



# VERTRAU

COZINHAS PROFISSIONAIS

CATÁLOGO  
DE PRODUTOS

# COZINHAS PRO



COZÇÃO



REFRIGERAÇÃO



DISTRIBUIÇÃO



CARROS



MOBILIÁRIO



BAR

[VERTRAU.COM](http://VERTRAU.COM)



VERTRAU  
COZINHAS PROFISSIONAIS



## O QUE MERECE SER FEITO, MERECE SER BEM FEITO

O ambiente de cozinhas profissionais possui atributos que o tornam diferenciado e especializado requerendo cada vez mais tecnologia de forma a **garantir eficiência e segurança na operação.**

Nesse sentido, a **VERTRAU atua com excelência** buscando atender às necessidades dos clientes finais e às exigências dos órgãos regulamentadores.

Essa excelência é resultado do trabalho de uma **equipe de profissionais com larga experiência** no segmento e por empregarmos em nossos processos o que existe de **mais moderno no mundo das máquinas de corte e gravação a laser e dobradeiras CNC**, produzindo peças complexas com alta velocidade e fino acabamento.

## MISSÃO

Contribuir para o desenvolvimento e fortalecimento da gastronomia nas regiões Norte e Nordeste do Brasil criando raízes fortes e profundas nesse universo, baseadas na confiança, responsabilidade e capacidade de criar e produzir soluções com excelência.

## VISÃO 2025

Tornar-se empresa líder em soluções para cozinhas industriais nas regiões Norte e Nordeste do Brasil e referência no segmento, construindo uma relação com nossos clientes, parceiros e colaboradores com foco no crescimento e responsabilidade socioambiental.

## VALORES

**CONFIANÇA** é a base sobre a qual são construídas as relações verdadeiras e fundamentais para o desenvolvimento das organizações, da sociedade e das pessoas.

**RESPONSABILIDADE** é a atitude daqueles que sabem que podem fazer a diferença e assumem o compromisso por um mundo melhor.

**OUSADIA** pois vivemos em um mundo de incertezas no qual decisões precisam ser tomadas e a ousadia é a atitude daqueles que fazem a roda girar, assumem riscos e transformam o mundo.

**INOVAÇÃO** promove e acelera o processo de adaptação das pessoas e organizações frente às mudanças no campo social, tecnológico, empresarial.



# ÍNDICE

cocção 700 e 900\_ **04**

cocção industrial\_ **08**

refrigeração\_ **10**

distribuição\_ **12**

mobiliário\_ **16**

carros\_ **18**

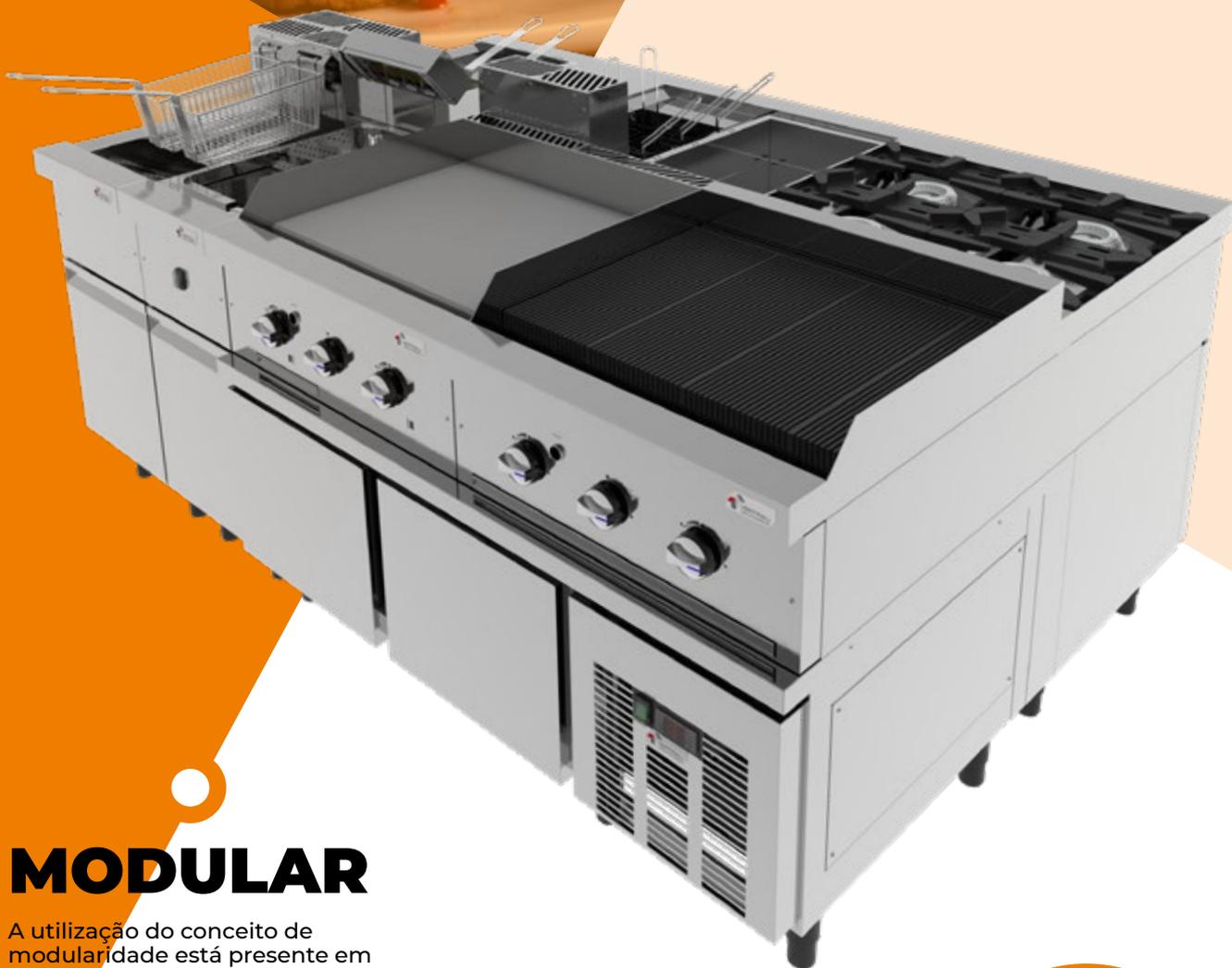
bar\_ **20**



# COZINHA

## EFICIÊNCIA

Cada projeto de cozinha tem suas particularidades e quando desenvolvido de forma modular é possível fazê-lo crescer, tanto em tamanho, como em funcionalidade, ajustando a cozinha à novas demandas de forma mais eficiente.



## MODULAR

A utilização do conceito de modularidade está presente em cada projeto executado pela VERTRAU.



# LINHA 700



**FOGÃO A GÁS 2/4/6 BOCAS  
MODULAR 350/700/1050 mm**  
Sobrepor, sob gabinete, estrutura  
tubular ou refrigerador baixo



**CHAPA A GÁS OU ELÉTRICA  
MODULAR 350/700/1050 mm**  
Sobrepor, sob gabinete, estrutura  
tubular ou refrigerador baixo



**CHAR BROILER A GÁS  
MODULAR 350/700/1050 mm**  
Sobrepor, sob gabinete, estrutura  
tubular ou refrigerador baixo



**FRITADEIRA A GÁS  
FULL OU SPLIT MODULAR**



**FRITADEIRA ELÉTRICA  
FULL OU SPLIT MODULAR**



**COZEDOR DE MASSAS A GÁS  
MODULAR 350 mm**



**COZEDOR DE MASSAS  
ELÉTRICO MODULAR 350 mm**



**FOGÃO FRANCÊS  
MODULAR 700 mm**  
Sobrepor, sob gabinete, estrutura  
tubular ou refrigerador baixo



**FOGÃO COM FORNO A GÁS  
4 OU 6 BOCAS MODULAR  
700/1050 mm**



**CONSERVADOR DE FRITURAS  
MODULAR 350 OU 700 mm**

Sobrepor, sobre gabinete,  
estrutura tubular ou  
refrigerador baixo



**BANHO MARIA A GÁS  
MODULAR 350 OU 700 mm**

Sobrepor, sobre gabinete,  
estrutura tubular ou  
refrigerador baixo



**BANHO MARIA ELÉTRICO  
MODULAR 350 OU 700 mm**

Sobrepor, sobre Gabinete,  
Estrutura Tubular ou  
Refrigerador Baixo



**GABINETE DE BASE  
COM PORTAS MODULAR  
350/700/1050/1400 mm**



**GABINETE DE BASE  
ABERTO MODULAR  
350/700/1050/1400 mm**



**ESTRUTURA DE BASE  
TUBULAR COM PRATELEIRA  
350/700/1050 mm**



**FORNO DE BASE A GÁS  
OU ELÉTRICO 700 mm**



**SALAMANDRA ELÉTRICA  
OU A GÁS 800 mm**



**MÓDULO DE APOIO NEUTRO  
LISO, COM CUBA OU GAVETA  
MODULAR 350 OU 700 mm**

Sobrepor, sob gabinete, estrutura  
tubular ou refrigerador baixo

# LINHA 900



**FOGÃO A GÁS 2/4/6 BOCAS  
MODULAR 450/900/1350 mm**  
Sobrepor, sob gabinete, estrutura  
tubular ou refrigerador baixo



**CHAPA A GÁS OU ELÉTRICA  
MODULAR 450/900/1350 mm**  
Sobrepor, sob gabinete, estrutura  
tubular ou refrigerador baixo



**CHAIR BROILER A GÁS  
MODULAR 450/900/1350 mm**  
Sobrepor, sob gabinete, estrutura  
tubular ou refrigerador baixo



**BANHO MARIA A GÁS  
MODULAR 450 OU 900 mm**  
Sobrepor, sobre gabinete, estrutura  
tubular ou refrigerador baixo



**MÓDULO DE APOIO NEUTRO  
LISO, COM CUBA OU GAVETA  
MODULAR 450 OU 900 mm**  
Sobrepor, sob gabinete, estrutura  
tubular ou refrigerador baixo



**FOGÃO FRANCÊS  
MODULAR 450 OU 900 mm**  
Sobrepor, sob gabinete, estrutura  
tubular ou refrigerador baixo



**FOGÃO COM FORNO A GÁS  
4 OU 6 BOCAS MODULAR  
900 OU 1350 mm**



**GABINETE DE BASE  
MODULAR ABERTO  
E COM PORTA  
450/900/1350 mm**



**ESTRUTURA DE BASE  
TUBULAR COM PRATELEIRA  
450/900/1350 mm**



# COCCÃO INDUSTRIAL

## ROBUSTEZ

A Linha Industrial foi desenvolvida para atender processos com elevada demanda de refeições e conta com equipamentos robustos, resistentes e com grande capacidade em termos de volume e potência.





**FOGÃO COM FORNO DE CENTRO OU ENCOSTO**  
2/4/6/8 bocas simples ou duplas



**FOGÃO DE CENTRO OU ENCOSTO**  
1 boca simples e 1 boca dupla com grelha de 400



**FOGÃO DE ENCOSTO INDUSTRIAL**  
3 bocas simples e 3 bocas duplas com grelha de 400



**CALDEIRÃO TAMPA AUTOCLAVE**  
Vapor direto, gás vapor e elétrico capacidade 100/200/300/500 litros



**CALDEIRÃO TAMPA AMERICA**  
Vapor direto, gás vapor e elétrico capacidade 100/200/300/500 litros



**FORNO A GÁS OU ELÉTRICO**



**FORNO 2 CÂMARAS A GÁS OU ELÉTRICO**



**FORNO 3 CÂMARAS A GÁS OU ELÉTRICO**



**COIFA COM E SEM FILTRO**  
Centro e encosto  
Opcionais: Iluminação e Aço liga 430

# REFRIGERAÇÃO



## CONSERVAÇÃO

A linha de refrigeradores da VERTRAU foi cuidadosamente projetada, visando garantir alta performance e segurança, uma vez que os alimentos submetidos à refrigeração são os mais perecíveis, e por isso, todo cuidado é necessário.

Todos os equipamentos são dotados de controle de temperatura com o objetivo de verificar se os mesmos se encontram em perfeito funcionamento, não apresentando oscilações de temperatura que podem interferir diretamente na qualidade do alimento armazenado.

## + CONTROLE



### REFRIGERADOR OU FREEZER HORIZONTAL 1 PORTA

Cabine Remota 650 mm  
Cabine Incorporada 850 ou 1000 mm  
Opcional: Rodízios 5"/Gavetas



### REFRIGERADOR OU FREEZER HORIZONTAL 2 PORTAS

Cabine Remota 1150 mm  
Cabine Incorporada 1350 ou 1500 mm  
Opcional: Rodízios 5"/Gavetas



### REFRIGERADOR OU FREEZER HORIZONTAL 3 PORTAS

Cabine Remota 1650 mm  
Cabine Incorporada 1850 ou 2000 mm  
Opcional: Rodízios 5"/Gavetas



### REFRIGERADOR OU FREEZER HORIZONTAL 4 PORTAS

Cabine Remota 2150 mm  
Cabine Incorporada 2350 ou 2500 mm  
Opcional: Rodízios 5"/Gavetas



### CABEÇOTE REFRIGERADO INCORPORADO

1370/1910/2450 mm  
Capacidade 5/8/11 GN's



### CABEÇOTE REFRIGERADO REMOTO SUSPENSO

860/1350/1850/2350 mm  
Capacidade 4/7/10/12 GN's



**CABEÇOTE REFRIGERADO REMOTO**  
860/1350/1850/2350 mm  
Capacidade 4/7/10/12 GN's



**REFRIGERADOR PARA PREPARO DE LANCHES/PIZZAS** 860 OU 2500 mm, 1/2/3/4 PORTAS  
Capacidade 4/7/10/12 GN's  
Opcional: controle Independente do cabeçote



**REFRIGERADOR OU FREEZER COM CABEÇOTE SUSPENSO** 860 OU 2500 mm, 1/2/3/4 PORTAS  
Capacidade 4/7/10/12 GN's  
Opcional: controle Independente do cabeçote



**REFRIGERADOR DE BASE com** Portas 400 ou 2100 mm, 2 OU 3 PORTAS  
Opcional: Rodízios 5"



**REFRIGERADOR DE BASE COM GAVETAS** 1400 OU 2100 mm, 2 OU 3 GAVETAS  
Opcional: Rodízios 5"



**REFRIGERADOR OU FREEZER VERTICAL** 700/1400 mm, 2 OU 4 PORTAS



**REFRIGERADOR OU FREEZER VERTICAL** 700 OU 1400 mm  
01 ou 02 Portas



**REFRIGERADOR OU FREEZER VERTICAL** 700 OU 1400 mm  
01 ou 02 Portas de Vidro



**REFRIGERADOR OU FREEZER VERTICAL** 700 OU 1400 mm  
01 ou 02 portas



**MINI CÂMARA RESFRIADOS OU CONGELADOS** 500 mm, 1 PORTA  
Opcional: Caixas Plásticas



**MINI CÂMARA RESFRIADOS OU CONGELADOS** 1000 mm, 2 PORTAS  
Opcional: Caixas Plásticas



**MINI CÂMARA RESFRIADOS OU CONGELADOS** 2000 mm, 4 PORTAS  
Opcional: Caixas Plásticas

# DISTRIBUIÇÃO



## VERSÁTIL

Independente de como o serviço de alimentação funciona, à la carte, buffet ou self-service, no banho maria, rechauds ou pista fria o momento da distribuição dos alimentos é aquele em que o alimento será servido ao cliente.

## + DESIGN

A VERTRAU desenvolveu uma linha de equipamentos que combina design moderno e alta eficiência.



**PASS THROUGH VERTICAL REFRIGERADO OU AQUECIDO 700 mm, 2 PORTAS**

Opcional: Rodízios 5"



**PASS THROUGH VERTICAL REFRIGERADO OU AQUECIDO 1400 mm 4 PORTAS**

Opcional: Rodízios 5"



**ESTUFA VERTICAL 700/1400 mm, 1 OU 2 PORTAS**

Opcional: Rodízios 5"



**PISTA AQUECIDA PLUG IN 2/3/4/5/6 GN'S**



**ESTUFA AQUECIDA PLUG IN 2/3/4/5/6 GN'S**



**PISTA REFRIGERADA PLUG IN 2/3/4/5/6 GN'S**



**BANHO MARIA PLUG IN**  
2/3/4/5/6 GN'S



**EXPOSITOR SUPERIOR**  
2/3/4/5/6 GN'S



**HEAT LAMP**



**CORREDIÇA DE APOIO  
PARA BANDEJAS**  
2/3/4/5/6 GN'S



**GABINETE DE DISTRIBUIÇÃO  
REFRIGERADO 2/3/4/5/6 GN'S**  
Opcional: acabamento em mdf,  
tampo em aço inox ou granito



**GABINETE DE DISTRIBUIÇÃO  
AQUECIDO 2/3/4/5/6 GN'S**  
Opcional: acabamento em mdf,  
tampo em aço inox ou granito



**GABINETE DE DISTRIBUIÇÃO  
REFRIGERADO 2/3/4/5/6 GN'S**  
Opcional: acabamento em aço inox,  
tampo em aço inox ou granito



**GABINETE DE DISTRIBUIÇÃO  
AQUECIDO 2/3/4/5/6 GN'S**  
Opcional: acabamento em aço inox,  
tampo em aço inox ou granito



**BANHO MARIA**  
2/3/4/5/6 GN'S  
1/1 - 65 ATÉ 200 mm



**CARRO CANTONEIRA PARA  
GN'S 6, 11, 22 GN'S 1/1-100 mm  
E 11 GN'S 2/1 - 100 mm**



**CARRO CANTONEIRA  
PARA BANDEJAS 8/12/16  
(CONSULTAR MEDIDA)**

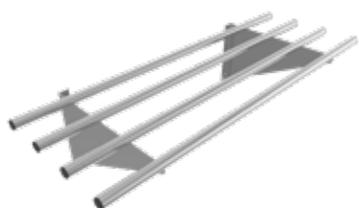


**CARRO PARA  
TRANSPORTE DE PRATOS**  
180 PRATOS Ø260 mm

# MOBILIÁRIO

## HIGIENE

Quando se trata de garantir a qualidade dos alimentos o mobiliário é um item relevante. A VERTRAU desenvolve seus projetos de mobiliários de forma a obter peças livres de arestas cortantes, frestas e rebarbas, combinando design e robustez.



**PRATELEIRA SUPERIOR  
TUBULAR**



**PRATELEIRA SUPERIOR  
PERFURADA**



**PRATELEIRA SUPERIOR LISA**



**MESA VINCADA COM CUBA**  
Opcional: prateleira inferior lisa, perfurada ou contavamento



**MESA LISA DE ENCOSTO**  
Opcional: prateleira inferior lisa, perfurada ou contavamento



**MESA ESQUELETO DE CENTRO**  
Opcional: prateleira inferior lisa, perfurada ou contavamento



**MESA ESQUELETO DE ENCOSTO**  
Opcional: prateleira inferior lisa, perfurada ou contavamento



**MESA DE APOIO PARA DESCASCADOR COM ESPELHO TRASEIRO**



**MESA DE APOIO PARA DESCASCADOR**



**LAVATÓRIO DE ASSEPSIA COM ACIONAMENTO NO PEDAL**



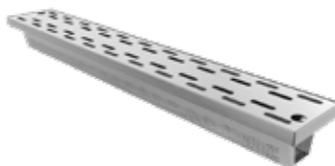
**LAVATÓRIO DE ASSEPSIA**



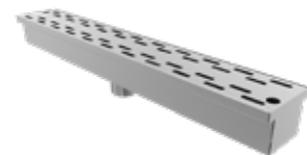
**LAVATÓRIO DE ASSEPSIA COM ACIONAMENTO NO JOELHO**



**LAVATÓRIO DE ASSEPSIA COM ACIONAMENTO NO JOELHO**



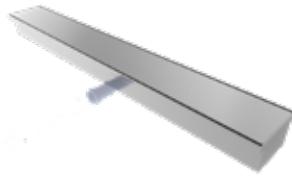
**GRELHA DE PISO**



**GRELHA DE PISO SAÍDA PARA TUBO DE PVC**



**GRELHA DE PISO COM  
CAIXA DE DECANTAÇÃO**



**GRELHA DE PISO LISA  
SAÍDA PARA TUBO DE PVC**



**ARMÁRIO MULTIBOX  
8/12/16 BOX**



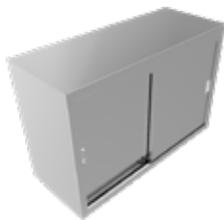
**GABINETE FECHADO**  
Opcional: tampo liso ou com cuba



**GABINETE FECHADO**  
Opcional: tampo liso ou com cuba



**GABINETE ABERTO**  
Opcional: tampo liso ou com cuba



**ARMÁRIO SUSPENSO COM  
PORTA DE CORRER  
2/3/4 PORTAS**



**ARMÁRIO DE LIMPEZA**



**ESTANTE GRADEADA**  
Opcional: N° de planos



**ESTANTE PERFURADA  
OPCIONAL: N° DE PLANOS**



**ESTANTE LISA  
OPCIONAL: N° DE PLANOS**



**CUBA ISOTÉRMICA**



**GUICHET DE DEVOLUÇÃO  
PARA BANDEJAS**



**MESA ENTRADA E SAÍDA  
LAVA LOUÇAS**



**MESA ENTRADA E SAÍDA  
LAVA LOUÇAS COM  
ROLETES DE PVC**



**PRATELEIRA SUPERIOR  
SOB MONTANTES**



**TRAY REST TUBULAR**



**TRAY REST PLANO**



**TRAY REST INCLINADO**



**ESTERILIZADOR DE FACAS**



**PORTA COMANDAS**



**SHOUT PARA DEVOLUÇÃO  
DE TALHERES**



**CAIXA DE GORDURA**

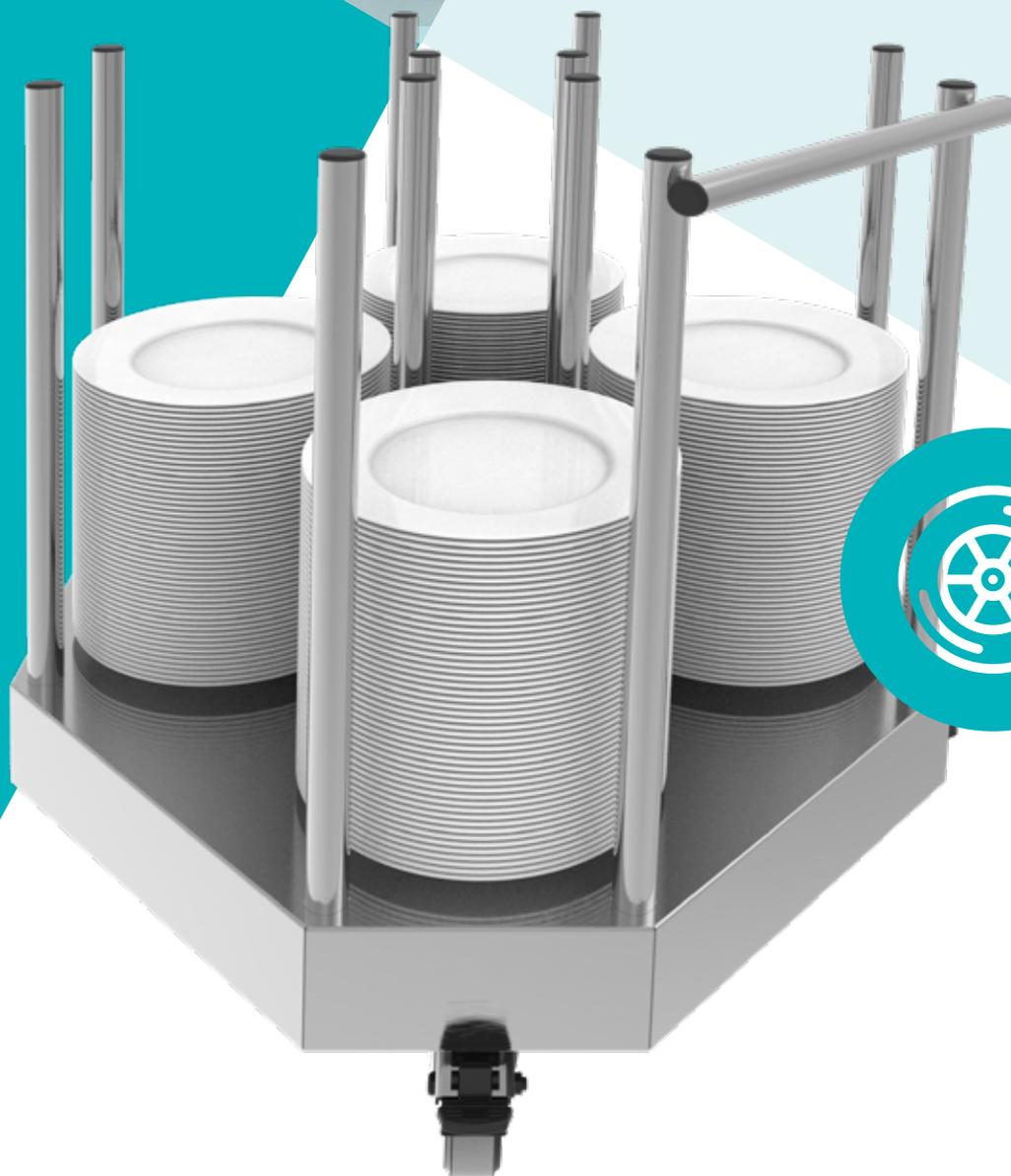


# CARROS

## **MOBILIDADE**

Projetada para o transporte de itens indispensáveis em uma cozinha industrial, a linha carros é ideal para oferecer mais agilidade no processo de produção dos alimentos.

### **CARRO PARA TRANSPORTE DE PRATOS**





**CARRO PARA DETRITOS**  
Opcional: com pedal ou sem pedal



**CARRO CANTONEIRA PARA GN'S**



**CARRO CANTONEIRA PARA BANDEJAS**



**CARRO PLATAFORMA**



**CARRO AUXILIAR**  
Opcional: n° de Planos



**CARRO BASCULANTE PARA CEREAIS**



**CARRO TANQUE**



**CARRO CHASSI**



**CARRO PARA CESTOS DE FRITURAS**  
Opcional: 8/10/12 cestos

# BAR

## AGILIDADE

Disponíveis para *lounges*, bares, choperias e pubs, os equipamentos são modulares, proporcionando mais agilidade nos processos de preparo de bebidas, além de manter o ambiente mais higiênico.



## VERSATILIDADE

A modularização gera efeitos positivos ao otimizar o tempo de preparo das bebidas, reduzindo a quantidade de trabalho e o número de profissionais envolvidos na operação.



MÓDULO DE APOIO COM PRATELEIRA



MÓDULO CUBA DE GELO COM SUPORTE PARA GARRAFAS



MÓDULO PARA GARRAFAS COM SUPORTE PARA GARRAFAS



**MÓDULO COM  
ESCORREDOR PARA  
COPOS**



**MÓDULO CUBA**



**MÓDULO DE CANTO  
90° OU 135°**



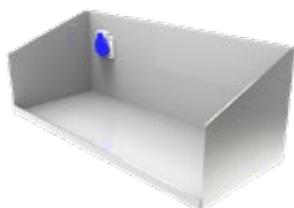
**MÓDULO COM GAVETAS  
MODULAR**



**MÓDULO DE APOIO  
COM LIXEIRA**



**TAMPO DE CANTO  
90° OU 135°**



**SUPORTE PARA  
LIQUIDIFICADOR**



**A** VERTRAU é a realização do sonho de dois profissionais com larga experiência em empreender e inovar.

A empresa começou a nascer na mente do empresário baiano Neilton Souza em meados de 2017 ao enxergar espaço para uma indústria de cozinhas profissionais na Bahia com foco nas regiões Norte e Nordeste. Fundador da empresa VIANOX, fabricante de móveis e equipamentos para a área hospitalar e bebedouros industriais, Souza percebia a necessidade de ampliar e diversificar seu portfólio e a perspectiva de uma fábrica de cozinhas profissionais foi tomado forma.

Mas a Bahia nunca sediara uma indústria nesse segmento. A falta de tradição aliada com a escassez de mão de obra especializada tornava o sonho pouco provável.

***“Mas empreender requer essa capacidade de ver além e dar forma ao improvável”***

A experiência adquirida ao longo de trinta anos como empreendedor levaram Souza a pensar uma estratégia de diferenciação que possibilitasse a inserção da VERTRAU nesse mercado tão especializado e competitivo.

***“O primeiro passo foi conectar-me ao mercado, escutar clientes e usuários do produto para entender suas dores. Queria desenvolver produtos a partir da ótica do cliente e do usuário e não da nossa empresa”***



## 2017

### QUANDO COMEÇAR?

O Brasil passava por uma crise política com profundo impacto na economia e pensar em criar uma nova indústria parecia algo inviável, entretanto é nesses momentos que também surgem as grandes oportunidades.

***“Pareceu-me o momento certo, pois em que outra ocasião poderia encontra profissionais com larga experiência em cozinhas profissionais disponíveis no mercado? Como dizem, crise é risco e oportunidade “***

## 2019

### INVESTIR EM TECNOLOGIA ... ESTÁ NA HORA?

Fabricar cozinhas profissionais não é tarefa para amadores, requer investimentos em tecnologias caras e para Menezes só havia uma forma de iniciar: da forma correta.

***“A disposição para investir em tecnologia foi um ponto fundamental quando resolvi fazer parte da VERTRAU. Sem dobradeiras CNC e corte laser não seria possível entrar nesse mercado altamente competitivo no qual design e acabamento tornarem-se itens fundamentais. O laser possibilita o corte das chapas de aço inoxidável com alta velocidade sem deixar rebarbas e com perfeito acabamento e nós estávamos determinados a fazer produtos de alta qualidade”***

Os investimentos foram realizados e em 2019 a fábrica foi sendo montada, pessoal treinado, protótipos foram produzidos e testados e a Bahia finalmente entrava no seleto universo da indústria de cozinhas profissionais.





## 2018

### O ENCONTRO QUE FEZ A DIFERENÇA...

*“Estava convicto de que o segundo passo seria montar um núcleo técnico com profissionais experientes e investir em tecnologia”*

E foi assim que houve o encontro de Neilton Souza e Edson Menezes, engenheiro mecânico com **mais de quinze anos de experiência adquirida nas maiores indústrias do Brasil** no segmento de cozinhas profissionais, dando início a uma sociedade.

*“Edson imediatamente me pareceu a pessoa certa, jovem, experiente e com vontade de crescer. Logo nos tornamos sócios e demos início à empresa.”*



## 2019

### 2019 ESCRITÓRIO EM SÃO PAULO

Sediada em São Paulo a equipe de engenharia comandada por Menezes deu início aos projetos em 2019 e em pouco mais de uma ano já havia detalhado quase todos os equipamentos das linhas de cocção, refrigeração e mobiliário.



## A VERTRAU

VERTRAU é uma criança prodígio,

Com um mês já desenhava,

Com dois começou a ler,

Com seis já inventava seus próprios brinquedos,

Essa é a história de VERTRAU, A mais nova indústria de cozinhas profissionais do Brasil

Porque excelência nem sempre é fruto do tempo.



## FÁBRICA MODERNA

A Vertrau Cozinhas Profissionais está instalada na Bahia e conta com o que há de mais moderno no universo dos equipamentos de corte a laser e dobradeira CNC.

Em São Paulo, está alocado o setor de engenharia, onde são acompanhadas as principais tendências tecnológicas do mercado, a fim de desenvolver equipamentos em conformidade com as suas exigências e normas.

[vertrau.com](http://vertrau.com)



**VERTRAU**  
COZINHAS PROFISSIONAIS



### **Vertrau Cozinhas Profissionais**

#### **Fábrica/Comercial**

Rua da Nigéria, 264  
Granjas Rurais Presidente Vargas  
41230-090 - Salvador/BA  
comercial@vertrau.com  
71 **3341-5946**

#### **Engenharia**

Rua Jorge Augusto, 83 sala 94  
Vila Centenário - São Paulo/SP  
03645-000  
11 **2684-0390**

f @vertraucozinhas

**vertrau.com**

Central de Relacionamento  
71 **99696-7887**