

Catálogo de Fabricação

BUZON

Carro para Detritos

Descrição Técnica:

Fabricado em aço inoxidável AISI 430 ou AISI 304 (conforme necessidade do cliente), o Carro para Detritos Aços Buzon oferece alta durabilidade, resistência à corrosão e fácil higienização.

Conta com estrutura reforçada, tampa articulada em aço inox para vedação eficiente e alça tubular ergonômica que facilita o manuseio seguro durante o transporte.

Equipado com rodízios industriais de alta resistência, garantindo mobilidade e estabilidade mesmo em ambientes de grande movimentação.

Capacidade: 80 litros

Aplicação: indicado para cozinhas industriais, refeitórios, laboratórios e hospitais, assegurando higiene e praticidade no descarte de resíduos.



Carro Plataforma



Descrição Técnica:

Fabricado em aço inoxidável AISI 430 ou AISI 304, o Carro Plataforma Aços Buzon foi desenvolvido para transporte de cargas em cozinhas industriais, almoxarifados e áreas produtivas.

Conta com base reforçada em chapa de inox e alça tubular ergonômica que facilita o manuseio e garante segurança na operação.

Equipado com rodízios industriais de alta resistência, proporcionando mobilidade e estabilidade mesmo em ambientes de alto fluxo.

Capacidade: conforme necessidade do cliente (projeto sob medida).

Aplicação: indicado para transporte de utensílios, caixas e produtos em geral em ambientes industriais e comerciais.

Carro 2 Planos

Descrição Técnica:

Fabricado em aço inoxidável AISI 430 ou AISI 304, o Carro 2 Planos Aços Buzon oferece durabilidade, resistência e design funcional.

Possui duas prateleiras planas com bordas de contenção, ideais para o transporte seguro de utensílios, pratos e materiais diversos.

Conta com estrutura tubular reforçada e rodízios industriais de alta resistência, proporcionando mobilidade suave e estabilidade durante o uso.

Aplicação: indicado para cozinhas industriais, refeitórios, hotéis e laboratórios, facilitando o transporte de objetos com segurança e eficiência.



Carro para Transporte

Descrição Técnica:

Fabricado em aço inoxidável AISI 430 ou AISI 304, o Carro para Transporte de Pratos Aços Buzon foi desenvolvido para o armazenamento e movimentação segura de pratos empilhados, garantindo praticidade e higiene no manuseio.

Possui divisórias internas ajustáveis que permitem acomodar diferentes tamanhos de pratos, além de estrutura reforçada e rodízios industriais de alta resistência, que proporcionam mobilidade suave e estabilidade mesmo em ambientes de alto fluxo. Conta ainda com alça tubular ergonômica, facilitando o deslocamento e assegurando resistência e durabilidade.

Aplicação: indicado para cozinhas industriais, refeitórios, buffets e restaurantes, otimizando a logística de serviço e o transporte de louças.



Carro para Remolho

Descrição Técnica:

Fabricado em aço inoxidável AISI 430 ou AISI 304, o Carro para Remolho Aços Buzon foi projetado para o processo de imersão e higienização de utensílios, louças e talheres.

Conta com estrutura reforçada, cuba profunda em inox com bordas arredondadas para facilitar a limpeza e evitar acúmulo de resíduos.

Possui alça tubular ergonômica para manuseio seguro e rodízios industriais de alta resistência, que garantem mobilidade e estabilidade durante o uso.

Aplicação: indicado para cozinhas industriais, refeitórios e áreas de higienização, contribuindo para maior eficiência no processo de limpeza e organização.



Carro Esqueleto



Descrição Técnica:

Fabricado em aço inoxidável AISI 430 ou AISI 304, o Carro Esqueleto AB Indústria é ideal para o transporte e armazenamento de bandejas gastronômicas GN. Sua estrutura tubular reforçada garante resistência e durabilidade, enquanto as guias horizontais proporcionam encaixe preciso e seguro das bandejas. Equipado com rodízios industriais de alta resistência, oferece mobilidade leve e estável mesmo em ambientes de grande movimentação.

Capacidade: conforme modelo e número de níveis (padrão 20 GN's).

Aplicação: indicado para cozinhas industriais, padarias, confeitarias e refeitórios, otimizando o fluxo de produção e a organização no ambiente de trabalho.

Pia de Assepsia

Descrição Técnica:

Fabricada em aço inoxidável AISI 304 ou AISI 430, a Pia de Assepsia AB Indústria é desenvolvida para atender ambientes hospitalares, laboratoriais e industriais, garantindo alta durabilidade e fácil higienização.

Possui cuba redonda profunda com bordas sanitárias, tampo monobloco e bica alta curvada, que asseguram conforto e praticidade durante o uso. A estrutura é totalmente em inox, com acabamento escovado, resistente à corrosão e de fácil limpeza.

Aplicação: indicada para cozinhas industriais, laboratórios, áreas de assepsia e clínicas, onde são exigidos altos padrões de higiene e funcionalidade.





Grelha de Piso

Descrição Técnica:

Fabricada em aço inoxidável AISI 304 ou AISI 430, a Grelha de Piso Aços Buzon é desenvolvida para escoamento eficiente e higiênico em cozinhas industriais, laboratórios e áreas de manipulação de alimentos.

Apresenta acabamento escovado, design com furação retangular que facilita a drenagem e evita acúmulo de resíduos.

Conta com estrutura reforçada, corpo em inox soldado e saída lateral ou central (conforme projeto).

Aplicação: indicada para cozinhas industriais, frigoríficos, hospitais e áreas de higienização, garantindo segurança, durabilidade e fácil manutenção.

Prateleira Suspensa

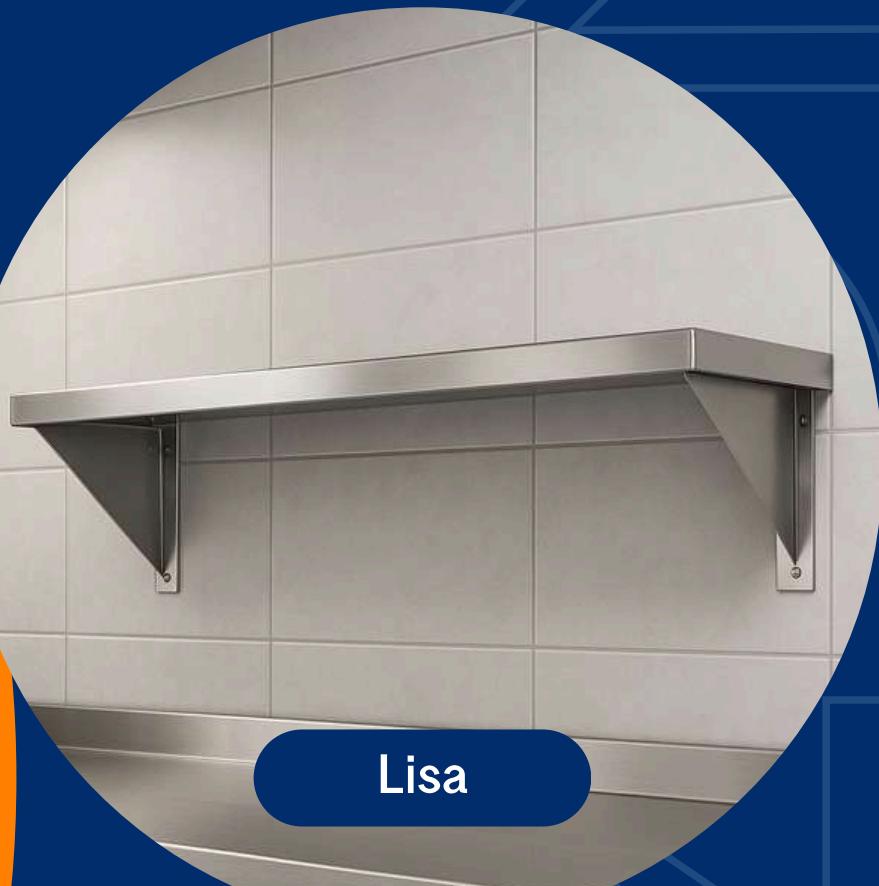
Descrição Técnica:

Fabricada em Aço Inoxidável AISI 304 ou AISI 430, a Prateleira Suspensa Lisa AB Indústria é projetada para instalação em paredes de cozinhas industriais, laboratórios e áreas de manipulação.

Possui acabamento escovado, dobras de reforço e fixação por mãos francesas em aço inox, garantindo robustez e durabilidade.

Ideal para o armazenamento de utensílios, ingredientes e equipamentos leves, otimizando o espaço de trabalho.

Aplicação: cozinhas profissionais, hospitais, lanchonetes, indústrias alimentícias e laboratórios.



Prateleira Superior

Descrição Técnica:

Fabricada em Aço Inoxidável AISI 304 ou AISI 430, a Prateleira Superior Lisa Aços Buzon é projetada para instalação sobre mesas e bancadas, permitindo o armazenamento de utensílios e ingredientes de forma prática e higiênica.

Possui tampo liso com acabamento escovado, sustentação por tubos de aço inox e bordas de contenção, garantindo robustez e durabilidade.

Indicada para cozinhas industriais, laboratórios e áreas de preparo alimentício, otimizando o uso do espaço vertical da bancada.

Aplicação: cozinhas profissionais, hospitais, lanchonetes, indústrias alimentícias e laboratórios.

Lisa

Perfurada

Estante 4 Planos

Descrição Técnica:

Fabricada inteiramente em aço inox escovado (AISI 430 ou 304, conforme especificação do cliente), a estante é projetada para oferecer alta resistência, durabilidade e fácil higienização.

Possui 04 planos lisos ou perfurados, conforme necessidade de aplicação, com capacidade de carga de até 120 kg por plano, ideal para cozinhas industriais, laboratórios e áreas de manipulação de alimentos.

Disponível nas versões:

- Desmontável (para transporte e armazenamento facilitado)
- Soldada (para maior robustez estrutural)

Aplicação: cozinhas profissionais, hospitais, lanchonetes, indústrias alimentícias e laboratórios.





ESCORREDOR

Descrição Técnica:

Construído totalmente em Aço Inox 430 ou 304, o escorredor é projetado para ambientes profissionais de cozinha industrial.

Conta com 03 planos, sendo o superior liso ou perfurado, e os demais planos com dreno para escoamento de água.

A estrutura reforçada garante alta durabilidade e resistência à corrosão.

Ideal para o escorramento e organização de pratos, copos e utensílios em áreas de higienização e preparo.

Aplicação: cozinhas profissionais, hospitais, lanchonetes, indústrias alimentícias e laboratórios.

Mesa de Trabalho

Descrição Técnica:

Fabricada inteiramente em aço inoxidável AISI 430 ou 304, acabamento escovado.

Disponível nas versões com ou sem cuba, com ou sem prateleira inferior e com ou sem espelho traseiro.

Estrutura reforçada com tubos Ø 1.1/4" e tampo com reforço inferior em perfil metálico, garantindo alta resistência e durabilidade.

Pode ser contraventada ou com prateleira inferior lisa, conforme necessidade do cliente.

Pés com sapatas niveladoras em nylon de alta resistência, ajustáveis individualmente.

Produto de fácil higienização e ideal para ambientes de alto padrão de exigência sanitária.

Aplicação: cozinhas profissionais, hospitais, lanchonetes, indústrias alimentícias e laboratórios.



Coifa Industrial



Descrição Técnica:

Fabricada em aço inoxidável AISI 430 (liga 18.8), com estrutura reforçada e acabamento escovado.

Possui filtros removíveis tipo colmeia em aço inox e calha coletora de gordura com dreno, garantindo alta durabilidade, resistência e fácil higienização.

Desenvolvida para instalação central ou de encosto, conforme o ambiente. Ideal para cozinhas profissionais, hotéis, padarias e indústrias alimentícias.

Aplicação: cozinhas profissionais, hospitais, lanchonetes, indústrias alimentícias e laboratórios.

Fogão Industrial

Descrição Técnica:

Construído com estrutura robusta em aço inoxidável AISI 430 (liga 18.8), garantindo alta durabilidade, resistência e fácil higienização.

Possui queimadores em ferro fundido de alto rendimento e grelhas francesas contínuas, proporcionando distribuição uniforme do calor e excelente desempenho no preparo dos alimentos.

Disponível nos modelos de 02, 03, 04, 06 e 08 bocas, podendo ser de Centro ou de Encosto, conforme a necessidade do ambiente.

Pés niveladores e suporte inferior reforçado para apoio de utensílios.

Aplicação: cozinhas profissionais, hospitais, lanchonetes, indústrias alimentícias e laboratórios.



Refrigeradores Horizontais



Descrição Técnica:

Equipamentos fabricados em Aço Inoxidável AISI 430 ou 304, com estrutura reforçada e acabamento escovado.

Podem ser configurados como Refrigerador (temperatura positiva) ou Freezer (temperatura negativa), conforme a necessidade do cliente.

Disponíveis nas versões com 1, 2, 3 ou 4 portas.

Possuem termostato digital, sistema de refrigeração balanceado e isolamento em poliuretano injetado de alta densidade.

Pés reguláveis e topo superior com espelho, podendo ser utilizados como apoio de trabalho.

Aplicação: cozinhas profissionais, hospitais, lanchonetes, indústrias alimentícias e laboratórios.

Refrigeradores Verticais

Descrição Técnica:

Os Refrigeradores Verticais Aços Buzon foram desenvolvidos para garantir alta durabilidade, eficiência e design moderno, ideais para cozinhas industriais e ambientes profissionais que exigem armazenamento refrigerado ou congelado com segurança alimentar.

Fabricados em aço inoxidável AISI 430 ou 304, possuem isolamento térmico de alta densidade e sistema de refrigeração balanceado, proporcionando baixo consumo de energia e excelente estabilidade de temperatura.

Aplicação: cozinhas profissionais, hospitais, lanchonetes, indústrias alimentícias e laboratórios.



PASS THROUGH



Descrição Técnica:

Equipamento fabricado em aço inoxidável escovado, desenvolvido para operação dos dois lados, facilitando o fluxo de trabalho entre áreas de preparo e finalização. Pode atuar como refrigerador ou aquecedor, conforme a necessidade do cliente.

Refrigerado ou Aquecido

Aplicação: cozinhas profissionais, hospitais, lanchonetes, indústrias alimentícias e laboratórios.

Estufa Aquecida

Descrição Técnica:

Fabricada em aço inoxidável escovado, a estufa BUZON foi desenvolvida para manter alimentos aquecidos com controle preciso de temperatura e design moderno que se adapta perfeitamente a cozinhas industriais, restaurantes e padarias.

Disponível nas versões horizontal (bancada) ou vertical (piso), com portas duplas ou simples.

Aplicação: cozinhas profissionais, hospitais, lanchonetes, indústrias alimentícias e laboratórios.



Gabinete Neutro

Descrição Técnica:

O Gabinete Neutro Aços Buzon é projetado para oferecer armazenamento prático e higiênico, ideal para cozinhas industriais, restaurantes e padarias. Seu design robusto e moderno proporciona funcionalidade e durabilidade, mantendo o ambiente de trabalho limpo e organizado.



Aplicação: cozinhas profissionais, hospitais, lanchonetes, indústrias alimentícias e laboratórios.

Linha de Distribuição

Descrição Técnica:

A Linha de Distribuição Aços Buzon foi desenvolvida para oferecer **eficiência, durabilidade e design profissional** em cozinhas industriais, restaurantes, hotéis e refeitórios corporativos.

Com estrutura modular, permite diferentes configurações e combinações entre módulos neutros, refrigerados e aquecidos, garantindo **praticidade na operação e estética moderna**.

Aplicação: Ideal para buffets, self-services, linhas de distribuição e ilhas gastronômicas, com opção de personalização de layout, estrutura e acabamento conforme o ambiente do cliente.



Móveis & Módulos MDF



Descrição Técnica:

Os módulos da linha de distribuição são fabricados em MDF de alta resistência, com estrutura reforçada e acabamento em fórmica ou revestimento BP. Ideais para compor linhas de distribuição térmica, self-service e refeitórios corporativos, escolares ou hospitalares.

Cada módulo pode ser produzido individualmente ou integrado à linha de distribuição completa, conforme o layout do projeto.

Aplicação: cozinhas profissionais, hospitais, lanchonetes, indústrias alimentícias e laboratórios.

Vitrine Expositora

Descrição Técnica:

Construída em aço inoxidável AISI 430 ou 304, com isolamento em poliuretano injetado, garantindo alta durabilidade, resistência e eficiência térmica.

Possui 03 planos de exposição, sendo 02 prateleiras de vidro temperado de 6 mm e laterais em vidro temperado de 8 mm, com serigrafia branca ou negra, proporcionando visibilidade e elegância na apresentação dos produtos.

Aplicação: Ideal para buffets, self-services, linhas de distribuição e ilhas gastronômicas, com opção de personalização de layout, estrutura e acabamento conforme o ambiente do cliente.



BUZON

@acosbuzon (19) 99824-3716