



CATÁLOGO



A large industrial kitchen facility with various pieces of machinery. In the foreground, there's a blue machine with a hopper, possibly for grinding or mixing. To its right is a black machine with a control panel. In the background, there are more machines, including a red one with 'GLORYSTAR' written on it. The facility has a high ceiling with industrial lighting and yellow safety railings on an upper level.

PRO Kitchens

Aqui você encontra os melhores produtos para sua cozinha industrial!

As cozinhas industriais são ambientes onde a saúde alimentar é questão prioritária por tratar diretamente do local de preparo de refeições para as pessoas, sendo a higiene primordial para que tudo esteja de acordo com as normas estabelecidas pela Agência Nacional de Segurança Sanitária (Anvisa).

Todos os equipamentos seguem as normas propostas pela Anvisa, garantindo a segurança e higiene necessária para o preparo de alimentos. Para fabricação desses produtos, a PROKITCHENS com mais de 25 anos de experiência no mercado, conta com máquinas de corte a laser, dobradeiras automáticas CNC, prensa hidráulica CNC para repuxo, e amplos setores de montagem e acabamento, com equipamentos específicos para fabricação ágil com garantia de qualidade.



Cocção



Exaustão



Mobiliário



Refrigeração



Distribuição
Buffet

Índice

03 Linha Americana

10 Exaustão

11 Linha Industrial

20 Linha Comercial

21 Linha Premium



Linha Americana

Equipamentos padrão modulares que entregam eficiência e praticidade para o seu dia a dia.

Chapa a Gás

Dimensões (mm)	Zonas Aquecidas
300x680x320	1
600x680x320	2
900x680x320	3
1200x680x320	4

Potência BTU (GLP) / kcal/h (GN) (kw)	Consumo kg/h (GLP) / m³/h (GN)
6.073 / 1.535	0,133 / 0,163
12.147 / 3.070	0,267 / 0,326
24.394 / 6.141	0,534 / 0,652
45.605 / 11.500	1,0 / 1,22



Chapa elétrica

380/220v Trifásico

Dimensões (mm)	Zonas Aquecidas	Potência (W)
300x680x320	1	4.000
600x680x320	2	8.000
900x680x320	3	12.000
1200x680x320	4	16.000

Fogão + Forno

Dimensões (mm)

600x743x900

Forno a Gás base modular

Dimensões (mm)	Peso (Kg)
600x680x580	65 Kg

Potência BTU (GLP) / kcal/h (GN)	Consumo
12.147 / 3.070	0,267 / 0,326





Char Broiler a Gás

Dimensões (mm)	Zonas Aquecidas	Potência BTU (GLP) / kcal/h (GN)(kw)	Consumo kg/h (GLP) / m³/h (GN)
300x680x320	1	16.258 / 4.100	0,356/0,434
600x680x320	2	32.516 / 8.200	0,713/0,869
900x680x320	3	65.032 / 16.400	1,426/1,738
1200x680x320	4	97.548 / 24.600	2,139 / 2,607



Char Broiler elétrico

380/220v Trifásico

Dimensões (mm)	Zonas Aquecidas	Potência (W)
300x680x320	1	4.000
600x680x320	2	8.000
900x680x320	3	12.000
1200x680x320	4	16.000

Cozedor de massas elétrico

380/220v Trifásico

Dimensões (mm)
400X750X1200



Cozedor de massas a gás

Dimensões (mm)
400X750X1200



Fritadeira elétrica Full

380/220v Trifásico



Fritadeira elétrica Split

380/220v Trifásico



Modelos	Dimensões (mm)	Capacidade (litros)	Potência (W)	Consumo kg/h (GLP) / m³/h (GN)
FULL	400X750X1200	23	16.000	1,1 / 1,58
SPLIT	400X750X1200	11,5 + 11,5	8.000 (cada)	1,6 / 2,1

Fritadeira a Gás Full



Fritadeira a Gás Split



Modelos	Dimensões (mm)	Capacidade (litros)	Potência BTU (GLP) / kcal/h (GN) (kw)	Consumo kg/h (GLP) / m³/h (GN)
FULL	400X750X1200	23	120.000	1,1 / 1,58
SPLIT	400X750X1200	11,5 + 11,5	60.000 (cada)	1,6 / 2,1



Fogão a Gás americano

Dimensões (mm)	Queimadores
300x680x320	2
600x680x320	4
900x680x320	6
Potência BTU (GLP) / kcal/h (GN) (kw)	Consumo kg/h (GLP) / m³/h (GN)
63.880 / 16.053	1,37/1,73
127.293 / 32.106	2,73/3,46
191.173 / 48.159	4,10/5,19



Banho Maria de sobrepor

Dimensões (mm)	Aplicação
510x990x290	2 grelhas 400x400mm



Distribuição
Buffet

Conservador de frituras

220v/Monofásico

Dimensões (mm)	Volume útil da cuba	Potência da resistência
300x743x495	15L	650w



Conservador de proteínas Encosto/Passthrough

220v/Monofásico

Dimensões (mm)	Compartimentos
530X370X380	4
715X370X380	6
915X370X380	8

Balcão Térmico 220v/Monofásico Aquecido ou Refrigerado



		Dimensões (mm)	Capacidade de cubas GN 1/1 150 com tampa
Aquecido	a seco	730x1400x1470	2
		1250x1400x1470	3
		1730x1400x1470	4
	com água	730x1400x1470	2
		1250x1400x1470	3
		1730x1400x1470	4
Refrigerado	a seco	730x1400x1470	2
		1250x1400x1470	3
		1730x1400x1470	4
	com água	730x1400x1470	2
		1250x1400x1470	3
		1730x1400x1470	4

Mesa aquecida com prateleira

220v/Monofásico

Dimensões (mm)

1500x500x1600



Carro Auxiliar

Dimensões (mm)	Planos
900x600x900	1
900x600x900	2
900x600x900	3



Mobiliário

Lavatório modular

Dimensões (mm)

900x400x680



Módulo base

Dimensões (mm)

900x400x680



Estantes

	Dimensões (mm)	Espessura da chapa (mm)	Carga por plano (kg)
Lisa	500x400x1700	1	150
	1000x400x1700	1	150
	1500x400x1700	1	150
Perfurada	500x400x1700	1	150
	1000x400x1700	1	150
	1500x400x1700	1	150



Refrigeração

Undercounter

220v/Monofásico

Dimensões (mm)	Portas
700x700x800	1
Volume Interno (litros)	
120	



Mesas

	Dimensões (mm)	Espessura da chapa (mm)	Carga (kg)
Lisa	1000x700x900	1	150
	1500x700x900	1	150
	2000x700x900	1	150
	2500x700x900	1	150





Meet Freezer

220v/Monofásico

Dimensões (mm)	Portas	Volume Interno (litros)
720x450x900	1	90

Refrigerador base de cocção

Opção de cabine lado direito ou esquerdo

220v/Monofásico



Tipo de Porta	Dimensões (mm)	Quantidade de gavetas	Volume Interno (litros)
GAVETAS	1500X700X580	2	180
GAVETAS	2000X700X580	3	280
GAVETAS	1500X700X580	4	180
GAVETAS	2000X700X580	6	280



Estação Barman

Dimensões (mm)

1500X700X900

2000X700X900

Equipamentos sugeridos

Cooler para gelo

Escorredor de copos e utensílios

Pia em inox com cuba profunda

Descarte de alimentos e resíduos líquidos

Tábua de corte embutida

Condimentadora

Lavador de copos

Base para garrafas

Balcão refrigerado (opcional)



Exaustão

Medidas especiais
sob encomenda



Coifa centro

220v/Monofásico

Dimensões (mm)	Espessura da chapa (mm)
1000X1100X740	1
1500X1100X740	1
2000X1100X740	1
3000X1100X740	1



Coifa de encosto

220v/Monofásico

Dimensões (mm)	Espessura da chapa (mm)
1000X900X740	1
1500X900X740	1
2000X900X740	1
3000X900X740	1



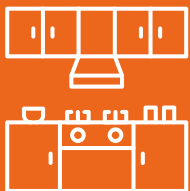
Depurador com carvão ativado

220v/Monofásico

Dimensões (mm)

1100x1500x300





Linha Industrial

Robustos e de alta performance, são feitos para ambientes com grande volume de produção e uso intenso.

Caldeirão Tampa Americana



100 L



200 L



300 L



500 L

Dimensões (mm)	Capacidade	Potência BTU (GLP) / kcal/h (GN)	Consumo kg/h (GLP)
Ø 785x910mm	100L	56.000/ 14.100	1,2
Ø 985x910mm	200L	112.000/ 28.200	2,4
Ø 1180x910mm	300L	168.000/ 42.300	3,6
Ø 1405x910mm	500L	224.000/ 56.400	4,8



Forno a Gás 2 e 3 câmaras

Dimensões (mm)	Câmaras	Capacidade Máxima GN 2/1x65 GN 1/1x65
850x795x1695	3	06 / 12
Potência BTU (GLP) / kcal/h (GN)	Consumo	
34.330/13.621	1,16/1,47	



Forno a Gás de embutir

Dimensões (mm)	Câmaras	Capacidade Máxima GN 2/1×65 GN 1/1×65
850x785x475	1	02 / 04
Potência BTU (GLP) / kcal/h (GN)	Consumo	
11.450 / 4.541	0,39 / 0,49	

Char Broiler a Gás com pés

Dimensões (mm)	Zonas Aquecidas
500x1000x900	1
1000x1000x900	2
Potência BTU (GLP) / kcal/h (GN) (kw)	Consumo kg/h (GLP) / m³/h (GN)
32.516 / 8.200	0,713 / 0,869
97.548 / 24.600	2,139 / 2,607



Chapa a Gás com pés

Dimensões (mm)	Zonas Aquecidas
500x1000x900	1
1000x1000x900	2
Potência BTU (GLP) / kcal/h (GN) (kw)	Consumo kg/h (GLP) / m³/h (GN)
12.147 / 3.070	0,267 / 0,326
45.605 / 11.500	1,0 / 1,22

Fogão a Gás encosto



	Dimensões (mm)	Grelhas	Capacidade para forno (Opcional)
Encosto	500x1000x900	2	1
	1000x1000x900	4	1
	1500x1000x900	6	1
	2000x1000x900	8	2



Fogão a Gás ilha



	Dimensões (mm)	Grelhas	Capacidade para forno (Opcional)
Ilha	1000x1000x900	4	1
	1500x1000x900	6	1
	2000x1000x900	8	2





Distribuição
Buffet



Pass Through Refrigerado

220v/Monofásico

Tipo de porta	Dimensões (mm)
INTERIÇA	700X800X2050
INTERIÇA	1400X800X2050

Quantidade de Portas	Volume Interno (litros)
2	600
4	1300



Pass Through Aquecido

220v/Monofásico

Tipo de porta	Dimensões (mm)
INTERIÇA	700X800X2050
INTERIÇA	1400X800X2050

Quantidade de Portas	Volume Interno (litros)
2	600
4	1300



Passa Pratos

Modelos	Dimensões (mm)
Padrão	1200x400x500
Com trilho para bandeja	1000x400x620



Heat Lamp

220v/Monofásico

Dimensões (mm)	Potência (W)
480x60x135	650



Shots

Devolução de talher

Dimensões (mm)

190X190X300



Balcão

Talheres e Pratos

Dimensões (mm)

1200x670x700

Capacidade de cubas GN

3



Carro térmico

aquecido ou refrigerado

220v/Monofásico

Dimensões (mm)

1000x700x1100



Carro estufa

220v/Monofásico

Dimensões (mm)

655x865x1860



Mobiliário



Armário

Dimensões (mm)	Espessura da chapa (mm)	Carga por plano (kg)
1800x400x650	1	150
1800x400x1000	1	150
1800x400x1490	1	150

Gabinete com porta

Dimensões (mm)	Portas
500X700X900	1
1000X700X900	2
1500X700X900	3
2000X700X900	4



Gabinete com gaveta

Dimensões (mm)	Gavetas
500X700X900	3
1000X700X900	6

Capacidade ciba GN 1/1-150

3

6

Carro de detrito

Dimensões (mm)	Capacidade (litros)
Ø490X545	80
Ø510X645	100



Carro Chassi

Dimensões (mm)
655X595X165





Carro Tanque

Dimensões (mm)	Dimensões da cuba (mm)	Capacidade (litros)
600X900X850	500x800x450	180
850X900X850	750x800x450	270



Carro Cantoneira

Dimensões (mm)	Capacidade de cubas GN
400X690X1640	12
770X690X1640	24

Carro Plataforma



Dimensões (mm)

1200X700X160

Capacidade (kg)

250



Esterilizador de facas

Dimensões (mm)

500x610x200

Capacidade de facas

27



Refrigeração

220v/Monofásico

Refrigerador Horizontal

+1°C a +7°C

Freezer Horizontal

-16°C a -18°C



Todos os modelos com opção de **porta de vidro**



Tipo de Porta	Dimensões (mm)	Quantidade de Portas	Volume Interno (litros)
INTERIÇA	1000X700X860	1	130
INTERIÇA	1500X700X860	2	300
INTERIÇA	2000X700X860	3	470
INTERIÇA	2500X700X860	4	640

Opção de cabine lado direito ou esquerdo

Refrigerador Vertical

220v/Monofásico

Tipo de Porta	Dimensões (mm)	Quantidade de Portas	Volume Interno (litros)
INTERIÇA	700X800X2050	1	600
INTERIÇA	1400X800X2050	2	1300
INTERIÇA	2100X800X2050	3	2000
BI-PARTIDA	700X800X2050	1	600
BI-PARTIDA	1400X800X2050	2	1300
BI-PARTIDA	2100X800X2050	3	2000

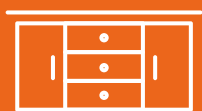
Freezer Vertical

220v/Monofásico

Tipo de Porta	Dimensões (mm)
INTERIÇA	700X800X2050
INTERIÇA	1400X800X2050
BI-PARTIDA	700X800X2050
BI-PARTIDA	1400X800X2050

Quantidade de Portas	Volume Interno (litros)
1	600
2	1300
1	600
2	1300





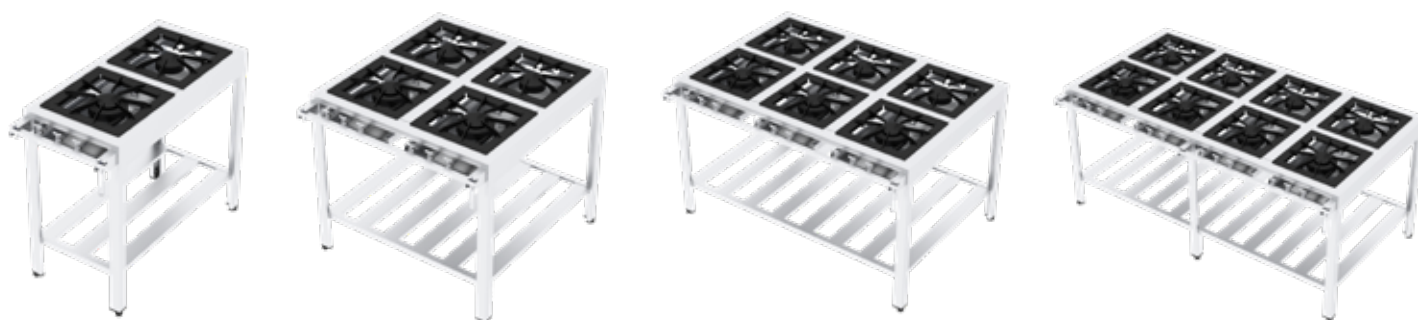
Comercial

Projetados para pequenos negócios e operações de menor demanda, os equipamentos comerciais unem funcionalidade e custo-benefício.



Cocção

Fogão a Gás encosto



Fogão a Gás ilha



	Dimensões (mm)	Grelhas	Capacidade para forno (Opcional)
Encosto	500x1000x900	2	1
	1000x1000x900	4	1
	1500x1000x900	6	1
	2000x1000x900	8	2
Ilha	1000x1000x900	4	1
	1500x1000x900	6	1
	2000x1000x900	8	2



Linha Premium

Acabamento refinado para quem busca o máximo em desempenho, durabilidade e estética.



Char Broiler a Gás



	Dimensões (mm)	Zonas Aquecidas	Referência Gás GLP/ Referência Gás Natural	Consumo kg/h (GLP) / m³/h (GN)
LINHA 700	400x680x320	2	67.321/007 - 67.321/008	0,61/0,77
	800x680x320	3	67.321/007 - 67.321/008	0,61/0,77
	1200x680x320	4	67.321/007 - 67.321/008	0,61/0,77
LINHA 900	400x880x320	2	67.121/007 - 67.121/008	0,9/1,3
	800x880x320	3	67.121/007 - 67.121/008	0,9/1,3
	1200x880x320	4	67.121/007 - 67.121/008	0,9/1,3



Fogão a Gás

	Dimensões (mm)	Zonas Aquecidas	Referência Gás GLP/ Referência Gás Natural	Consumo kg/h (GLP) / m³/h (GN)
LINHA 700	400x680x320	2	67.301/007	0,8/1,1
	800x680x320	3	67.301/007	0,8/1,1
	1200x680x320	4	67.301/007	0,8/1,1
LINHA 900	400x880x320	2	67.101/007	1,06/1,46
	800x880x320	3	67.101/007	1,06/1,46
	1200x880x320	4	67.101/007	1,06/1,46



Chapa a Gás

	Dimensões (mm)	Zonas Aquecidas	Referência Gás GLP / Referência Gás Natural	Consumo kg/h (GLP) / m³/h (GN)
LINHA 700	400x680x320	2	67.331/007 - 67.331/008	0,42/0,55
	800x680x320	3	67.331/007 - 67.331/008	0,42/0,55
	1200x680x320	4	67.331/007 - 67.331/008	0,42/0,55
LINHA 900	400x880x320	2	67.131/007 - 67.131/008	0,8/0,9
	800x880x320	3	67.131/007 - 67.131/008	0,8/0,9
	1200x880x320	4	67.131/007 - 67.131/008	0,8/0,9

Fogão + Forno

Dimensões (mm)

600x743x900



Forno a Gás base modular

Dimensões (mm)	Peso (Kg)
600X680X580	65 Kg

Potência BTU (GLP) / kcal/h (GN)	Consumo
12.147 / 3.070	0,267/ 0,326



Mobiliário

Gabinete de base

	Dimensões (mm)	
LINHA 700	400x680x580	LINHA 900
	800x680x580	
	1200x680x580	
	400x880x580	
	800x880x580	
	1200x880x580	



Kitchens

A **Prokitchens** é uma empresa que oferece atendimento em todo o território nacional, especializada na criação de soluções práticas e altamente funcionais para cozinhas industriais. Possuindo uma fábrica equipada com tecnologia de ponta, a Prokitchens coloca a qualidade do acabamento e a excelência na entrega como pilares fundamentais de sua atuação.



Uma empresa do
Grupo Projinox



 (11) 2480-3461

 (11) 99492-6047

 www.prokitchens.com.br

Nos siga nas redes sociais:

