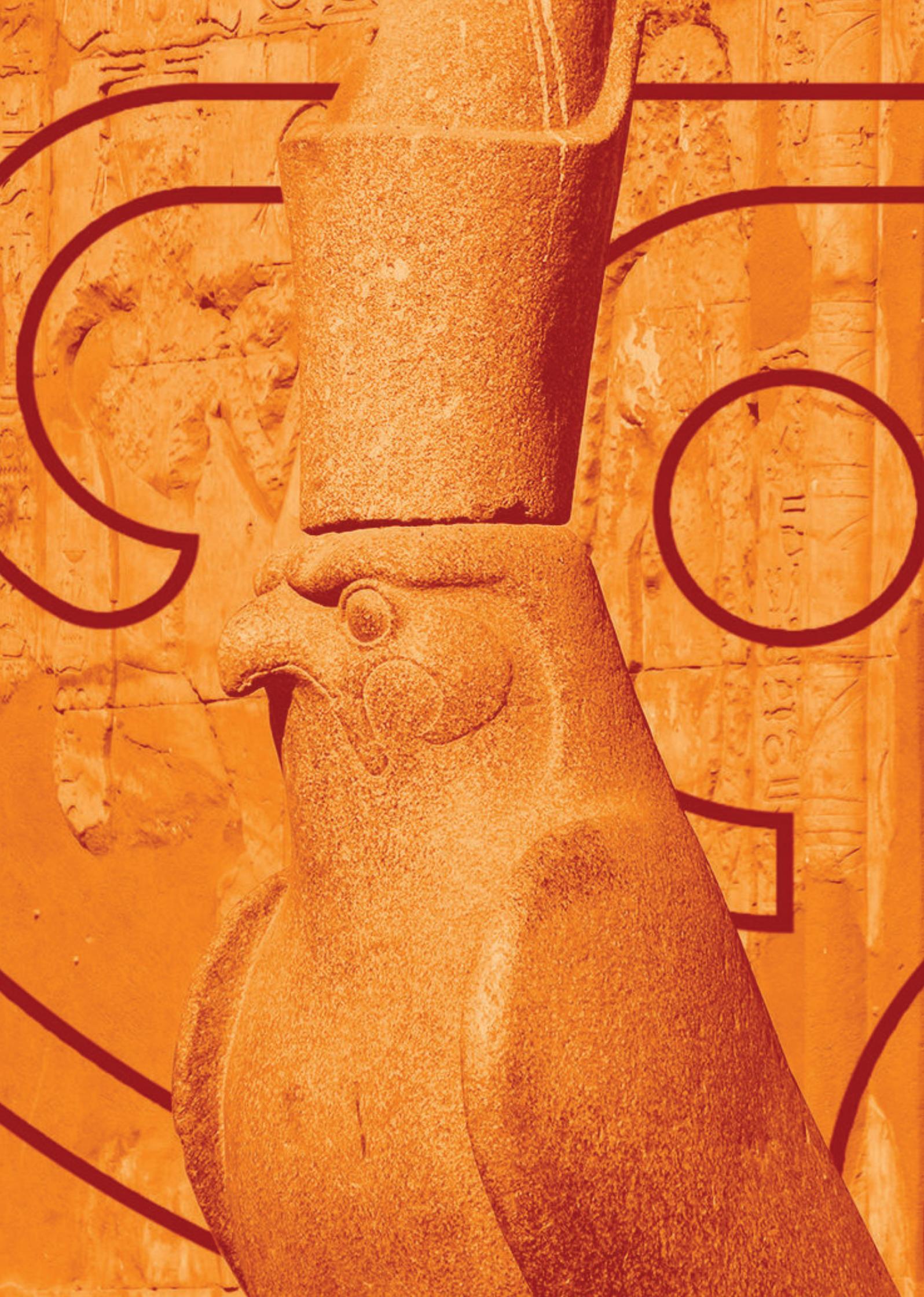




**HÖRUS**

Cozinhas Profissionais



# INSPIRAÇÃO E HISTÓRIA

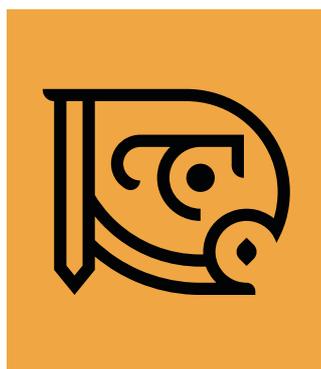
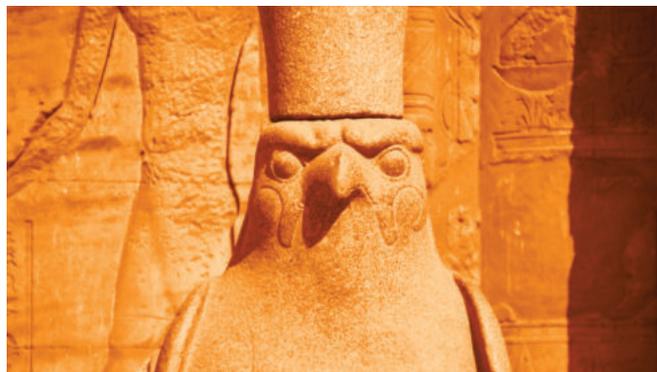
Na Mitologia Egípcia, Hórus é o deus dos céus, associado ao planeta Marte. Tinha cabeça de falcão e os olhos representavam o Sol e a Lua. Matou Seth, seu tio, tanto por vingança pela morte do pai, Osíris, como pela disputa do comando do Egito.

Após derrotar Seth, tornou-se o rei dos vivos no Egito. Perdeu um olho no combate, que foi substituído por um amuleto de serpente, que os faraós passaram a usar na frente das coroas, o olho de Hórus, que foi um dos amuletos mais usados no Egito em todas as épocas.

O olho que Hórus feriu (esquerdo) é o olho da Lua, o outro é o olho do Sol. Esta é uma explicação dos egípcios para as fases da lua, que seria o olho ferido de Hórus.

O olho de Hórus tornou-se um importante símbolo de poder chamado de Wedjat, que além de proporcionar poder afastava o mau-olhado, pois segundo os egípcios os olhos eram os espelhos da alma.





## CONCEITO DO SÍMBOLO

Diante das pesquisas feitas a partir da história do deus Hórus, área de atuação da empresa e significados presentes no projeto, a solução foi um símbolo com personalidade, autêntico, conceitual, histórico e único.

O símbolo é uma representação do deus Hórus e de toda a sua história. Apresenta um falcão de perfil, juntamente com uma espada ao fundo, que caracteriza as guerras da época, o combate com Seth e a ligação com o deus Ares (deus equivalente a Hórus na Grécia).

No local do olho, foi criada uma forma minimalista do sol em conjunto com a lua, representando os dois olhos de Hórus (Sol e Lua). Também, foram acrescentados os detalhes característicos do olho de Hórus.

Na parte inferior, os detalhes simbolizam uma armadura, com o objetivo de oferecer proteção tanto para a imagem do deus, como para o bom funcionamento da empresa ao longo da sua carreira. Por fim, temos a representação de uma chama, fazendo ligação com a área de atuação da empresa (fogo, fogões, chapas, etc.)



Um novo conceito em

**Cozinhas Profissionais**



A Hórus Cozinhas Profissionais surgiu com o propósito de proporcionar a melhor experiência de compra aos nossos clientes.

Reunimos os melhores profissionais de cada área e com vivência no segmento de Food Service.

- Atender bem;
- Entender todas as necessidades;
- Proporcionar a real experiência com o equipamento;
- Acompanhar e dar feedback no processo de fabricação;
- Entregar no prazo;
- Dar todo o suporte e garantia.

Somos especializados na fabricação de equipamentos em aço inox para o Food Service.

Nossa linha de produtos:



Cocção



Mobiliário



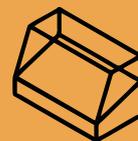
Distribuição



Refrigeração



Transportes



Expositores





A linha de cocção da Hórus Cozinhas Profissionais é essencial na produção de alimentos dentro de uma cozinha profissional.



### FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS

- ▶ Construção em aço inoxidável;
- ▶ Queimadores com controle individual;
- ▶ Regulagem de chama com duas posições (alto e baixo);
- ▶ Bandeja em aço inox para coleta de gordura e resíduos;
- ▶ Grelha em ferro fundido;
- ▶ Sistema de acendimento manual;
- ▶ Conexão para entrada de gás com rosca de Ø3/4" BSP;
- ▶ Tipo de gás GLP – GN;
- ▶ Sapatas niveladoras para ajuste de altura.

CÓDIGO	QUEIMADORES	GRELHA
FIH6-1017	06	300x300
FIH6-1209	06	400x400

CONSUMO GLP (Kg/h) GN (m³/h)	POTÊNCIA Kcal/h - BTU	DIMENSÕES (mm)
3.60 - 4.30	42.300 - 168.000	1084x1017x900
3.60 - 4.30	42.300 - 168.000	1422x1209x900

### FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS

- ▶ Construção em aço inoxidável;
- ▶ Queimadores com controle individual;
- ▶ Regulagem de chama com duas posições (alto e baixo);
- ▶ Bandeja em aço inox para coleta de gordura e resíduos;
- ▶ Grelha em ferro fundido;
- ▶ Sistema de acendimento manual;
- ▶ Conexão para entrada de gás com rosca de Ø3/4" BSP;
- ▶ Tipo de gás GLP – GN;
- ▶ Sapatas niveladoras para ajuste de altura.

CÓDIGO	QUEIMADORES	GRELHA
FIH4-1017	04	300x300
FIH4-1209	04	400x400

CONSUMO GLP (Kg/h) GN (m³/h)	POTÊNCIA Kcal/h - BTU	DIMENSÕES (mm)
2.40 - 2.90	30.200 - 120.000	746x1017x900
2.40 - 2.90	30.200 - 120.000	981x1209x900



A linha de cocção da Hórus Cozinhas Profissionais é essencial na produção de alimentos dentro de uma cozinha profissional.



### FOGÃO INDUSTRIAL 2 BOCAS

- ▶ Construção em aço inoxidável;
- ▶ Queimadores com controle individual;
- ▶ Regulagem de chama com duas posições (alto e baixo);
- ▶ Bandeja em aço inox para coleta de gordura e resíduos;
- ▶ Grelha em ferro fundido;
- ▶ Sistema de acendimento manual;
- ▶ Conexão para entrada de gás com rosca de Ø3/4" BSP;
- ▶ Tipo de gás GLP – GN;
- ▶ Sapatas niveladoras para ajuste de altura.

CÓDIGO	QUEIMADORES	GRELHA
FIH2-1017	02	300x300
FIH2-1209	02	400x400

CONSUMO GLP (Kg/h) GN (m³/h)	POTÊNCIA Kcal/h - BTU	DIMENSÕES (mm)
1.20 - 1.50	14.100 - 56.000	408x1017x900
1.20 - 1.50	14.100 - 56.000	540x1209x900

### FRITADEIRA INDUSTRIAL

- ▶ Construção em aço inoxidável;
- ▶ Laterais em aço minimizado;
- ▶ Acompanha 02 cestos para fritura com cabo anatômico;
- ▶ Fundo com grade aramada interna;
- ▶ Controle de temperatura através de controlador digital;
- ▶ Temperatura de trabalho: 110 a 190°C;
- ▶ Porta com abertura radial. Fechamento magnético;
- ▶ Puxadores anatômicos e acesso ao dreno;
- ▶ Sapatas niveladoras para ajuste de altura e inclinação.

#### Gás

- Manípulos para acendimento e regulagem de chama;
- Sistema de acendimento manual;
- Regulagem de chama em duas posições (alto e baixo).

#### Elétrica:

- Botão liga/ desliga;
- Sistema de aquecimento por resistência submersa.



CÓDIGO	ENERGIA	CAPACIDADE CUBA (lts)	DIMENSÕES
FGH-350	GÁS	23,5	350x750x900
FEH-350	ELÉTRICA	24,5	350x750x900



A linha de cocção da Hórus Cozinhas Profissionais é essencial na produção de alimentos dentro de uma cozinha profissional.

## CHAPA A GÁS

- ▶ Construção em aço inoxidável;
- ▶ Chapa em aço carbono ½;
- ▶ Calha lateral com dreno para escoamento;
- ▶ Zona de aquecimento com controle independente;
- ▶ Bandeja em aço inoxidável para coleta de gordura e resíduos;
- ▶ Regulagem de chama com duas posições (alto e baixo);
- ▶ Manipulos para acendimento e regulagem da chama;
- ▶ Queimador tubular esmaltado;
- ▶ Sistema de acendimento manual;
- ▶ Sapatas niveladoras para ajuste de altura e inclinação;
- ▶ Modelos disponíveis: Gás GLP, Gás Natural ou Elétrico.

Elétrica:

- Botão Liga/Desliga;
- Controle de temperatura através de termostato.



	CÓDIGO	ÁREA ÚTIL CHAPA (m <sup>2</sup> )	DIMENSÕES (mm)
SÉRIE 700	CGH7-0350	0,16	350x750x280
	CGH7-0700	0,35	700x750x280
	CEH7-0350	0,16	350x750x280
	CEH7-0700	0,35	700x750x280
SÉRIE 900	CGH9-0350	0,21	350x950x280
	CGH9-0700	0,47	700x950x280
	CEH9-0350	0,21	350x950x280
	CEH9-0700	0,47	700x950x280



## CHAR BROILER

- ▶ Construção em aço inoxidável;
- ▶ Zona de aquecimento com controle independente;
- ▶ Bandeja em aço inoxidável para coleta de gordura e resíduos;
- ▶ Regulagem de chama com duas posições (alto e baixo);
- ▶ Manipulos para acendimento e regulagem da chama;
- ▶ Grelha e difusores em ferro fundido;
- ▶ Queimador tubular esmaltado;
- ▶ Sistema de acendimento manual;
- ▶ Sapatas niveladoras para ajuste de altura e inclinação;
- ▶ Modelos disponíveis: Gás GLP ou Natural.



	CÓDIGO	ÁREA ÚTIL CHAPA (m <sup>2</sup> )	DIMENSÕES (mm)
SÉRIE 700	CBH7-0350	0,15	350x750x280
	CBH7-0700	0,29	700x750x280
	CBH7-1050	0,46	1050x750x280
SÉRIE 900	CBH9-0350	0,21	350x950x280
	CBH9-0700	0,41	700x950x280
	CBH9-1050	0,62	1050x950x280

A linha de cocção da Hórus Cozinhas Profissionais é essencial na produção de alimentos dentro de uma cozinha profissional.

### CONSERVADOR DE FRITURAS

- ▶ Construção em aço inoxidável;
- ▶ Resistência em cerâmica;
- ▶ Botão Liga/Desliga;
- ▶ Cuba em aço inoxidável (1/1x150) com fundo removível;
- ▶ Sapatas niveladoras para ajuste de altura e inclinação;
- ▶ Modelos disponíveis: Gás GLP, Gás Natural ou Elétrico.

CÓDIGO	ENERGIA
CFH-350	ELÉTRICO

ÁREA ÚTIL OPERACIONAL	DIMENSÕES
0,20	350x750x280



### COZEDOR DE MASSAS

- ▶ Construção em aço inoxidável;
- ▶ 6 cestos para cozimento com alça ergonômica;
- ▶ Ladrão para controle do nível de água;
- ▶ Sapatas niveladoras para ajustes de altura.

Gás:

- Regulagem de chama com duas posições (alto e baixo);
- Manipulos para acendimento e regulagem da chama;
- Queimador tubular esmaltado.

Elétrico:

- Botão Liga/Desliga;
- Sistema de aquecimento por resistência a seco.

CÓDIGO	ENERGIA
CGH-700	GÁS
CEH-700	ELÉTRICA

CAPACIDADE (lts)	DIMENSÕES
3	700x750x670
3	700x750x670



A linha de cocção da Hórus Cozinhas Profissionais é essencial na produção de alimentos dentro de uma cozinha profissional.

### BANHO MARIA ELÉTRICO

- ▶ Construção em aço inoxidável;
- ▶ Fundo perfurado em aço inox de proteção da resistência;
- ▶ Desenho ergonômico, com junta modular que evita o acúmulo de sujeira e facilita a limpeza;
- ▶ Potência total instalada de 2 KW;
- ▶ Tensão 220 monofásico;
- ▶ Tensão 220 trifásico ou 380 V trifásico.



CÓDIGO	POTÊNCIA	TENSÃO	DIMENSÕES (mm)
BMH-375	2.0 KW	220V	375x800x355
BMH-750	2.0 KW	220V	750x800x355



CÓDIGO	DIMENSÕES (mm)
COH-1800	1800x1400x500
COH-2000	2000x1400x500
COH-2300	2300x1400x500
COH-2600	2600x1400x500

### COIFA

- ▶ Sistema de exaustão para cozinha profissional com captação de vapores e gorduras;
- ▶ Corte a laser;
- ▶ Acabamento escovado;
- ▶ Chapas de aço inox;
- ▶ Calhas periféricas para a contenção de gordura, com bujões para limpeza;
- ▶ Sua coifa industrial acompanha bateria de filtros removíveis e laváveis quando necessário.

Os equipamentos da linha de mobiliários da Hórus Cozinhas Profissionais são utilizados para apoio de utensílios e otimização de espaços dentro da cozinha.



**Mobiliário**

### ARMÁRIO

- ▶ Construção em aço inoxidável;
- ▶ Prateleiras lisas em aço inoxidável;
- ▶ Acabamento escovado;
- ▶ Porta com fechadura, abertura radial e puxador anatômico;
- ▶ Sapatas niveladoras com ajuste de altura.



CÓDIGO	QUANTIDADE DE PORTAS	DIMENSÃO
ARH-1000	2 PORTAS	1000x500x1800



### ESTANTE

- ▶ Construção em aço inoxidável;
- ▶ 04, 05 ou 06 planos lisos (desmontável ou regulável);
- ▶ Capacidade por plano de 150kg;
- ▶ Lisas, Perfuradas ou Gradeadas;
- ▶ Sapatas niveladoras para ajuste de altura e inclinação.



CÓDIGO	DIMENSÃO
LISAS	
ELH4-900	900x400x1750
ELH5-900	900x500x1750
ELH6-900	900x600x1750
ELH4-1100	1100x400x1750
ELH5-1100	1100x500x1750
ELH6-1100	1100x600x1750

CÓDIGO	DIMENSÃO
PERFURADAS	
EPH4-900	900x400x1750
EPH5-900	900x500x1750
EPH6-900	900x600x1750
EPH4-1100	1100x400x1750
EPH5-1100	1100x500x1750
EPH6-1100	1100x600x1750

CÓDIGO	DIMENSÃO
GRADEADAS	
EGH4-900	900x400x1750
EGH5-900	900x500x1750
EGH6-900	900x600x1750
EGH4-1100	1100x400x1750
EGH5-1100	1100x500x1750
EGH6-1100	1100x600x1750



Os equipamentos da linha de mobiliários da Hórus Cozinhas Profissionais são utilizados para apoio de utensílios e otimização de espaços dentro da cozinha.

### GABINETE ABERTO

- ▶ Construção em aço inoxidável;
- ▶ Prateleiras lisas em aço inoxidável;
- ▶ Acabamento escovado;
- ▶ Sapatas niveladoras com ajuste de altura.

CÓDIGO	DIMENSÃO
GAH-500	500x700x900
GAH-1000	1000x700x900
GAH-1500	1500x700x900
GAH-2000	2000x700x900
GAH-2500	2500x700x900



### GABINETE FECHADO

- ▶ Construção em aço inoxidável;
- ▶ Prateleiras lisas em aço inoxidável (opcional);
- ▶ Acabamento escovado;
- ▶ Porta com fechadura, abertura radial e puxador anatômico;
- ▶ Sapatas niveladoras para ajuste de altura e inclinação.

CÓDIGO	DIMENSÃO
GFH-500	500x700x900
GFH-1000	1000x700x900
GFH-1500	1500x700x900
GFH-2000	2000x700x900
GFH-2500	2500x700x900



Os equipamentos da linha de mobiliários da Hórus Cozinhas Profissionais são utilizados para apoio de utensílios e otimização de espaços dentro da cozinha.



**Mobiliário**

### MÓDULO BAR

- ▶ Construção em aço inoxidável;
- ▶ Apoio frontal para garrafas;
- ▶ Gabinete com fecho magnético nas portas;
- ▶ Abertura radial.

CÓDIGO	DIMENSÃO
MBH-450	450x700x900



### LAVATÓRIO DE ASSEPSIA

- ▶ Construção em aço inoxidável;
- ▶ Torneira com acionamento mecânico através do joelho;
- ▶ Cuba e torneira inclusos;
- ▶ Fácil instalação e manuseio.

CÓDIGO	DIMENSÃO
LAH-500	500x310x260



Os equipamentos da linha de mobiliários da Hórus Cozinhas Profissionais são utilizados para apoio de utensílios e otimização de espaços dentro da cozinha.

**MESAS**

- ▶ Construção em aço inoxidável;
- ▶ Nos modelos: Lisa de Centro, Lisa de Encosto e Vincada com Cuba;
- ▶ Tampo liso;
- ▶ Contraventamento em aço inoxidável;
- ▶ Sapatas niveladoras para ajuste de altura.


**LISA DE ENCOSTO**
**CÓDIGO      DIMENSÃO**

MLEH-500	500x700x900
MLEH-1000	1000x700x900
MLEH-1500	1500x700x900
MLEH-2000	2000x700x900


**LISA DE CENTRO**
**CÓDIGO      DIMENSÃO**

MLCH-500	500x700x900
MLCH-1000	1000x700x900
MLCH-1500	1500x700x900
MLCH-2000	2000x700x900


**VINCADA COM CUBA**
**CÓDIGO      DIMENSÃO**

MVCH-500	500x700x900
MVCH-1000	1000x700x900
MVCH-1500	1500x700x900
MVCH-2000	2000x700x900

CUBA SOB MEDIDA



Os equipamentos da linha de mobiliários da Hórus Cozinhas Profissionais são utilizados para apoio de utensílios e otimização de espaços dentro da cozinha.

## PRATELEIRA

- ▶ Construção em aço inoxidável;
- ▶ Mão francesa em aço inoxidável;
- ▶ Opções Superior Lisa e Superior Tubular.



### SUPERIOR LISA

PROFUNDIDADE 300

DIMENSÃO	CÓDIGO LISA	CÓDIGO: PERFURADO
500x300x250	PLH3-500	PPH3-500
500x300x250	PLH3-700	PPH3-700
1000x300x250	PLH3-1000	PPH3-1000
1500x300x250	PLH3-1500	PPH3-1500
2000x300x250	PLH3-2000	PPH3-2000
2500x300x250	PLH3-2500	PPH3-2500

PROFUNDIDADE 400

DIMENSÃO	CÓDIGO LISA	CÓDIGO: PERFURADO
500x400x250	PLH4-500	PPH4-500
500x400x250	PLH4-700	PPH4-700
1000x400x250	PLH4-1000	PPH4-1000
1500x400x250	PLH4-1500	PPH4-1500
2000x400x250	PLH4-2000	PPH4-2000
2500x400x250	PLH4-2500	PPH4-2500



### SUPERIOR TUBULAR

PROFUNDIDADE 300

DIMENSÃO	CÓDIGO LISA	CÓDIGO: PERFURADO
500x300x250	PTH3-500	PTPH3-500
500x300x250	PTH3-700	PTPH3-700
1000x300x250	PTH3-1000	PTPH3-1000
1500x300x250	PTH3-1500	PTPH3-1500
2000x300x250	PTH3-2000	PTPH3-2000
2500x300x250	PTH3-2500	PTPH3-2500

PROFUNDIDADE 400

DIMENSÃO	CÓDIGO LISA	CÓDIGO: PERFURADO
500x400x250	PTH4-500	PTPH4-500
500x400x250	PTH4-700	PTPH4-700
1000x400x250	PTH4-1000	PTPH4-1000
1500x400x250	PTH4-1500	PTPH4-1500
2000x400x250	PTH4-2000	PTPH4-2000
2500x400x250	PTH4-2500	PTPH4-2500



A linha de transportes da Hórus Cozinhas Profissionais é utilizada para atender as necessidades de transporte de vários estilos de carga.



### CARRO TÉRMICO DUPLO

- ▶ Construção em aço inoxidável;
- ▶ Neutro / Aquecido / Refrigerado;
- ▶ Indicado para armazenamento e transporte de alimentos em temperatura controlada de até 85°C;
- ▶ Aquecimento através de resistências elétricas;
- ▶ Controle de temperatura por meio de termostato e lâmpada piloto;
- ▶ Duas portas em aço inoxidável com puxadores especiais com trava;
- ▶ Gaxetas em silicone.



CÓDIGO	CARACTERÍSTICA	CAPACIDADE DE GN'S, BANDEJAS OU GRADES	POTÊNCIA	DIMENSÕES (mm)
CRNH-744	NEUTRO	14	-	1083x744x1241
CRANH-744	AQUECIDO / NEUTRO	14	1,5	1048x744x1241
CRARH-744	AQUECIDO / REFRIGERADO	14	1,0	1209x744x1241



### CARRO CANTONEIRA

- ▶ Construção em aço inoxidável;
- ▶ Cantoneiras com perfil para GN em aço inoxidável;
- ▶ Contraventamento tubular Ø1”;
- ▶ Estrutura tubular Ø1 1/4”, sendo os rodízios posteriores com freio, equipados com para-choques em PVC.

CÓDIGO	PEDAL	DIMENSÕES (mm)
CC8H-460	08	460x670x1040
CC12H-460	12	460x670x1040
CC16H-460	16	460x670x1040



A linha de transportes da Hórus Cozinhas Profissionais é utilizada para atender as necessidades de transporte de vários estilos de carga.



Transportes



#### CARRO AUXILIAR

- ▶ Construção em aço inoxidável;
- ▶ 02 e 03 Planos;
- ▶ Com alças tubulares para movimentação nos dois lados.
- ▶ Cada plano comporta um peso de 50kg;
- ▶ 4 rodízios giratórios de fácil movimentação, sendo 2 com freio.

CÓDIGO	NÚMERO DE PLANOS	DIMENSÕES (mm)
CA2H-925	02	925x625x940
CA3H-925	03	925x625x940



A linha de transportes da Hórus Cozinhas Profissionais é utilizada para atender as necessidades de transporte de vários estilos de carga.



### CARRO PLATAFORMA

- ▶ Construção em aço inoxidável;
- ▶ Base em aço inox bitola;
- ▶ 4 rodízios de Ø4", sendo 2 fixos e 2 giratórios com freio;
- ▶ Puxador em tubo aço inox.

CÓDIGO	CAPACIDADE (KG)	DIMENSÕES (mm)
CPH-900	300	900x560x900

### CARRO DE DETRITOS

- ▶ Construção em aço inoxidável;
- ▶ Com pedal e sem pedal;
- ▶ Recipiente cilíndrico construído em chapa aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 acabamento escovado;
- ▶ Alças laterais em aço inoxidável;
- ▶ Rodízios de 3" de Ø revestido de borracha, sendo 02 giratórios e 2 giratórios com freios;
- ▶ Medidas em Ø conforme necessidade do cliente;
- ▶ Capacidade: de 50 a 100 litros.



CÓDIGO	PEDAL	DIMENSÕES (mm)	CAPACIDADE (L)
CDCPH-80	SIM	450x650	80
CDSPH-80	NÃO	450x650	80



A linha de refrigeração da Hórus Cozinhas Profissionais é utilizada para o armazenamento de alimentos em temperatura controlada por termo controlador digital.



Refrigeração



### FREEZER / REFRIGERADOR VERTICAL

- ▶ Construção em aço inoxidável;
- ▶ Disponíveis com 1, 2, 3 ou 4 portas;
- ▶ Construção interna em alumínio;
- ▶ Face inferior (base) e face posterior (fundo traseiro) em aço;
- ▶ Barreira térmica (resistência elétrica) contra condensação externa;
- ▶ Portas com fechamento magnético;
- ▶ Puxadores anatômicos confeccionados em nylon;
- ▶ Dobradiças em aço inoxidável.



CÓDIGO FREEZER	CÓDIGO REFRIGERADOR	VOLUME INTERNO	NÚMERO DE PORTAS	DIMENSÕES (mm)
FVH1-700	RVH1-700	588	01	700x800x2000
FVH2-900	RVH2-900	588	02	900x800x2000
FVH3-1200	RVH3-1200	1077	03	1200x800x2000
FVH4-1500	RVH4-1500	1272	04	1500x800x2000



A linha de refrigeração da Hórus Cozinhas Profissionais é utilizada para o armazenamento de alimentos em temperatura controlada por termo controlador digital.



Refrigeração



#### **FREEZER / REFRIGERADOR HORIZONTAL**

- ▶ Construção em aço inoxidável;
- ▶ Disponíveis com 1, 2, 3 ou 4 portas;
- ▶ Construção interna em alumínio;
- ▶ Face inferior (base) e face posterior (fundo traseiro) em aço;
- ▶ Barreira térmica (resistência elétrica) contra condensação externa;
- ▶ Portas com fechamento magnético;
- ▶ Puxadores anatômicos confeccionados em nylon;
- ▶ Dobradiças em aço inoxidável.



<b>CÓDIGO FREEZER</b>	<b>CÓDIGO REFRIGERADOR</b>	<b>VOLUME INTERNO</b>	<b>NÚMERO DE PORTAS</b>	<b>DIMENSÕES (mm)</b>
FHH1-1000	RHH1-1000	156	01	1000x700x900
FHH2-1500	RHH2-1500	312	02	1500x700x900
FHH3-2000	RHH3-2000	487	03	2000x700x900
FHH4-2500	RHH4-2500	661	04	2500x700x900



A linha de distribuição da Hórus Cozinhas Profissionais traz praticidade e beleza para seu ambiente.



**Distribuição**



### BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO

- ▶ Construção em aço inoxidável;
- ▶ Refrigerador próprio para distribuição com guia para GN'S;
- ▶ Estufa própria para distribuição com guia para GN'S;
- ▶ Versões: Pista Aquecida ou Pista Refrigerada;
- ▶ Opcionais: Corre bandeja articulável, estufa inferior e iluminação.

CÓDIGO	DIMENSÃO	GN'S 1/1
BDH-800	800x700x900	2 GN'S
BDH-1450	1450x700x900	4 GN'S
BDH-1770	1770x700x900	5 GN'S
BDH-2100	2100x700x900	6 GN'S

### PISTA PLANA

- ▶ Construção em aço inoxidável;
- ▶ Sistema de aquecimento através de resistências elétricas de imersão;
- ▶ Cabine lado direito (standard) ou esquerdo (opcional);
- ▶ Temperatura de trabalho: até 85°C;
- ▶ Controle de temperatura por termostatos e lâmpada piloto.

CÓDIGO	DIMENSÃO	GN'S 1/1
PPH2-150	730x618	2 GN'S
PPH2-200	730x618	2 GN'S
PPH3-150	1065x618	3 GN'S
PPH3-200	1068x618	3 GN'S
PPH4-150	1400x618	4 GN'S
PPH4-200	1400x618	4 GN'S
PPH5-150	1735x618	5 GN'S
PPH5-200	1735x618	5 GN'S
PPH6-150	2070x618	6 GN'S
PPH6-200	2070x618	6 GN'S



A linha de distribuição da Hórus Cozinhas Profissionais traz praticidade e beleza para seu ambiente.



### PISTA AQUECIDA

- ▶ Construção em aço inoxidável;
- ▶ Temperatura de trabalho: até 85°C;
- ▶ Manípulo em baquelite com ajuste gradual de temperatura;
- ▶ Controle de temperatura por termostatos e lâmpada piloto.

CÓDIGO	DIMENSÃO	GN'S 1/1
PPAH2-730	730x618	2 GN'S
PPAH3-1065	1065x618	3 GN'S
PPAH4-1400	1400x618	4 GN'S
PPAH5-1735	1735x618	5 GN'S
PPAH6-2070	2070x618	6 GN'S

### PISTA REFRIGERADA

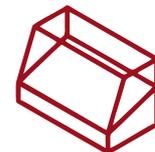
- ▶ Construção em aço inoxidável;
- ▶ Cabine lado direito ou esquerdo (opcional);
- ▶ Modelos desenvolvidos e dimensionados para receberem recipientes equivalentes a gns 1/1 (não inclusos).



CÓDIGO	DIMENSÃO	GN'S 1/1
PRH2-730	730x618	2 GN'S
PRH3-1065	1065x618	3 GN'S
PRH4-1400	1400x618	4 GN'S
PRH5-1735	1735x618	5 GN'S
PRH6-2070	2070x618	6 GN'S



A linha de expositores da Hórus Cozinhas Profissionais é totalmente versátil. Mesclando Requite, sofisticação e durabilidade em um único produto.



## Expositores



### VITRINE EXPOSITORA 2 E 3 PLANOS

- ▶ Neutras, Aquecidas e Refrigeradas;
- ▶ Prateleiras em vidro;
- ▶ Fundo interno em aço inoxidável;
- ▶ Portas deslizantes espelhadas;
- ▶ Vidros planos serigrafados na cor preta; Iluminação em LED;
- ▶ Perfil em alumínio anodizado;
- ▶ Tensão de alimentação 220v/1 - 60Hz;
- ▶ Sapatas niveladoras para ajuste de altura.

#### Aquecida:

- Sistema de aquecimento a seco com forçador de ar, umidificador e termômetro,
- Temperatura de trabalho entre 30°C e 75°C.

#### Refrigerada:

- Sistema de refrigeração através de ar forçado com controlador digital;
- Temperatura de trabalho: 3°C a 6°C.

#### AQUECIDA

CÓDIGO 02 PLANOS	CÓDIGO 03 PLANOS	POTÊNCIA	DIMENSÕES (mm)
VEAH2-700	VEAH3-700	500	700x695x1270
VEAH2-1000	VEAH3-1000	1000	1000x695x1270
VEAH2-1200	VEAH3-1200	1500	1200x695x1270
VEAH2-1400	VEAH3-1400	2000	1400x695x1270

#### NEUTRA

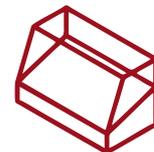
CÓDIGO 02 PLANOS	CÓDIGO 03 PLANOS	POTÊNCIA	DIMENSÕES (mm)
VENH2-700	VENH3-700	040	700x695x1270
VENH2-1000	VENH3-1000	040	1000x695x1270
VENH2-1200	VENH3-1200	040	1200x695x1270
VENH2-1400	VENH3-1400	040	1400x695x1270

#### REFRIGERADA

CÓDIGO 02 PLANOS	CÓDIGO 03 PLANOS	POTÊNCIA	DIMENSÕES (mm)
VERH2-700	VERH3-700	466	700x695x1270
VERH2-1000	VERH3-1000	621	1000x695x1270
VERH2-1200	VERH3-1200	621	1200x695x1270
VERH2-1400	VERH3-1400	712	1400x695x1270



A linha de expositores da Hórus Cozinhas Profissionais é totalmente versátil. Mesclando Requite, sofisticação e durabilidade em um único produto.



## Expositores



### VITRINE SOBREPOR

- ▶ Neutras, Aquecidas e Refrigeradas;
- ▶ Prateleiras em vidro;
- ▶ Fundo interno em aço inoxidável;
- ▶ Portas deslizantes espelhadas;
- ▶ Vidros planos serigrafados na cor preta;
- ▶ Iluminação em LED;
- ▶ Perfil em alumínio anodizado;
- ▶ Tensão de alimentação 220v/1 - 60Hz;
- ▶ Sapatas niveladoras para ajuste de altura.

#### Aquecida:

- Sistema de aquecimento a seco com forçador de ar, umidificador e termômetro;
- Temperatura de trabalho entre 30°C e 75°C.

#### Refrigerada:

- Sistema de refrigeração através de ar forçado com controlador digital;
- Temperatura de trabalho: 3°C a 6°C.

#### NEUTRA

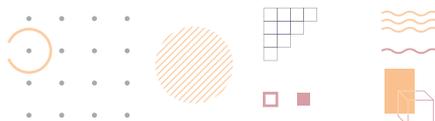
CÓDIGO	POTÊNCIA	DIMENSÕES (mm)
VSNH-700	030	700x695x625
VSNH-1000	030	1000x695x625
VSNH-1200	030	1200x695x625

#### AQUECIDA

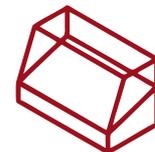
CÓDIGO	POTÊNCIA	DIMENSÕES (mm)
VSAH-700	500	700x695x625
VSAH-1000	1000	1000x695x625
VSAH-1200	1500	1200x695x625

#### REFRIGERADA

CÓDIGO	POTÊNCIA	DIMENSÕES (mm)
VSRH-700	466	700x695x625
VSRH-1000	621	1000x695x625
VSRH-1200	621	1200x695x625



A linha de expositores da Hórus Cozinhas Profissionais é totalmente versátil. Mesclando Requite, sofisticação e durabilidade em um único produto.



## Expositores



### VITRINE AUTO SERVIÇO 2 E 3 PLANOS

- ▶ Neutras, Aquecidas e Refrigeradas;
- ▶ Prateleiras em vidro;
- ▶ Fundo interno em aço inoxidável;
- ▶ Portas deslizantes espelhadas;
- ▶ Vidros planos serigrafados na cor preta;
- ▶ Iluminação em LED;
- ▶ Perfil em alumínio anodizado;
- ▶ Tensão de alimentação 220v/1 - 60Hz;
- ▶ Sapatas niveladoras para ajuste de altura.

#### Aquecida:

- Sistema de aquecimento a seco com forçador de ar, umidificador e termômetro;
- Temperatura de trabalho entre 30°C e 75°C.

#### Refrigerada:

- Sistema de refrigeração através de ar forçado com controlador digital;
- Temperatura de trabalho: 3°C a 6°C.

#### NEUTRA

CÓDIGO 02 PLANOS	CÓDIGO 03 PLANOS	POTÊNCIA	DIMENSÕES (mm)
VASNH2-700	VASNH3-700	040	700x695x1270
VASNH2-1000	VASNH3-1000	040	1000x695x1270

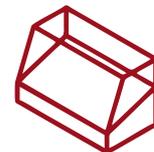
#### AQUECIDA

CÓDIGO 02 PLANOS	CÓDIGO 03 PLANOS	POTÊNCIA	DIMENSÕES (mm)
VASAH2-700	VASAH3-700	500	700x695x1270
VASAH2-1000	VASAH3-1000	1000	1000x695x1270

#### REFRIGERADA

CÓDIGO 02 PLANOS	CÓDIGO 03 PLANOS	POTÊNCIA	DIMENSÕES (mm)
VASRH2-700	VASRH3-700	466	700x695x1270
VASRH2-1000	VASRH3-1000	621	1000x695x1270





A linha de expositores da Hórus Cozinhas Profissionais é totalmente versátil. Mesclando Requite, sofisticação e durabilidade em um único produto.


**VITRINE CONJUGADA COM PISTA FRIA**

- ▶ Prateleiras em vidro;
- ▶ Fundo interno em aço inoxidável;
- ▶ Portas deslizantes espelhadas;
- ▶ Iluminação em LED;
- ▶ Perfil em alumínio anodizado;
- ▶ Tensão de alimentação 220v/1 - 60Hz;
- ▶ Sapatas niveladoras para ajuste de altura.

CÓDIGO	POTÊNCIA	DIMENSÕES (mm)
VCPFH-700	1,04	1200x695x1400

**VITRINE SUSHI**

- ▶ Estrutura em aço inoxidável;
- ▶ Prateleiras em vidro;
- ▶ Portas deslizantes espelhadas;
- ▶ Vidro curvo temperado;
- ▶ Iluminação em LED;
- ▶ Perfil em alumínio anodizado;
- ▶ Tensão de alimentação 220v/1 - 60Hz;
- ▶ Sapatas niveladoras para ajuste de altura.

**Características:**

- Sistema de refrigeração por serpentina estática suspensa;
- Temperatura de trabalho: 2°C a 4°C.


**REFRIGERADA**

CÓDIGO	POTÊNCIA	DIMENSÕES (mm)
VPSRH-700	466	700x695x1270
VPSRH-1000	621	1000x695x1270
VPSRH-1200	621	1200x695x1270





@horuscozinhas

[www.horuscozinhas.com.br](http://www.horuscozinhas.com.br)

Conheça nossa Central de Negócios:

Rua Catulo da Paixão Cearense, 693 - Vila da Saúde - São Paulo/SP - 04145-011

Telefone: (11) 5584-6567