, comprimento, profundidade e altura
- Defina quantidade e tipo de portas e gavetas
- Confirme quantidade, medidas e posição das cubas
- Escolha configuração interna, com fundo ou sem fundo
- Verifique espaço de instalação e acesso para entrada

Imagens ilustrativas. Torneiras, válvulas, sifões, misturadores, utensílios e equipamentos não acompanham o gabinete, salvo quando expressamente informados.

LINHA DE GABINETES • RESISTÊNCIA, HIGIENE E ORGANIZAÇÃO PROFISSIONAL



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

GABINETE NEUTRO EM AÇO INOX

ORGANIZAÇÃO, HIGIENE E PRATICIDADE PARA SUA COZINHA

GAB2P

- TAMPO EM AÇO INOX
- 2 PORTAS DE CORRER
- PÉS NIVELADORES
- PRATELEIRA INTERNA

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

GABINETE PROFISSIONAL EM AÇO INOX

ORGANIZAÇÃO, HIGIENE E PRATICIDADE PARA SUA COZINHA

GAB12003G

- 3 GAVETAS EM AÇO INOX
- 2 PORTAS DE CORRER
- PÉS NIVELADORES
- 1200 × 600 × 900 mm

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

GABINETE PROFISSIONAL COM CUBA EM AÇO INOX

HIGIENE, ORGANIZAÇÃO E PRATICIDADE PARA SUA ÁREA DE LAVAGEM

GAB1500CB50SF

- CUBA EM AÇO INOX
- 2 PORTAS DE CORRER
- PÉS NIVELADORES
- MEIA PRATELEIRA INFERIOR

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

GABINETE AÉREO PROFISSIONAL EM AÇO INOX

ORGANIZAÇÃO, PRATICIDADE
E MELHOR APROVEITAMENTO
DO ESPAÇO

GABAER

- ESTRUTURA EM AÇO INOX
- 2 PORTAS DE CORRER
- INSTALAÇÃO SUSPENSA
- AMPLO ESPAÇO INTERNO

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

GABINETE PROFISSIONAL COM PORTAS DE ABRIR EM AÇO INOX

ORGANIZAÇÃO, RESISTÊNCIA E PRATICIDADE PARA SUA COZINHA



- PORTAS DE ABRIR
- 3 GAVETAS EM AÇO INOX
- PÉS NIVELADORES
- PRATELEIRA INTERNA

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

GABINETE PROFISSIONAL COM 1 CUBA E PORTAS DE ABRIR EM AÇO INOX

ORGANIZAÇÃO, HIGIENE E PRATICIDADE PARA SUA COZINHA

GAB1CB2PA

- 1 CUBA EM AÇO INOX
- 2 PORTAS DE ABRIR
- 3 GAVETAS
- VINCO PERIMETRAL

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

GABINETE PROFISSIONAL COM 1 CUBA E 4 PORTAS DE ABRIR EM AÇO INOX

MAIS ESPAÇO, ORGANIZAÇÃO E RESISTÊNCIA PARA SUA COZINHA

GAB1CB4PA

- 1 CUBA EM AÇO INOX
- 4 PORTAS DE ABRIR
- 3 GAVETAS
- VINCO PERIMETRAL

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

GABINETE PROFISSIONAL COM 2 CUBAS EM AÇO INOX

HIGIENE, ORGANIZAÇÃO
E PRATICIDADE PARA
COZINHAS PROFISSIONAIS

GAB2CB4PA

- 2 CUBAS EM AÇO INOX
- 4 PORTAS DE ABRIR
- 3 GAVETAS
- VINCO PERIMETRAL

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

GABINETES PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

LINHAS GAB2P • GAB3G • GABCB • GABAER

Soluções Serve Aço para organização, preparo, lavagem e aproveitamento vertical em cozinhas profissionais.

GAB2P

GABINETE NEUTRO



2 portas de correr • tampo em inox • prateleira interna

CÓDIGO	MEDIDA (C × P × A)
GAB1000.2P	1000 × 700 × 900 mm
GAB1200.2P	1200 × 700 × 900 mm
GAB1500.2P	1500 × 700 × 900 mm
GAB1800.2P	1800 × 700 × 900 mm
GAB2000.2P	2000 × 700 × 900 mm

GAB3G

GABINETE COM 3 GAVETAS



3 gavetas • 2 portas de correr • prateleira interna

CÓDIGO	MEDIDA (C × P × A)
GAB10003G	1000 × 700 × 900 mm
GAB12003G	1200 × 700 × 900 mm
GAB15003G	1500 × 700 × 900 mm
GAB18003G	1800 × 700 × 900 mm
GAB20003G	2000 × 700 × 900 mm

GABCB

GABINETE COM CUBA



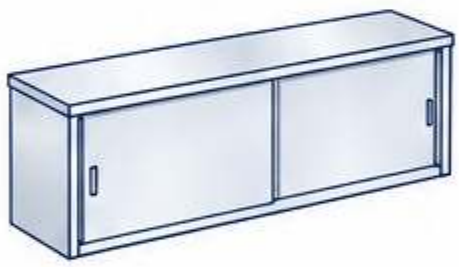
MODELO DA CUBA	MEDIDA DA CUBA (C × P × A)
GABCB40SF/CF	400 × 300 × 150 mm
GABCB50SF/CF	500 × 400 × 250 mm
GABCB60SF/CF	600 × 500 × 350 mm

SF — sem fundo • **CF** — com fundo

Gabinetes: 1000, 1200, 1500, 1800 ou 2000 × 700 × 900 mm

GABAER

GABINETE AÉREO



CÓDIGO	MEDIDA (C × P × A)
GAB1000AER	1000 × 500 × 400 mm
GAB1200AER	1200 × 500 × 400 mm
GAB1500AER	1500 × 500 × 400 mm
GAB1800AER	1800 × 500 × 400 mm
GAB2000AER	2000 × 500 × 400 mm

Instalação suspensa • profundidade 500 mm • altura 400 mm

INDICADO PARA: RESTAURANTES • HOTÉIS • PADARIAS • MERCADOS • COZINHAS INDUSTRIAIS



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

GABINETES COM PORTAS DE ABRIR E CUBAS

GAB2PA • GAB4PA • GAB1CB2PA • GAB1CB4PA • GAB2CB4PA

Linhas Serve Aço com portas articuladas, gavetas, cubas opcionais, vinco perimetral e pés niveladores.

GAB2PA E GAB4PA – SEM CUBA

GABINETES COM PORTAS DE ABRIR



PORTAS DE ABRIR
3 GAVETAS
PRATELEIRA INTERNA
PÉS NIVELADORES

CÓDIGO	PORTAS	MEDIDA (C × P × A)
GAB10002PA	2 PORTAS	1000 × 700 × 900 mm
GAB12002PA	2 PORTAS	1200 × 700 × 900 mm
GAB15002PA	2 PORTAS	1500 × 700 × 900 mm
GAB18004PA	4 PORTAS	1800 × 700 × 900 mm
GAB20004PA	4 PORTAS	2000 × 700 × 900 mm

3 gavetas • prateleira interna • abertura do centro para fora.

GAB1CB2PA – 1 CUBA E 2 PORTAS

GABINETE COM 1 CUBA EM AÇO INOX



1 CUBA EM AÇO INOX
2 PORTAS DE ABRIR
3 GAVETAS
PÉS NIVELADORES

CÓDIGO	MEDIDA DA CUBA (C × P × A)
GAB1CB40PA	400 × 300 × 150 mm
GAB1CB50PA	500 × 400 × 250 mm
GAB1CB60PA	600 × 500 × 350 mm
GABINETES DISPONÍVEIS	1000, 1200 ou 1500 × 700 × 900 mm

2 portas de abrir • 3 gavetas • 1 cuba.

GAB1CB4PA – 1 CUBA E 4 PORTAS

GABINETE COM 1 CUBA E 4 PORTAS DE ABRIR



MODELO	MEDIDA DA CUBA (C × P × A)
CUBA 40	400 × 300 × 150 mm
CUBA 50	500 × 400 × 250 mm
CUBA 60	600 × 500 × 350 mm
GABINETES DISPONÍVEIS	1800 ou 2000 × 700 × 900 mm

4 portas em 2 pares • 3 gavetas • vinco perimetral.

GAB2CB4PA – 2 CUBAS E 4 PORTAS

GABINETE COM 2 CUBAS E 4 PORTAS DE ABRIR



MODELO	MEDIDA DE CADA CUBA (C × P × A)
2 CUBAS 40	400 × 300 × 150 mm
2 CUBAS 50	500 × 400 × 250 mm
2 CUBAS 60	600 × 500 × 350 mm
GABINETE DISPONÍVEL	2000 × 700 × 900 mm

Distância mínima de 500 mm entre cubas • 3 gavetas • vinco perimetral.

INDICADO PARA: RESTAURANTES • HOTÉIS • PADARIAS • MERCADOS • COZINHAS INDUSTRIAIS



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CATÁLOGO PROFISSIONAL

LINHA DE GAVETEIROS PROFISSIONAIS

SOLUÇÕES EM AÇO INOX PARA COZINHAS PROFISSIONAIS

ORGANIZAÇÃO • RESISTÊNCIA • AGILIDADE • PERFORMANCE



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

GAVETEIROS BAIXOS PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

ORGANIZAÇÃO, PRODUTIVIDADE E SEGURANÇA PARA A LINHA DE COCÇÃO

BASE INTELIGENTE PARA A OPERAÇÃO

A linha GAVBX aproveita o espaço abaixo de fritadeiras, chapas, char broilers e fogões hot plate. Com 700 mm de altura, mantém os principais insumos próximos ao ponto de uso.

MAIS AGILIDADE • MENOS DESLOCAMENTOS • MELHOR FLUXO

O QUE PODE SER ORGANIZADO

- Pães e embalagens fechadas
- Saladas acondicionadas
- Descartáveis e materiais de apoio
- Utensílios da operação
- Porções separadas e identificadas
- Batata frita congelada
- Proteínas congeladas
- Insumos de reposição rápida

APOIO TÉRMICO COM GELOX

O GAVBX é neutro e não possui refrigeração própria. O gelox oferece apenas apoio térmico temporário, com alimentos protegidos e temperatura monitorada.

O GELOX NÃO SUBSTITUI REFRIGERAÇÃO OU CONGELAMENTO CONTÍNUOS.

USO SEGURO E LIMPEZA

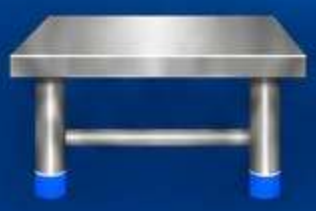
- Use recipientes próprios e fechados
- Separe alimentos crus e preparados
- Respeite os limites de carga
- Mantenha livre a abertura das gavetas
- Use pano macio, água e detergente neutro
- Não utilize palha de aço comum
- Evite cloro em alta concentração
- Mantenha as gavetas limpas e secas

ANTES DA COMPRA

Confirme código, medidas, quantidade de gavetas, peso do equipamento superior, ventilação, pontos de gás e energia e espaço para instalação.

MODELOS: GAVBX2G • GAVBX4G • GAVBX6G

ESTRUTURA EM AÇO INOX • PUXADORES ARREDONDADOS • PÉS NIVELADORES



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

GAVETEIRO BAIXO PROFISSIONAL EM AÇO INOX

BASE RESISTENTE PARA EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO

GAVBX

700, 1000 OU 1500 × 700 × 700 mm

- 2, 4 OU 6 GAVETAS
- TAMPO REFORÇADO
- PÉS NIVELADORES
- IDEAL PARA LINHA DE COCÇÃO

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

GAVETEIRO PROFISSIONAL COM 3 GAVETAS EM AÇO INOX

ORGANIZAÇÃO, RESISTÊNCIA E PRATICIDADE
PARA SUA COZINHA PROFISSIONAL

GAV3G

500, 600 OU 700 × 700 × 900 mm

- 3 GAVETAS ESPAÇOSAS
- AÇO INOX PROFISSIONAL
- PÉS NIVELADORES
- TAMPO COM FRONTÃO

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

GAVETEIRO PROFISSIONAL COM 4 GAVETAS EM AÇO INOX

ORGANIZAÇÃO, RESISTÊNCIA E PRATICIDADE PARA SUA COZINHA PROFISSIONAL

GAV4G

500, 600 OU 700 × 700 × 900 mm

- 4 GAVETAS ESPAÇOSAS
- AÇO INOX PROFISSIONAL
- PÉS NIVELADORES
- TAMPO COM FRONTÃO

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

GAVETEIRO PROFISSIONAL COM 6 GAVETAS EM AÇO INOX

ORGANIZAÇÃO, RESISTÊNCIA E PRATICIDADE PARA SUA COZINHA PROFISSIONAL

GAV6G

500, 600 OU 700 × 700 × 900 mm

- 6 GAVETAS ESPAÇOSAS
- AÇO INOX PROFISSIONAL
- PÉS NIVELADORES
- TAMPO COM FRONTÃO

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

GAVETEIROS PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

LINHAS GAVBX • GAV3G • GAV4G • GAV6G

Soluções Serve Aço para organização, agilidade e melhor aproveitamento em cozinhas profissionais.

GAVBX

GAVETEIROS BAIXOS



2, 4 ou 6 gavetas • tampo reforçado • pés niveladores

CÓDIGO	MEDIDA (C × P × A)
GAVBX2G	700 × 700 × 700 mm
GAVBX4G	1000 × 700 × 700 mm
GAVBX6G	1500 × 700 × 700 mm

GAV3G

GAVETEIRO COM 3 GAVETAS



3 gavetas • tampo com frontão • pés niveladores

CÓDIGO	MEDIDA (C × P × A)
GAV3G50	500 × 700 × 900 mm
GAV3G60	600 × 700 × 900 mm
GAV3G70	700 × 700 × 900 mm

GAV4G

GAVETEIRO COM 4 GAVETAS

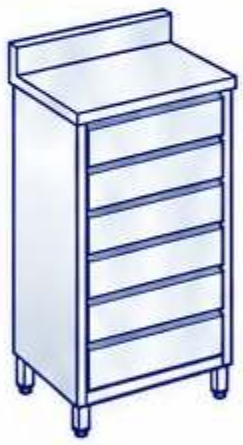


4 gavetas iguais • tampo com frontão • pés niveladores

CÓDIGO	MEDIDA (C × P × A)
GAV4G50	500 × 700 × 900 mm
GAV4G60	600 × 700 × 900 mm
GAV4G70	700 × 700 × 900 mm

GAV6G

GAVETEIRO COM 6 GAVETAS



6 gavetas iguais • tampo com frontão • pés niveladores

CÓDIGO	MEDIDA (C × P × A)
GAV6G50	500 × 700 × 900 mm
GAV6G60	600 × 700 × 900 mm
GAV6G70	700 × 700 × 900 mm

INDICADO PARA: RESTAURANTES • HOTÉIS • PADARIAS • MERCADOS • COZINHAS INDUSTRIAIS



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CATÁLOGO PROFISSIONAL

GRELHAS SANITÁRIAS E CAIXAS DE GORDURA

EM AÇO INOX

LINHAS GDPT • GDPC • CGE • CGS

HIGIENE • DRENAGEM • RESISTÊNCIA



AÇO INOX

DRENAGEM EFICIENTE

FÁCIL HIGIENIZAÇÃO

PROJETO PROFISSIONAL

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

GRELHAS SANITÁRIAS E CAIXAS DE GORDURA EM AÇO INOX

DRENAGEM, RETENÇÃO, HIGIENE E SEGURANÇA PARA OPERAÇÕES PROFISSIONAIS

EFICIÊNCIA PARA AMBIENTES PROFISSIONAIS

A linha GDP capta e direciona líquidos em áreas de lavagem, cozinhas industriais, câmaras frias e ambientes de processamento. As caixas de gordura CGE e CGS auxiliam na retenção de gordura e resíduos antes do descarte na rede.

HIGIENE • DRENAGEM • FACILIDADE DE MANUTENÇÃO

PRINCIPAIS DIFERENCIAIS

- Construção resistente em aço inox
- Superfícies de fácil higienização
- Componentes internos removíveis
- Grelha tubular ou perfurada
- Saída GDP central ou lateral
- CGE para instalação embutida
- CGS com pés niveladores para sobrepor

APLICAÇÕES E UTILIZAÇÃO

Cozinhas industriais • Restaurantes • Supermercados • Açougues • Câmaras frias • Frigoríficos • Áreas de lavagem

- Confira o encaixe da grelha, filtro e cesto
- Verifique conexões hidráulicas e saída sem obstruções
- Mantenha livre a passagem para o escoamento
- Confirme a estabilidade do modelo CGS

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- Use pano macio, água e detergente neutro
- Remova grelha, filtro e cesto para higienização
- Lave os componentes separadamente
- Enxágue e seque completamente
- Não utilize palha de aço ou abrasivos
- Evite cloro em alta concentração
- Mantenha as superfícies limpas e secas

MANUTENÇÃO E SEGURANÇA

Inspecione periodicamente grelhas, filtros, cestos, tampas, conexões, pés e pontos de solda. Em caso de vazamentos, deformações, corrosão ou obstruções, interrompa a utilização até a manutenção.

NÃO UTILIZE O EQUIPAMENTO COM COMPONENTES FORA DE POSIÇÃO.

Nunca descarte resíduos sólidos diretamente na tubulação. Realize a retirada periódica da gordura e dos resíduos retidos.

LINHAS GDPT • GDPC • CGE • CGS — DRENAGEM, HIGIENE E SEGURANÇA PROFISSIONAL



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

LINHA PROFISSIONAL

GRELHA DE PISO SANITÁRIA

GDPT TUBULAR • GDPC PERFURADA

HIGIENE, DRENAGEM E SEGURANÇA PROFISSIONAL





- AÇO INOX
- 3 PEÇAS REMOVÍVEIS
- SAÍDA CENTRAL OU LATERAL
- FÁCIL HIGIENIZAÇÃO

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CAIXAS DE GORDURA PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

HIGIENE, EFICIÊNCIA E PRATICIDADE PARA SUA OPERAÇÃO

CGS — MODELO DE SOBREPOR



CGE — MODELO EMBUTIDO



INSTALAÇÃO PROFISSIONAL

- FABRICAÇÃO EM AÇO INOX
- CESTO INTERNO REMOVÍVEL
- ENTRADA LATERAL E SAÍDA TRASEIRA
- MODELOS CGE E CGS

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

GRELHA DE PISO SANITÁRIA E CAIXAS DE GORDURA

LINHAS GDP, CGE E CGS — DRENAGEM, HIGIENE E EFICIÊNCIA

DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

As soluções Serve Aço foram desenvolvidas para drenagem e retenção de resíduos em cozinhas profissionais, câmaras frias e áreas de lavagem. Fabricadas em aço inox, oferecem resistência, higiene, fácil limpeza e manutenção profissional.

GRELHA DE PISO SANITÁRIA — MODELOS E DIMENSÕES

MODELO	DIMENSÕES (C × P × A)
GDP700	700 × 165 × 50 mm
GDP1000	1000 × 165 × 50 mm
GDP1200	1200 × 165 × 50 mm
SUPERIOR: GDPT TUBULAR OU GDPC PERFURADA	

CAIXAS DE GORDURA — MODELOS E CAPACIDADES

MODELO	CAPACIDADE
CGE20 / CGS20	20 LITROS
CGE30 / CGS30	30 LITROS
CGE40 / CGS40	40 LITROS
CGE50 / CGS50	50 LITROS

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

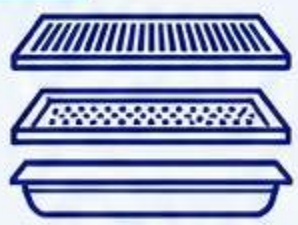
- Fabricação profissional em aço inox
- GDP composta por cocho, filtro e grelha superior
- Saída GDP central ou lateral
- Diâmetro de saída GDP: 50 a 100 mm
- CGE para instalação embutida
- CGS para instalação de sobrepor
- Entrada lateral e saída traseira
- Componentes internos removíveis

AÇO INOX



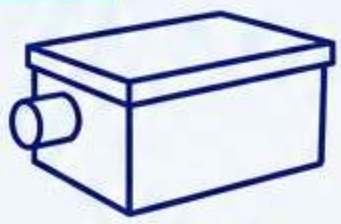
RESISTÊNCIA E HIGIENE

3 PEÇAS



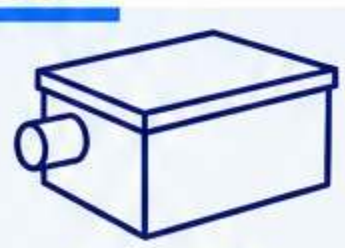
COCHO, FILTRO E GRELHA

CGE



INSTALAÇÃO EMBUTIDA

CGS



INSTALAÇÃO DE SOBREPOR

DRENAGEM • RETENÇÃO • HIGIENE • SEGURANÇA • USO PROFISSIONAL

LINHAS: GDP • GDPT • GDPC • CGE • CGS



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CATÁLOGO PROFISSIONAL

LINHA DE LIXEIRAS PROFISSIONAIS

SOLUÇÕES EM AÇO INOX PARA DESCARTE E ORGANIZAÇÃO

HIGIENE • ORGANIZAÇÃO • MOBILIDADE • PERFORMANCE



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

LIXEIRAS PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

HIGIENE, ORGANIZAÇÃO E PRATICIDADE PARA O DESCARTE

SOLUÇÕES PARA OPERAÇÕES PROFISSIONAIS

A linha de lixeiras profissionais Serve Aço foi desenvolvida para tornar o descarte mais organizado, higiênico e eficiente em ambientes de uso intenso. Fabricadas em aço inox, oferecem resistência, fácil limpeza e integração com espaços profissionais.

MODELOS CONVENCIONAIS • COM PEDAL • FAST-FOOD

PRINCIPAIS DIFERENCIAIS

- Estrutura resistente em aço inox
- Acabamento profissional em inox escovado
- Superfícies lisas e de fácil higienização
- Modelos com rodízios para movimentação
- Opções com pedal para acionamento sem as mãos
- Modelos fast-food com 1, 2 ou 3 nichos
- Portinholas superiores e portas inferiores
- Opções com cuba para descarte de líquidos

APLICAÇÕES E BENEFÍCIOS

Restaurantes • Praças de alimentação • Shopping centers • Fast-foods • Lanchonetes • Escolas • Escritórios • Hotéis • Hospitais • Supermercados • Parques • Cozinhas industriais • Refeitórios

BENEFÍCIOS

- Resistência para o uso diário
- Facilidade de limpeza
- Superfície adequada para ambientes que exigem higiene
- Boa durabilidade com higienização correta
- Aparência profissional
- Integração visual com equipamentos em aço inox

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- Use pano macio, água e detergente neutro
- Limpe no sentido do acabamento escovado
- Enxágue e seque após a limpeza
- Não utilize palha de aço ou abrasivos
- Evite cloro em alta concentração
- Não deixe resíduos ou produtos químicos sobre o inox
- Higienize regularmente os cestos e as áreas internas

INFORMAÇÕES IMPORTANTES ANTES DA COMPRA

- Confirme código, capacidade e dimensões
- Defina a quantidade de nichos
- Confirme o tipo de acionamento ou abertura
- Escolha modelo com ou sem espelhos de proteção
- Confirme a quantidade de cestos internos
- Verifique a necessidade de cuba para líquidos
- Confira espaço de instalação e acesso

OBSERVAÇÕES

As imagens são ilustrativas. Detalhes de acabamento, construção, medidas e configuração podem variar conforme o modelo.
Cestos, adesivos e acessórios acompanham o equipamento somente quando informados no anúncio.
Consulte medidas especiais e personalizações.

LINHA DE LIXEIRAS • HIGIENE, MOBILIDADE E FUNCIONALIDADE PROFISSIONAL

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

LINHA LQ
LIXEIRA QUADRADA PROFISSIONAL EM AÇO INOX

HIGIENE, RESISTÊNCIA E ELEGÂNCIA PARA TODOS OS AMBIENTES



- AÇO INOX
- ABERTURA AMPLA
- FÁCIL LIMPEZA
- 4 CAPACIDADES

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

LINHA LQP

LIXEIRAS QUADRADAS COM PEDAL EM AÇO INOX

HIGIENE, SEGURANÇA E PRATICIDADE PARA ÁREAS DE PRODUÇÃO



LQP80

LQP80A

- AÇO INOX
- ACIONAMENTO POR PEDAL
- 80 LITROS
- COM OU SEM ALÇAS

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

LINHA LFF

LIXEIRAS FAST-FOOD PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

ORGANIZAÇÃO, HIGIENE E PRATICIDADE NO DESCARTE



LFF1 • LFF1SE

LFF2 • LFF2SE

LFF3 • LFF3SE

LFF3.CB • LFF3SE.CB

- AÇO INOX
- 1, 2 OU 3 NICHOS
- MODELOS COM E SEM ESPELHO
- OPÇÃO COM CUBA PARA LÍQUIDOS

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

LINHA LFF • LIXEIRAS FAST-FOOD

LIXEIRAS PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

ORGANIZAÇÃO, HIGIENE E PRATICIDADE NO DESCARTE

DESCRIÇÃO DA LINHA

A linha LFF Serve Aço foi desenvolvida para organizar o descarte de resíduos em praças de alimentação, restaurantes, lanchonetes, escolas, empresas e ambientes de grande circulação. Fabricadas em aço inox, as lixeiras oferecem resistência, higiene e fácil limpeza. As portinholas basculantes facilitam o descarte, enquanto as portas inferiores permitem a retirada prática dos cestos internos.

MODELOS DISPONÍVEIS

MODELO	MEDIDAS (mm)	CONFIGURAÇÃO
LFF1	520 × 520 × 1200	1 NICHO
LFF1SE	520 × 520 × 1200	1 NICHO
LFF2	1000 × 520 × 1200	2 NICHOS
LFF2SE	1000 × 520 × 1200	2 NICHOS
LFF3	1500 × 520 × 1200	3 NICHOS
LFF3SE	1500 × 520 × 1200	3 NICHOS
LFF3.CB	1500 × 500 × 1200	3 NICHOS + CUBA
LFF3SE.CB	1500 × 500 × 1200	3 NICHOS + CUBA

CONFIGURAÇÃO

DESCARTE FRONTAL

PORTINHOLAS BASCULANTES
PORTAS INFERIORES
CESTOS INTERNOS BRANCOS
RODÍZIOS COM TRAVA

CONSTRUÇÃO

CORPO EM AÇO INOX
1, 2 OU 3 NICHOS
CUBA PARA LÍQUIDOS NOS MODELOS .CB
FÁCIL HIGIENIZAÇÃO

CESTOS INTERNOS COM CAPACIDADE DE 100 LITROS POR NICHO.
MODELOS PARA RESÍDUOS ORGÂNICOS, RECICLÁVEIS, VIDRO E LÍQUIDOS.

INDICADO PARA: PRAÇAS DE ALIMENTAÇÃO • RESTAURANTES • SHOPPINGS • ESCOLAS • EMPRESAS • PARQUES

SERVE AÇO
SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CATÁLOGO PROFISSIONAL

MESAS E BANCADAS GAVETEIRAS

ORGANIZAÇÃO, MOBILIDADE E PERFORMANCE

SOLUÇÕES PROFISSIONAIS EM AÇO INOX



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

MESAS E BANCADAS GAVETEIRAS EM AÇO INOX

ORGANIZAÇÃO, MOBILIDADE E DESEMPENHO PARA COZINHAS PROFISSIONAIS

AGILIDADE PARA A OPERAÇÃO

As linhas BG3G e MFR3G2PL integram superfície de trabalho, armazenamento e organização em um único equipamento. As três gavetas mantêm utensílios, facas, acessórios e insumos sempre próximos ao ponto de preparo.

ORGANIZAÇÃO • PRODUTIVIDADE • MELHOR APROVEITAMENTO DO ESPAÇO

PRINCIPAIS DIFERENCIAIS

- Estrutura profissional em aço inox
- Três gavetas para acesso rápido
- Tampo resistente para apoio e preparo
- Superfícies de fácil higienização
- Puxadores externos arredondados
- BG3G com pés niveladores
- MFR3G2PL com rodízios
- Cinco opções de comprimento

APLICAÇÕES E UTILIZAÇÃO

Restaurantes • Hotéis • Padarias • Supermercados • Açougues • Pizzarias • Cozinhas industriais

- Organização de facas, utensílios e acessórios
- Apoio às etapas de pré-preparo e produção
- Armazenamento próximo ao posto de trabalho
- Mobilidade operacional na linha MFR3G2PL

CONFIGURAÇÕES DA LINHA

BG3G

- 3 gavetas
- Pés niveladores
- Prateleira inferior aberta

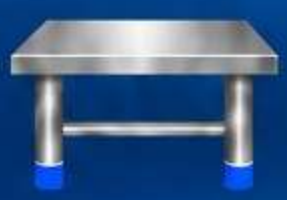
MFR3G2PL

- 3 gavetas
- 2 planos internos
- Laterais e traseira fechadas
- Rodízios para movimentação

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- Use pano macio, água e detergente neutro
- Limpe no sentido do acabamento do inox
- Enxágue e seque completamente
- Não utilize palha de aço ou abrasivos
- Evite cloro em alta concentração
- Mantenha gavetas e superfícies limpas e secas

LINHAS BG3G • MFR3G2PL — ORGANIZAÇÃO, MOBILIDADE E PERFORMANCE PROFISSIONAL



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

BANCADA GAVETEIRO PROFISSIONAL EM AÇO INOX

ORGANIZAÇÃO, AGILIDADE E PRATICIDADE PARA SUA COZINHA

BG3G

- 3 GAVETAS
- AMPLO TAMPO
- PRATELEIRA INFERIOR
- PÉS NIVELADORES

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

MESA FECHADA PROFISSIONAL EM AÇO INOX

MOBILIDADE, ORGANIZAÇÃO E PRATICIDADE PARA SUA COZINHA

MFR3G2PL

- 3 GAVETAS
- 2 PRATELEIRAS
- LATERAIS FECHADAS
- RODÍZIOS COM TRAVA

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

MESAS E BANCADAS GAVETEIRAS PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

LINHAS BG3G • MFR3G2PL — ORGANIZAÇÃO, MOBILIDADE E PRATICIDADE

Soluções desenvolvidas para cozinhas profissionais que exigem resistência, higiene, agilidade no pré-preparo e melhor aproveitamento do espaço. Disponíveis em cinco comprimentos, com três gavetas e configurações adequadas a diferentes operações.

BG3G
BANCADA GAVETEIRO

3 GAVETAS • PÉS NIVELADORES

MODELO	MEDIDAS (C × P × A)
BG3G	1000 × 700 × 900 mm
BG3G	1200 × 700 × 900 mm
BG3G	1500 × 700 × 900 mm
BG3G	1800 × 700 × 900 mm
BG3G	2000 × 700 × 900 mm

CONFIGURAÇÃO

- Amplo tampo com frontão
- Prateleira inferior em aço inox
- Pés niveladores
- Organização de facas e utensílios

MFR3G2PL
MESA FECHADA

3 GAVETAS • 2 PLANOS INTERNOS

MODELO	MEDIDAS (C × P × A)
MFR3G2PL	1000 × 700 × 900 mm
MFR3G2PL	1200 × 700 × 900 mm
MFR3G2PL	1500 × 700 × 900 mm
MFR3G2PL	1800 × 700 × 900 mm
MFR3G2PL	2000 × 700 × 900 mm

CONFIGURAÇÃO

- Duas prateleiras internas
- Laterais e traseira fechadas
- Rodízios com trava
- Mobilidade e maior armazenamento

SUPERFÍCIES RESISTENTES E FÁCEIS DE HIGIENIZAR

PROJETO PROFISSIONAL

5 OPÇÕES DE MEDIDAS

INDICADO PARA: RESTAURANTES • HOTÉIS • PADARIAS • MERCADOS • COZINHAS INDUSTRIAIS



SERVE AÇO®

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CATÁLOGO PROFISSIONAL

MESAS, BANCADAS E MÓDULOS COM CUBA EM AÇO INOX

PREPARO • ORGANIZAÇÃO • HIGIENE

SOLUÇÕES PARA COZINHAS PROFISSIONAIS



AÇO INOX | PROJETO SOB MEDIDA | PÉS VIBRASTOP | USO PROFISSIONAL

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

MESAS, BANCADAS E MÓDULOS COM CUBA EM AÇO INOX

PREPARO, ORGANIZAÇÃO, HIGIENE E SEGURANÇA PARA COZINHAS PROFISSIONAIS

SOLUÇÕES PARA COZINHAS PROFISSIONAIS

As mesas, bancadas e módulos com cuba Serve Aço atendem às rotinas de preparo, apoio, organização e lavagem. Fabricados em aço inox, oferecem resistência, higiene, praticidade e acabamento profissional. Cada equipamento pode ser dimensionado conforme o espaço e as necessidades da operação.

RESISTÊNCIA • HIGIENE • PROJETO SOB MEDIDA

PRINCIPAIS DIFERENCIAIS

- Fabricação profissional em aço inox
- Construção tubular reforçada
- Dimensões personalizadas
- Opções contraventada, gradeada ou lisa
- Tampo resistente e fácil de higienizar
- Pés niveladores Vibrastop
- Bancadas com espelho traseiro de 100 mm
- Cubas CB40, CB50 ou CB60

CONFIGURAÇÕES E APLICAÇÕES

Mesas: contraventadas, com plano inferior gradeado ou liso.
Bancadas: com espelho traseiro, nas versões contraventada, gradeada ou lisa.
Módulos com cuba: cubas CB40, CB50 ou CB60, com estrutura contraventada, plano gradeado ou plano liso.

Restaurantes • Supermercados • Hotéis • Padarias • Açougues • Fast-foods • Cozinhas industriais • Refeitórios

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- Use pano macio, água e detergente neutro
- Limpe no sentido do acabamento do inox
- Enxágue e seque completamente
- Remova imediatamente resíduos e produtos químicos
- Não utilize palha de aço comum
- Evite cloro em alta concentração
- Não utilize materiais abrasivos
- Mantenha tampos, tubos, planos e pés limpos e secos

PROJETO, MANUTENÇÃO E SEGURANÇA

Antes da fabricação, confirme dimensões e layout, posição do equipamento, configuração do plano inferior, tipo e tamanho da cuba, pontos hidráulicos e de esgoto, condições do piso e áreas de circulação.

Inspecione periodicamente tampos, cubas, tubos, travessas, planos inferiores, pés niveladores e pontos de união.

A INSTALAÇÃO HIDRÁULICA DEVE SER REALIZADA POR PROFISSIONAL QUALIFICADO.

SERVE AÇO — DESEMPENHO, HIGIENE, SEGURANÇA E DURABILIDADE



SERVE AÇO
SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

MESAS PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

VERSATILIDADE, RESISTÊNCIA
E ORGANIZAÇÃO PARA
SUA COZINHA



- TAMPO EM AÇO INOX
- OPÇÕES DE PLANOS INFERIORES
- PÉS NIVELADORES VIBRASTOP
- FABRICAÇÃO SOB MEDIDA

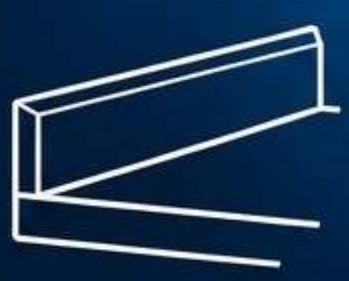
SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

BANCADAS PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

PREPARO, HIGIENE E ORGANIZAÇÃO JUNTO À PARED





ESPELHO TRASEIRO DE 100 MM



OPÇÕES DE PLANOS INFERIORES



PÉS NIVELADORES VIBRASTOP



FABRICAÇÃO SOB MEDIDA



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

MÓDULOS COM CUBA EM AÇO INOX

LAVAGEM, HIGIENE E EFICIÊNCIA PARA SUA OPERAÇÃO



- CUBAS EM 3 TAMANHOS
- TAMPO COM VINCO PERIMETRAL
- PÉS NIVELADORES VIBRASTOP
- FABRICAÇÃO SOB MEDIDA

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

MESAS, BANCADAS E BANCADAS COM CUBA
SOLUÇÕES PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

MESAS PROFISSIONAIS – SEM ESPELHO
Para preparo, apoio e organização em áreas centrais.



CÓDIGO	CONFIGURAÇÃO
MLC	MESA CONTRAVENTADA
MPG	PLANO INFERIOR GRADEADO
MPL	PLANO INFERIOR LISO
MBC	MESA BAIXA CONTRAVENTADA
M1PLSI	1 PLANO SUPERIOR E 1 INFERIOR LISO
M2PLSI	2 PLANOS SUPERIORES E 2 INFERIORES LISOS

AÇO INOX
RESISTÊNCIA E HIGIENE

PÉS VIBRASTOP
NIVELAMENTO SEGURO

SEM ESPELHO
USO CENTRAL

SOB MEDIDA
VERSATILIDADE

MEDIDAS
- MLC, MPG E MPL: 700 A 2900 × 700 × 900 MM
- MBC: 700 A 2900 × 800 × 700 MM
- M1PLSI E M2PLSI: 700 A 2000 × 800 × 1500 MM

BANCADAS PROFISSIONAIS – ESPELHO DE 100 MM
Instalação junto à parede para preparo, apoio e organização.



CÓDIGO	CONFIGURAÇÃO
BLC	BANCADA CONTRAVENTADA
BPG	PLANO INFERIOR GRADEADO
BPL	PLANO INFERIOR LISO

AÇO INOX
RESISTÊNCIA E HIGIENE

ESPELHO 100 MM
PROTEÇÃO DA PAREDE

PÉS VIBRASTOP
NIVELAMENTO SEGURO

3 CONFIGURAÇÕES
ESCOLHA PROFISSIONAL

MEDIDAS
- 700 A 2900 × 700 × 900 MM
- COMPRIMENTOS DE 100 EM 100 MM
- ESPELHO TRASEIRO: 100 MM

BANCADAS COM CUBA
Para lavagem, higienização e pré-preparo profissional.



MODELOS	CONFIGURAÇÃO
MCC	BANCADA COM CUBA CONTRAVENTADA
MCPG	PLANO INFERIOR GRADEADO
MCPL	PLANO INFERIOR LISO

CUBAS	MEDIDAS
CB40	400 × 300 × 150 MM
CB50	500 × 400 × 250 MM
CB60	600 × 500 × 350 MM

AÇO INOX
HIGIENE E DURABILIDADE

CUBAS SOB MEDIDA
VERSATILIDADE

ESPELHO 100 MM
PROTEÇÃO DA PAREDE

PÉS VIBRASTOP
NIVELAMENTO SEGURO

MEDIDAS
- 700 A 2900 × 700 × 900 MM
- OPÇÕES COM UMA OU DUAS CUBAS

AÇO INOX • PÉS NIVELADORES VIBRASTOP • FABRICAÇÃO SOB MEDIDA

INDICADO PARA: RESTAURANTES • SUPERMERCADOS • HOTÉIS • PADARIAS • COZINHAS INDUSTRIAIS

SERVE AÇO
SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CATÁLOGO PROFISSIONAL

BANCADAS PROFISSIONAIS EM POLIETILENO

TRÊS CONFIGURAÇÕES PARA DIFERENTES OPERAÇÕES

ROBUSTEZ • HIGIENE • VERSATILIDADE • PERFORMANCE



ROBUST | BAP2000R



ATACK GRADEADA | BP2000G



ATACK CONTRAVENTADA | BAP2000AC

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

BANCADAS PROFISSIONAIS EM AÇO INOX 304 E POLIETILENO

ROBUST, ATACK CONTRAVENTADA E ATACK GRADEADA

SOLUÇÕES PARA OPERAÇÕES PROFISSIONAIS

As bancadas profissionais Serve Aço foram desenvolvidas para corte, preparo, porcionamento e manipulação de alimentos. A combinação do aço inox 304 com o tampo em polietileno oferece resistência, estabilidade, higiene e fácil limpeza.

Três configurações atendem açougues, áreas de frios, supermercados, frigoríficos, cozinhas industriais e centrais de produção.

ROBUSTEZ • HIGIENE • VERSATILIDADE • DESEMPENHO

PRINCIPAIS DIFERENCIAIS

- Três configurações profissionais
- Tampos em polietileno de alta resistência
- Estruturas em aço inox 304
- Opções gradeada e contraventada
- Porta-facas e porta-ganchos na Robust
- Pés niveladores para estabilidade
- Cinco opções de comprimento
- Fabricação para uso profissional

APLICAÇÕES E BENEFÍCIOS

Açougues • Áreas de frios • Supermercados • Frigoríficos • Casas de carnes • Empórios • Cozinhas industriais

- Resistência para rotinas intensivas
- Facilidade de limpeza
- Excelente estabilidade estrutural
- Superfície apropriada para o preparo
- Organização eficiente da operação
- Durabilidade com conservação adequada

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- Use pano macio, água e detergente neutro
- Limpe o inox no sentido do acabamento
- Higienize o polietileno após cada operação
- Enxágue e seque completamente
- Não utilize palha de aço ou abrasivos
- Evite cloro em alta concentração
- Não deixe resíduos sobre as superfícies
- Mantenha a bancada seca fora de uso

INFORMAÇÕES IMPORTANTES ANTES DA COMPRA

- Confirme código e linha do modelo
- Verifique comprimento, profundidade e altura
- Escolha a configuração adequada à operação
- Confirme o espaço para instalação
- Verifique o acesso para movimentação
- Avalie as condições do piso e nivelamento
- Confirme medidas especiais
- Defina a quantidade necessária

OBSERVAÇÕES

As imagens são ilustrativas. Facas, ganchos, bandejas, alimentos, utensílios e demais objetos não acompanham a bancada, salvo quando expressamente informados.

Consulte previamente a disponibilidade de medidas especiais e alterações de configuração.

LINHAS ROBUST E ATACK — RESISTÊNCIA, HIGIENE E DESEMPENHO PROFISSIONAL



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

LINHA ROBUST

BANCADAS AÇOUGUEIRO EM POLIETILENO

ROBUSTEZ, HIGIENE E PERFORMANCE PROFISSIONAL



BAP1000R | BAP1200R | BAP1500R | BAP1800R | BAP2000R

- AÇO INOX 304
- TAMPO EM POLIETILENO
- PORTA-FACAS INTEGRADO
- TUBO PORTA-GANCHEIRAS

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

LINHA PROFISSIONAL

BANCADA POLIETILENO GRADEADA

VERSATILIDADE, HIGIENE E ORGANIZAÇÃO PROFISSIONAL



BP1000G | BP1200G | BP1500G | BP1800G | BP2000G

- AÇO INOX 304
- TAMPO EM POLIETILENO
- PRATELEIRA GRADEADA
- USO VERSÁTIL

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

LINHA ATACK

BANCADA AÇOUGUEIRO EM POLIETILENO

PRATICIDADE, HIGIENE E PERFORMANCE PROFISSIONAL

BAP1000AC | BAP1200AC | BAP1500AC | BAP1800AC | BAP2000AC

- AÇO INOX 304
- TAMPO EM POLIETILENO
- FURO PARA DETRITOS
- ESTRUTURA CONTRAVENTADA

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

LINHAS DE BANCADAS EM POLIETILENO

ROBUST • ATACK CONTRAVENTADA • ATACK GRADEADA

SOLUÇÕES PROFISSIONAIS PARA DIFERENTES ROTINAS DE PREPARO

DESCRIÇÃO DAS LINHAS

As bancadas profissionais Serve Aço foram desenvolvidas para operações de corte, preparo e manipulação de alimentos. Fabricadas em aço inox 304 e com tampo em polietileno de alta resistência, oferecem higiene, durabilidade, estabilidade e fácil limpeza para diferentes áreas profissionais.

ROBUST

MODELO	MEDIDAS (mm)
BAP1000R	1000 × 800 × 900
BAP1200R	1200 × 800 × 900
BAP1500R	1500 × 800 × 900
BAP1800R	1800 × 800 × 900
BAP2000R	2000 × 800 × 900

ATACK CONTRAVENTADA

MODELO	MEDIDAS (mm)
BAP1000AC	1000 × 700 × 900
BAP1200AC	1200 × 700 × 900
BAP1500AC	1500 × 700 × 900
BAP1800AC	1800 × 700 × 900
BAP2000AC	2000 × 700 × 900

ATACK GRADEADA

MODELO	MEDIDAS (mm)
BP1000G	1000 × 700 × 900
BP1200G	1200 × 700 × 900
BP1500G	1500 × 700 × 900
BP1800G	1800 × 700 × 900
BP2000G	2000 × 700 × 900

ROBUST

- TAMPO E FRONTÕES EM POLIETILENO
- PORTA-FACAS INTEGRADO
- TUBO PORTA-GANCHEIRAS
- PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA
- PÉS NIVELADORES

ATACK CONTRAVENTADA

- TAMPO EM POLIETILENO
- FURO PARA DETRITOS
- CUBA COLETORA REMOVÍVEL
- ESTRUTURA CONTRAVENTADA
- PÉS NIVELADORES

ATACK GRADEADA

- TAMPO INTEIRIÇO EM POLIETILENO
- SEM FURO PARA DETRITOS
- PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA
- ESPELHO TRASEIRO EM INOX
- PÉS NIVELADORES

CONSTRUÇÃO EM AÇO INOX 304 • HIGIENE • RESISTÊNCIA • USO PROFISSIONAL

INDICADO PARA: AÇOUGUES • ÁREAS DE FRIOS • SUPERMERCADOS • FRIGORÍFICOS • COZINHAS PROFISSIONAIS

SERVE AÇO

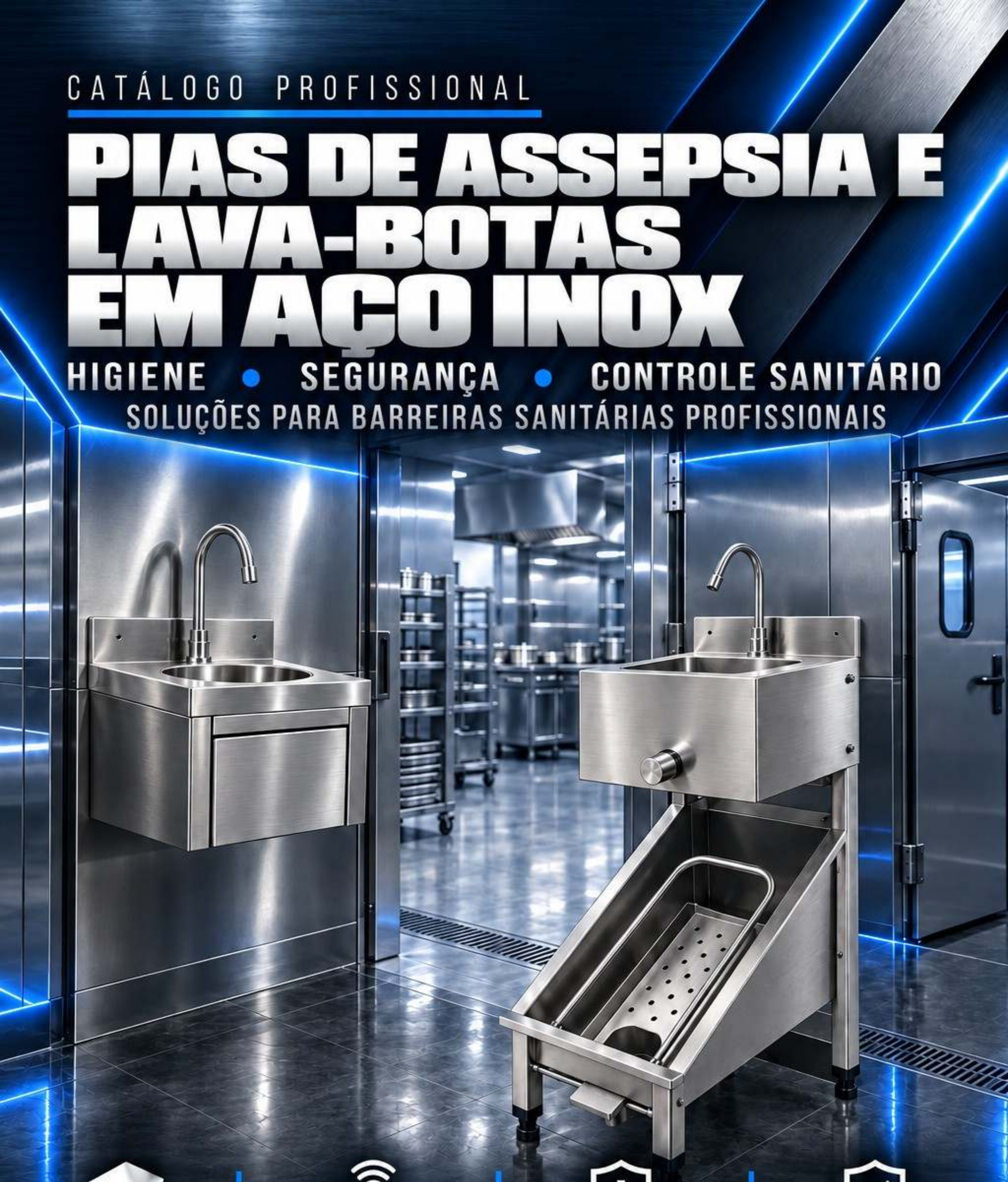
SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CATÁLOGO PROFISSIONAL

PIAS DE ASSEPSIA E LAVA-BOTAS EM AÇO INOX

HIGIENE • SEGURANÇA • CONTROLE SANITÁRIO

SOLUÇÕES PARA BARREIRAS SANITÁRIAS PROFISSIONAIS



AÇO INOX | ACIONAMENTO SEM CONTATO | BARREIRA SANITÁRIA | USO PROFISSIONAL

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

PIAS DE ASSEPSIA E LAVA-BOTAS

PDA E LBPDA — HIGIENE, SEGURANÇA E CONTROLE SANITÁRIO

SOLUÇÕES PARA BARREIRAS SANITÁRIAS

Os equipamentos PDA e LBPDA apoiam os procedimentos de higiene na entrada de cozinhas industriais, frigoríficos e áreas de manipulação de alimentos. Fabricados em aço inox, proporcionam resistência, fácil limpeza e aparência profissional.

A PDA realiza a assepsia das mãos com acionamento por joelho. O LBPDA integra pia e lava-botas em uma única estação compacta.

HIGIENE • PRATICIDADE • MENOR CONTATO MANUAL

PRINCIPAIS DIFERENCIAIS

- Construção profissional em aço inox
- Acionamentos sem uso das mãos
- Cuba com torneira alta
- Superfícies lisas e higiênicas
- Estrutura compacta
- LBPDA com plataforma perfurada
- Pés niveladores para estabilidade
- Desenvolvidos para uso intensivo

APLICAÇÕES E BENEFÍCIOS

Cozinhas industrisis • Frigoríficos • Açougues • Supermercados • Indústrias de alimentos • Câmaras frias • Centrais de produção

- Redução do contato manual
- Agilidade no processo de entrada
- Facilidade de limpeza
- Higienização das mãos e botas
- Organização da barreira sanitária
- Maior segurança nos acessos

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

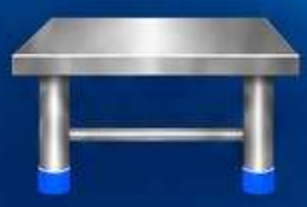
- Use pano macio, água e detergente neutro
- Limpe no sentido do acabamento do inox
- Higienize cuba, plataforma e canaleta após o uso
- Não utilize palha de aço comum
- Evite cloro em alta concentração
- Não utilize materiais abrasivos
- Verifique ralos e saídas de água
- Mantenha o equipamento limpo fora de uso

INFORMAÇÕES IMPORTANTES ANTES DA COMPRA

- Confirme código e modelo
- Verifique medidas e espaço disponível
- Confirme pontos de água e esgoto
- Defina o posicionamento na barreira sanitária
- Verifique piso e parede
- Confirme o tipo de instalação
- Defina o sentido de entrada da operação
- Verifique o acesso para transporte e montagem

A instalação hidráulica, os pontos de água e esgoto e as adequações do ambiente são de responsabilidade do cliente, salvo quando informados na proposta.

LINHAS PDA • LBPDA — SEGURANÇA E HIGIENE PARA OPERAÇÕES PROFISSIONAIS



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

PIA DE ASSEPSIA E LAVA-BOTAS PDA + LBPDA

HIGIENE, SEGURANÇA E CONTROLE SANITÁRIO



ASSEPSIA DAS MÃOS



LAVAGEM DE BOTAS



BARREIRA SANITÁRIA

- AÇO INOX
- ACIONAMENTO POR JOELHO
- LAVAGEM POR PEDAL
- USO PROFISSIONAL

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

PIA DE ASSEPSIA E LAVA-BOTAS

LINHAS PDA E LBPDA — HIGIENE, SEGURANÇA E CONTROLE SANITÁRIO

DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

A linha de higienização Serve Aço foi desenvolvida para barreiras sanitárias e acessos a áreas de manipulação de alimentos. Fabricados em aço inox, os equipamentos permitem a assepsia das mãos e a lavagem de botas com acionamentos que reduzem o contato manual.

PDA

PIA DE ASSEPSIA



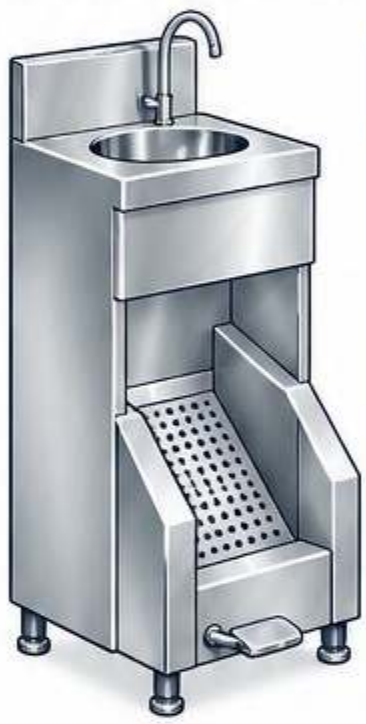
MEDIDAS (C × P × A)

450 × 450 × 450 mm

- Instalação suspensa
- Cuba redonda em aço inox
- Acionamento frontal por joelho
- Superfícies de fácil higienização

LBPDA

LAVA-BOTAS COM PIA



MEDIDAS (C × P × A)

330 × 590 × 900 mm

- Lavatório integrado
- Lava-botas com acionamento por pedal
- Plataforma interna perfurada
- Pés niveladores

AÇO INOX



RESISTÊNCIA E HIGIENE

SEM CONTATO



ACIONAMENTO POR JOELHO

LAVA-BOTAS



ACIONAMENTO POR PEDAL

SEGURANÇA



BARREIRA SANITÁRIA

HIGIENE • SEGURANÇA • PRATICIDADE • USO PROFISSIONAL

MODELOS: PDA • LBPDA



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

CATÁLOGO PROFISSIONAL

TENDAIS PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

SOB MEDIDA • RESISTÊNCIA • ORGANIZAÇÃO

SOLUÇÕES PARA CÂMARAS FRIAS E AÇOUGUES



AÇO INOX

PROJETO SOB MEDIDA

INSTALAÇÃO NA OBRA

ESTRUTURA PROFISSIONAL

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

TENDAIS PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

ORGANIZAÇÃO, RESISTÊNCIA E SOLUÇÕES SOB MEDIDA

SOLUÇÃO PARA AMBIENTES PROFISSIONAIS

Os tendais profissionais Serve Aço são desenvolvidos sob medida para organizar e apoiar as rotinas de armazenamento em câmaras frias, açougues e áreas de manipulação. Fabricados em tubos de aço inox, formam estruturas modulares dimensionadas conforme o espaço e as necessidades de cada operação.

SOB MEDIDA • RESISTÊNCIA • APROVEITAMENTO DO ESPAÇO

PRINCIPAIS DIFERENCIAIS

- Projeto desenvolvido sob medida
- Construção tubular em aço inox
- Configuração modular
- Dimensões personalizadas
- Travessas e suportes reforçados
- Bases fixadas diretamente no piso
- Instalação realizada no local
- Acabamento profissional

APLICAÇÕES E ESCOPO

Supermercados • Atacarejos • Açougues • Câmaras frias • Frigoríficos • Centros de distribuição • Áreas de manipulação

O fornecimento pode contemplar levantamento de medidas, projeto, fabricação das estruturas, bases, elementos de fixação e instalação, conforme definido na proposta comercial.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- Use pano macio, água e detergente neutro
- Limpe no sentido do acabamento do inox
- Enxágue e seque completamente
- Não utilize palha de aço ou abrasivos
- Evite cloro em alta concentração
- Mantenha tubos, bases e fixações limpos e secos

PROJETO, MANUTENÇÃO E SEGURANÇA

- Avalie dimensões e layout da câmara
- Confirme condições do piso e pontos de fixação
- Verifique interferências e áreas de circulação
- Inspecione tubos, travessas, soldas, bases e uniões

A INSTALAÇÃO E AS INTERVENÇÕES DEVEM SER REALIZADAS POR PROFISSIONAIS QUALIFICADOS.

TENDAIS PROFISSIONAIS — SOLUÇÕES SOB MEDIDA EM AÇO INOX



SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

TENDAIS PROFISSIONAIS SOB MEDIDA

SOLUÇÕES PARA CÂMARAS FRIAS E AÇOUGUES

ESTRUTURA PARA CÂMARAS FRIAS



INSTALAÇÃO LATERAL



MÓDULOS SOB MEDIDA



FIXAÇÃO NO PISO

- FABRICAÇÃO EM INOX
- PROJETO SOB MEDIDA
- INSTALAÇÃO NA OBRA
- ESTRUTURA PROFISSIONAL

SUPERMERCADOS • ATACAREJOS • AÇOUGUES • CÂMARAS FRIAS • FRIGORÍFICOS

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

TENDAIS PROFISSIONAIS EM AÇO INOX

SOLUÇÕES SOB MEDIDA PARA CÂMARAS FRIAS E AÇOUGUES

DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

Os tendais profissionais Serve Aço são desenvolvidos para organizar e apoiar as rotinas de armazenamento em câmaras frias, açougues e áreas de manipulação. Fabricados em tubos de aço inox e instalados diretamente na obra, são dimensionados conforme o espaço, a operação e as condições estruturais do local.

CONFIGURAÇÕES SOB MEDIDA

MODELO	CONFIGURAÇÃO
TENDAL LATERAL	INSTALAÇÃO JUNTO À PAREDE
TENDAL CENTRAL	ESTRUTURA EM MÓDULOS INTERNOS

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

- Construção tubular em aço inox
- Dimensões personalizadas
- Configuração modular
- Travessas superiores e intermediárias
- Suportes estruturais reforçados
- Bases fixadas diretamente no piso
- Instalação realizada no local
- Fácil limpeza e conservação

AÇO INOX



RESISTÊNCIA E HIGIENE

PROJETO SOB MEDIDA



ADAPTADO AO AMBIENTE

FIXAÇÃO ESTRUTURAL



ESTABILIDADE E SEGURANÇA

INSTALAÇÃO NA OBRA



AJUSTE PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO • RESISTÊNCIA • DURABILIDADE • HIGIENE • USO PROFISSIONAL

INDICADO PARA: SUPERMERCADOS • ATACAREJOS • AÇOUGUES • CÂMARAS FRIAS • FRIGORÍFICOS

SERVE AÇO

SUA MARCA, NOSSO NEGÓCIO.

www.serveacoinox.com.br