

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





OS MELHORES CHEFS USAM BRCP

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

Seu maior diferencial está na qualidade do atendimento, da entrega e das matérias-primas, para oferecer sempre produtos mais eficientes, robustos e de ótimo acabamento.

Entrega em todo o território nacional.

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



COCÇÃO



REFRIGERAÇÃO



DISTRIBUIÇÃO



MOBILIÁRIO



ACESSÓRIOS



CHURRASQUEIRA



© 2022 CCCC



FOGÃO INDUSTRIAL

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

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

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

- Construção em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Tampos com comando de centro ou encosto.
- Grelhas com pintura própria para altas temperaturas.
- Painel frontal com botões de acionamento em baquelite (material de alta resistência térmica).
- Gaveta coletora de resíduos embaixo do equipamento.
- Estrutura inferior com prateleira gradeada, ideal para o apoio de panelas e utensílios.

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



FOGÃO INDUSTRIAL SOFT

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

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

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

- Construção em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Tampos com comando de centro ou de encosto.
- Grelhas com pintura própria para altas temperaturas.
- Gaveta coletora de resíduos embaixo do equipamento.
- Estrutura inferior com prateleiras gradeadas, ideal para o apoio de panelas e utensílios.

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



FOGÃO MODULAR

Excelente opção para quem precisa de um Fogão Industrial em composição com outros utensílios de cocção.

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

Possui tampo reforçado e grelhas em ferro fundido

- Construção em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Tampo com espelho traseiro.
- Grelhas com pintura própria para altas temperaturas.
- Painel frontal com botões de acionamento em Braquelite (material de alta resistência térmica).
- Gaveta coletora de resíduos embaixo do equipamento.

Modelo	Tipo	Dimensões (mm)	Alimentação
FGS.02B.SP	Sobrepor	375x750x280	Gás
FGS.04B.SP	Sobrepor	750x750x280	Gás
FGS.02B.EA	Estrutura de Apoio	375x750x900	Gás
FGS.04B.EA	Estrutura de Apoio	750x750x900	Gás
FGS.02B.GA	Gabinete Aberto	375x750x900	Gás
FGS.04B.GA	Gabinete Aberto	750x750x900	Gás
FGS.02B.GF	Gabinete Fechado	375x750x900	Gás
FGS.04B.GF	Gabinete Fechado	750x750x900	Gás



BANHO MARIA

Ideais para o preparo de alimentos que precisam cozinhar de forma lenta e uniforme.

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

Composta por tampo reforçado e um tacho aquecido por queimadores internos que proporcionam alta resistência e durabilidade.

- Construção em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Tampo com espelho traseiro.
- Tacho aquecido por queimadores internos.
- Painel frontal com botões de acionamento em baquelite (material de alta resistência térmica).

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



CHAR BROILER

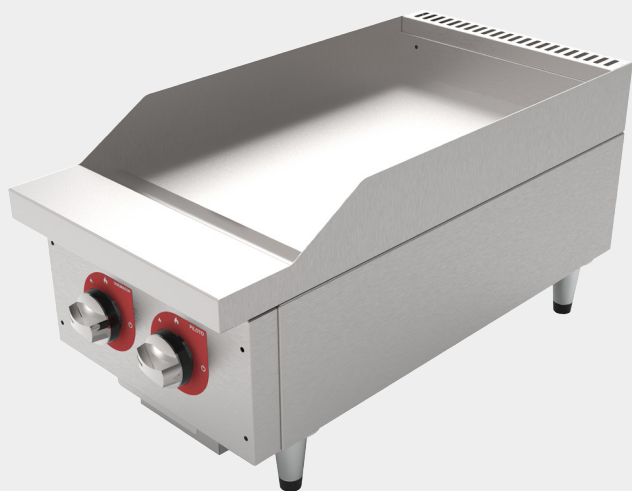
Ideal para grelhar carnes e vegetais com muita agilidade.

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

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

- Construção em aço inox escovado.
- Grelhas estriadas, montadas de forma modular, específica para grelhar proteínas, vegetais, frutas e outros alimentos.
- Painel frontal com botões de acionamento em baquelite (material de alta resistência térmica).
- Gaveta coletora de resíduos embaixo do equipamento.

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



CHAPA QUENTE

Ideal para chapear alimentos e muito usado em lanchonetes e restaurantes.

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

Composta por tampo reforçado e uma chapa com espessura de ½" (meia polegada), oferece alta resistência e durabilidade.

- Construção em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Tampo com espelhos laterais e traseiro.
- Chapa com espessura própria para o preparo de proteínas, lanches, entre outros alimentos.
- Pannel frontal com botões de acionamento em baquelite (material de alta resistência térmica).
- Gaveta coletora de resíduos embaixo do equipamento.

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

CONSERVADOR DE FRITURA

Utilizados próximos às fritadeiras para a conservação dos alimentos recém fritos, pois mantém frituras aquecidas por muito mais tempo, conservando a crocância e outras características.

- Construção total em aço inoxidável, acabamento escovado e um sobrefundo perfurado que oferece facilidade na limpeza e escoamento do óleo.
- Aquecimento realizado através de resistências cerâmicas de alto rendimento.

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



COZEDOR DE MASSAS

Ideal para o cozimento de todos os tipos de massas.

Desenvolvido de forma modular com acabamento linear.

Composta por tampo reforçado e um tacho aquecido por resistências de alto desempenho oferece alta robustez e durabilidade.

- Construção em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Tampo com caixa traseira para bascular a resistência em aço inoxidável blindada de imersão.
- Painel frontal com botões de acionamento em baquelite (material de alta resistência térmica).

Modelo	Tipo	Dimensões (mm)	Alimentação
CZS.37.GA	Gabinete Aberto	375x750x280	Elétrico
CZS.37.GF	Gabinete Fechado	375x750x280	Elétrico

REFRIGERAÇÃO





MÓDULO CONDIMENTADORA

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

- É construído de forma modular com isolamento em poliuretano de alta densidade.
- Capacidade para GN's de 1/3 ou 1/6.
- Opcionais de sobrepôr, elevado ou com o motor embutido.
- Construção total em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Refrigeração realizada através de serpentina interna.
- Cabine com controle digital de temperatura.
- Apoio estrutural em aço inoxidável.

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



REFRIGERADOR E FREEZER HORIZONTAL

Ideal para o armazenamento de alimentos em temperaturas controladas.

- Construído de forma modular com isolamento em poliuretano de alta densidade.
- Opcionais dos tampos de centro ou de encosto e com ou sem cuba.
- Portas com puxadores anatômicos e grades internas que proporcionam maior resistência e durabilidade, independente do processo de preparo do seu estabelecimento.
- Refrigeração realizada através do sistema de ar forçado.
- Cabine com controle digital de temperatura.

REFRIGERADOR HORIZONTAL

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

FREEZER HORIZONTAL

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



REFRIGERADOR E FREEZER VERTICAL

Ideal para o armazenamento de alimentos em temperaturas controladas.

- Construído de forma modular com isolamento em poliuretano de alta densidade.
- Opcionais de portas inteiriças ou bipartidas.
- Portas com puxadores anatômicos e grades internas que proporcionam maior resistência e durabilidade, independente do processo de preparo do seu estabelecimento.
- Refrigeração realizada através do sistema de ar forçado.
- Cabine com controle digital de temperatura.

REFRIGERADOR VERTICAL

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

FREEZER VERTICAL

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

D
I
S
T
R
I
B
U
T
I
O
N
A
T
I
O
N



BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO

Feito para manter os alimentos preparados dispostos e em temperatura controlada em ambientes de self-service.

Desenvolvido de forma modular e design com acabamentos lineares.

É composto por tampo reforçado que proporciona alta resistência e durabilidade.

- Construção em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Tampo liso de centro.
- Modelo Elétrico

AQUECIDO

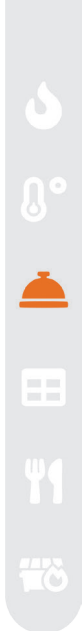
- Tacho aquecido por resistência interna.
- Painel de comando com termostato mecânico.

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

REFRIGERADO

- Tacho refrigerado por serpentina interna.
- Painel de comando com controle digital de temperatura.

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



ESTUFA

Utilizadas para o armazenamento de alimentos em temperatura controlada.

Este equipamento é construído de forma modular.

- Possui isolamento em poliuretano de alta densidade.
- Portas com puxadores anatômicos.
- Grades internas.

- Corpo externo em aço inoxidável.
- Aquecimento realizado através da resistência interna.
- Cabine com termômetro digital.
- Controle mecânico por termostato.
- Sapatas niveladoras de altura em polipropileno.

HORIZONTAL

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

VERTICAL

- Opcionais de portas inteiriças ou bipartidas.

Modelo	Portas	Dimensões (mm)
EV1.700.II	01 Inteiriça	700x810x2050
EV2.700.II	02 Bipartidas	700x810x2050
EV2.140.II	02 Inteiriças	1400x810x2050
EV4.140.II	04 Bipartidas	1400x810x2050



PASS THROUGH

São utilizados para o armazenamento de alimentos aquecidos em temperatura controlada.

Este equipamento é construído de forma modular. Oferecem alta resistência a alta durabilidade, independente do processo de preparo do seu estabelecimento.

- Isolamento em poliuretano de alta densidade
- Opcionais de portas inteiriças ou bipartidas.

AQUECIDO

- Aquecimento realizado através da resistência interna.
- Cabine com termômetro digital.

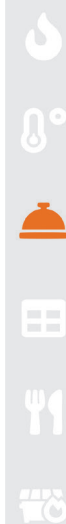
Modelo	Portas	Dimensões (mm)
PA2.700.II	02 Inteiriças	700x870x2050
PA4.700.II	04 Bipartidas	700x870x2050
PA4.140.II	04 Inteiriças	1400x870x2050
PA8.140.II	08 Bipartidas	1400x870x2050

- Portas com puxadores anatômicos.
- Grades internas.
- Corpo externo em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Controle mecânico por termostato.
- Sapatas niveladoras de altura em polipropileno.

REFRIGERADO

- Corpo interno em alumínio naval.
- Refrigeração realizada através de ar forçado.
- Cabine com termômetro digital.

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



CARRO TÉRMICO DUPLO

Mantém os alimentos aquecidos e refrigerados ou somente aquecido. Além disso, são modelos utilizados para o transporte de pratos em bandejas ou GN's dentro do ambiente hospitalar ou de qualquer outro estabelecimento.

- Construído totalmente em aço inoxidável
- Isolamento em poliuretano de alta densidade e soldas não aparentes.
- Possui acionamento elétrico e controle digital de temperatura, gerando autonomia durante o transporte.
- O lado aquecido é dotado de resistências para manter os alimentos até 85° C.
- O lado refrigerado funciona através do sistema de ar forçado, com uma variação entre 2° C a 6° C.

Modelo	Dimensões (mm)
CTD.108.AR	1130x720x1380

M
O
B
I
L
I
Á
R
I
O
S





LINHA TRANSPORTE

CARRO AUXILIAR

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

Servem também como apoio móvel para ingredientes e utensílios.

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

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

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



LINHA TRANSPORTE

CARRO CANTONEIRA

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

Composto por cantoneira para apoio de recipientes gastronômicos.

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

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



LINHA TRANSPORTE

CARRO PARA LAVAGEM DE CEREAIS

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

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

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

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



LINHA TRANSPORTE

CARRO PARA DETRITOS

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

Geralmente fica localizado na área de descarte e higienização.

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

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

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



LINHA TRANSPORTE

CARRO PLATAFORMA

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

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

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

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



LINHA TRANSPORTE CARRO PARA REMOLHO

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

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

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

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



LAVATÓRIO DE ASSEPSIA

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

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

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

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

Modelo	Acionamento	Dimensões (mm)
LAJ.360.00	Joelho	360x360x250
LAJ.400.00	Joelho	400x400x250
LAJ.450.00	Joelho	450x450x450
LAJ.500.00	Joelho	500x500x250



GRELHA DE PISO

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

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

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

Modelo	Dimensões (mm)
GPI.100.00	1000x200x80



PORTA COMANDA

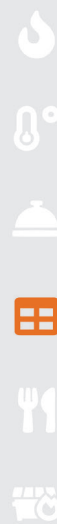
Utilizado na organização dos pedidos enviados para a cozinha de acordo com o processo do estabelecimento.

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

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

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

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





ESTANTES

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

Os planos são apoiados sobre montantes de perfil reforçado.

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

- Construção total em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Montantes em aço inoxidável.
- Planos com regulagem de altura (acompanha todos os elementos de fixação para a montagem).

GRADEADA

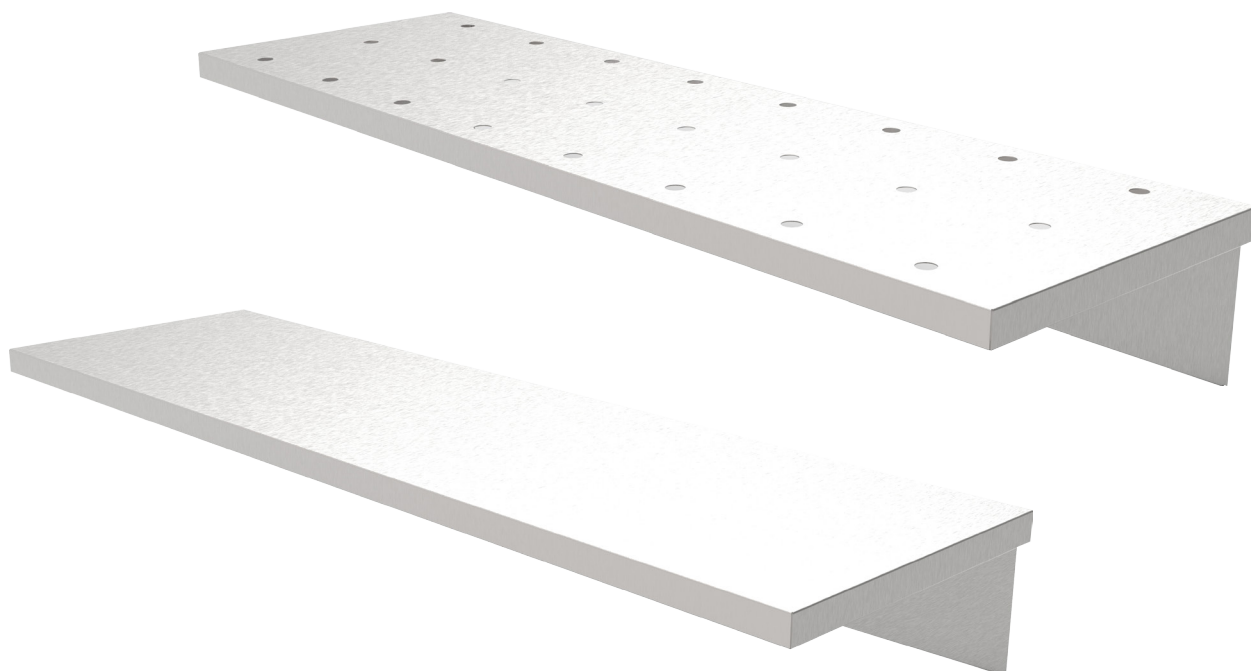
Modelo	Capacidade (Planos)	Dimensões (mm)
ESTG-074	04	700x400x1800
ESTG-104	04	1000x400x1800
ESTG-154	06	1500x400x1800
ESTG-075	04	1000x500x1800
ESTG-105	04	1500x500x1800
ESTG-155	06	1000x500x1800

LISA

Modelo	Capacidade (Planos)	Dimensões (mm)
ESTL-074	04	700x400x1800
ESTL-104	04	1000x400x1800
ESTL-154	06	1500x400x1800
ESTL-075	04	1000x500x1800
ESTL-105	04	1500x500x1800
ESTG-155	06	1000x500x1800

PERFURADA

Modelo	Capacidade (Planos)	Dimensões (mm)
ESTP-074	04	700x400x1800
ESTP-104	04	1000x400x1800
ESTP-154	06	1500x400x1800
ESTP-075	04	1000x500x1800
ESTP-105	04	1500x500x1800
ESTP-155	06	1000x500x1800



PRATELEIRA SUPERIOR

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

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

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

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

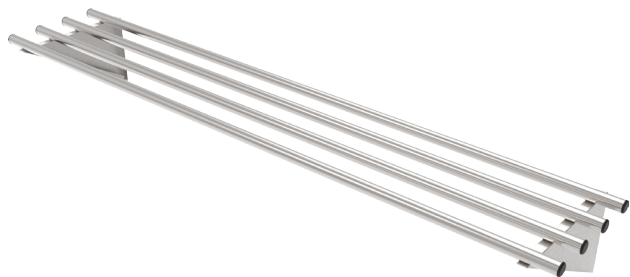
- Construção em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Mãos francesas em aço inoxidável que acompanham as prateleiras em quantidade padronizada de acordo com o comprimento da prateleira.
- Fixação através de buchas e parafusos.
- O produto acompanha as buchas, parafusos e arruelas para fixação.

LISA

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

PERFURADA

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



PRATELEIRA SUPERIOR TUBULAR

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

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

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

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



PRATELEIRA TRAY REST

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

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

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

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

Modelo	Capacidade (Caixas)	Dimensões (mm)
PTR.105.2C	02	1050x460
PTR.160.2C	03	1600x460
PTR.210.2C	04	2100x460



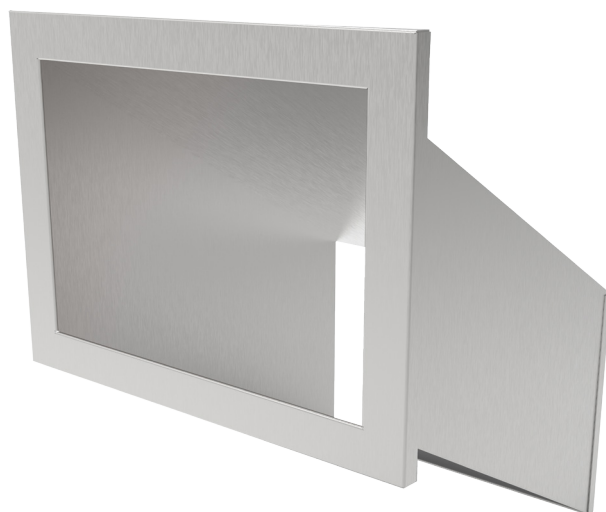
GUICHÊ DE DEVOLUÇÃO DE PRATOS

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

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

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

Modelo	Capacidade (Boxes)	Dimensões (mm)
GUI.400.2B	02	400x400x700
GUI.745.4B	04	745x400x700
GUI.113.6B	06	113x400x700
GUI.151.8B	08	151x400x700



SHOOT PARA TALHERES

Utilizado para a devolução de talheres após a utilização.

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

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

Modelo	Dimensões (mm)
SHT.250	250x250x400





GABINETE MODULAR

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

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

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

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

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



MESA DE PREPARO PARA DRINKS

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

Conta com módulos para todos os tipos de preparos de bebidas.

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

- Construção em aço inox escovado.

- Cuba estampada com acabamento espelhado.
- Tampo com vinco para escoamento de água.
- Pés tubulares redondos.
- Placa de corpo em polietileno.
- Suporte traseiro para GN's.
- Contraventamento tubular e sapatas de polipropileno para ajustes de altura e inclinação.

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



MESA LISA DE CENTRO

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

Sua principal utilização é para o preparo de alimentos.

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

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

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



MESA LISA DE ENCOSTO

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

Sua principal utilização é para o preparo de alimentos.

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

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

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



MESA VINCADA COM CUBA

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

Este modelo geralmente fica localizado encostado na parede.

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

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

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

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



MESAS PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS

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

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

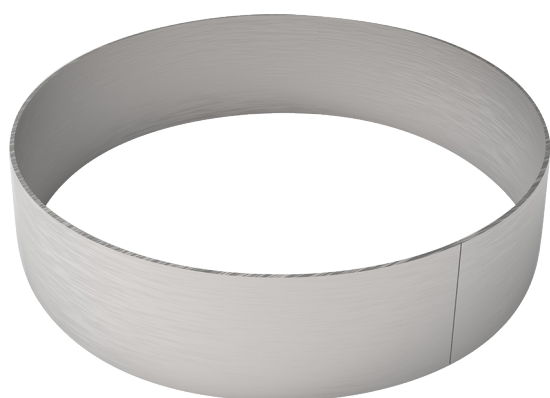
- Construção em aço inoxidável da melhor qualidade.
- Acabamentos lisos livres de rebarbas e arestas cortantes.
- Apoio sobre tubos redondos para a facilidade da limpeza.
- Sapatas niveladoras com ajuste de altura e inclinação.

Modelo	Dimensões (mm)
MLL.700	700x700x600





ACCESSORIES



Modelo	Dimensões (mm)	Peso (Kg)
XXXXX	Ø 110x30	0,100

ARO DE CORTE PARA HAMBURGERS

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

Resistente a impactos e pressão na hora do manuseio.

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

- Feito em Aço inox, material muito resistente.

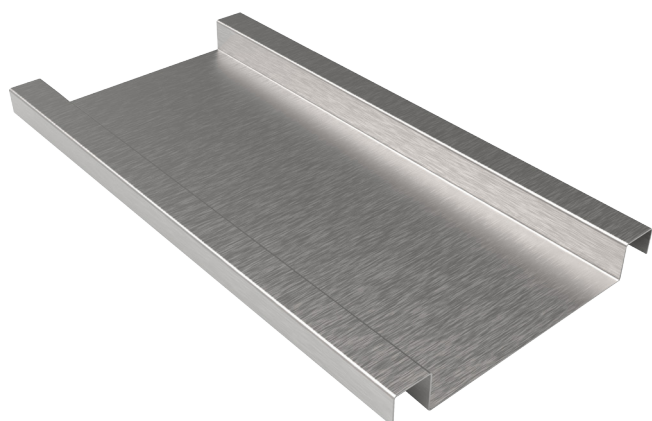


Modelo	Dimensões (mm)	Peso (Kg)
XXXXX	130x140x100	0,450

PRENSA PARA HAMBURGER SMASH

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

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



Modelo	Dimensões (mm)	Peso (Kg)
XXXXX	310x160x20	0,450

RÉGUA DE CORTE PARA PÃO DE HAMBURGUER

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

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

- Resistente a impactos e pressão na hora do manuseio.

CHURRASQUEIRA





Modelo	Dimensões (mm)	Peso (Kg)
XXXXX	500x360x850 cm	20

CHURRASQUEIRA BRCP 45-40

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

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

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

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



Modelo	Dimensões (mm)	Peso (Kg)
XXXXX	500x360x850	20

CHURRASQUEIRA ECOLÓGICA

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

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

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



Modelo	Dimensões (mm)	Peso (Kg)
XXXXX	500x400x850	20

CHURRASQUEIRA BRCP 55-40

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

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

Produto de fabricação nacional e estrutura reforçada.

Design arrojado e produto de extrema resistência.





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

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