



VERTRAU

COZINHAS PROFISSIONAIS

CATÁLOGO
DE PRODUTOS

COZINHAS PRO



COCCÃO



REFRIGERAÇÃO



DISTRIBUIÇÃO



CARROS



MOBILIÁRIO



BAR

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**



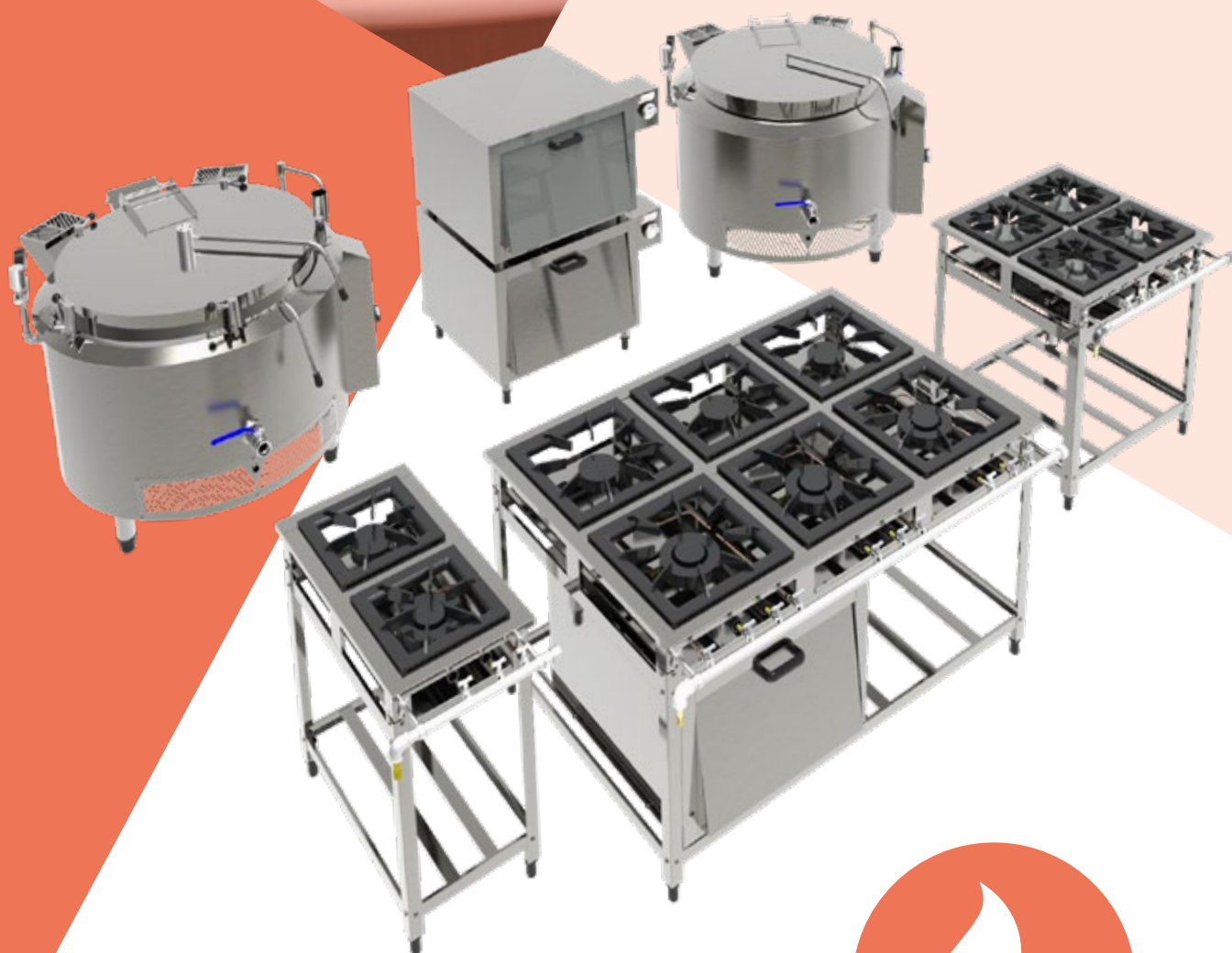
**ESTRUTURA DE BASE
TUBULAR COM PRATELEIRA
450/900/1350 mm**



COZÇÃO 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.





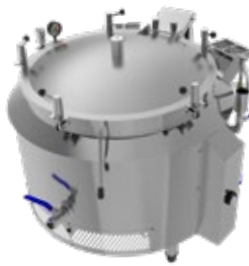
FOGÃO COM FORNO DE CENTRO OU ENCOSTO
2/4/6/8 bocas simples ou duplas



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



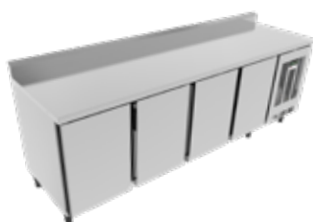
REFRIGERADOR OU FREEZER HORIZONTAL 2 PORTAS

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



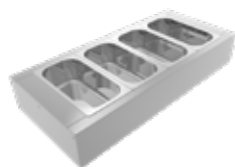
CABEÇOTE REFRIGERADO INCORPORADO

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

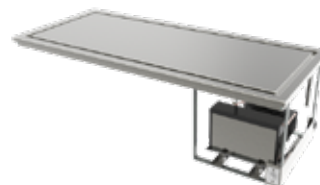
Opcional: Rodízios 5"



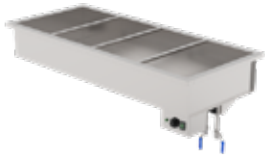
PISTA AQUECIDA PLUG IN 2/3/4/5/6 GN'S



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



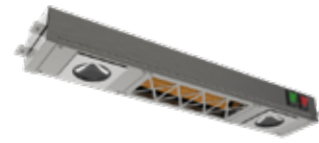
PISTA REFRIGERADA PLUG IN 2/3/4/5/6 GN'S



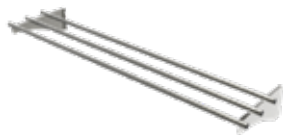
BANHO MARIA PLUG IN
2/3/4/5/6 GN'S



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)

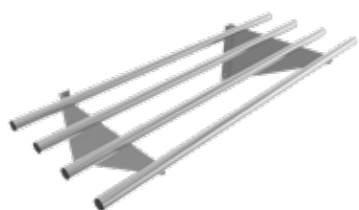


**CARRO PARA
TRANSPORTE DE PRATOS**
180 PRATOS Ø260 mm

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



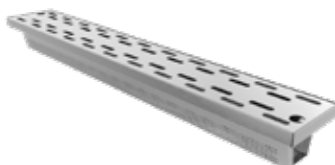
LAVATÓRIO DE ASSEPSIA



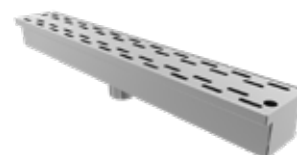
LAVATÓRIO DE ASSEPSIA COM ACIONAMENTO NO JOELHO



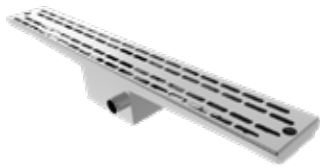
LAVATÓRIO DE ASSEPSIA COM ACIONAMENTO NO JOELHO



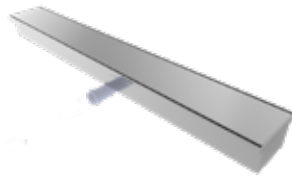
GRELHA DE PISO



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**



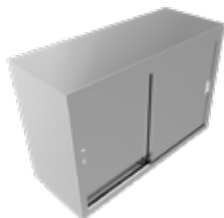
GABINETE FECHADO
Opcional: tampo liso ou com cuba



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**



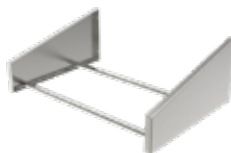
**MESA ENTRADA E SAÍDA
LAVA LOUÇAS**



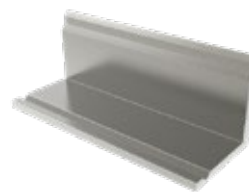
**MESA ENTRADA E SAÍDA
LAVA LOUÇAS COM
ROLETES DE PVC**



**PRATELEIRA SUPERIOR
SOB MONTANTES**



TRAY REST TUBULAR



TRAY REST PLANO



TRAY REST INCLINADO



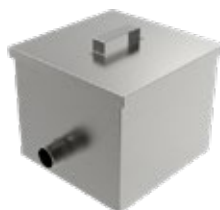
ESTERILIZADOR DE FACAS



PORTA COMANDAS



**SHOUT PARA DEVOLUÇÃO
DE TALHERES**



CAIXA DE GORDURA

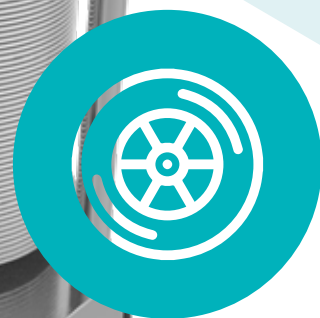
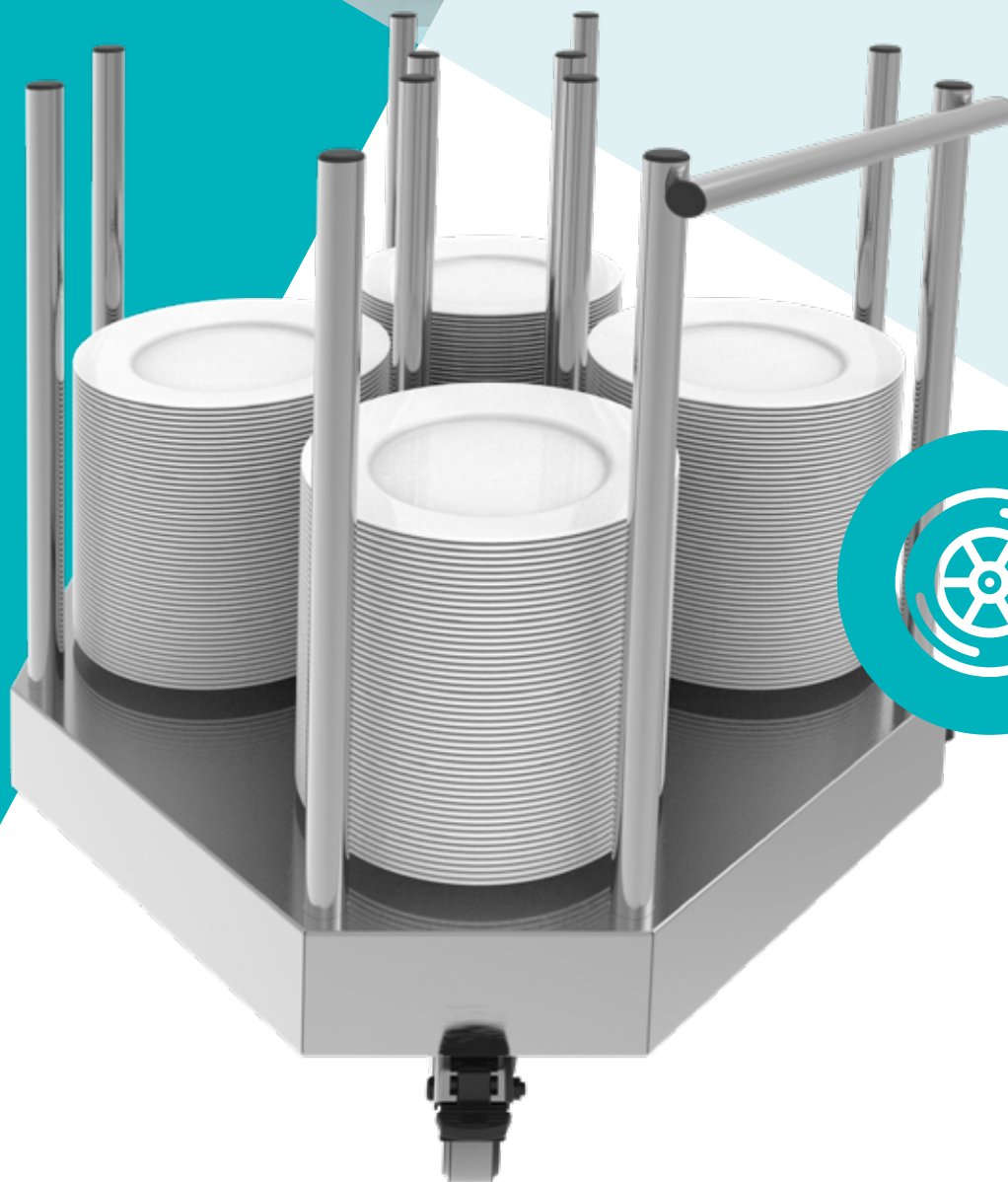


CARROS

MOBILIDADE

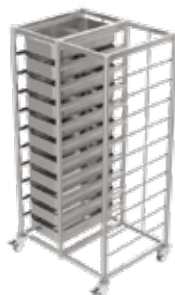
Projetada para o transporte de itens indispensáveis em uma cozinha industrial, a linha carros é ideal para oferecer mais agilidade no processo de produção dos alimentos.

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°**



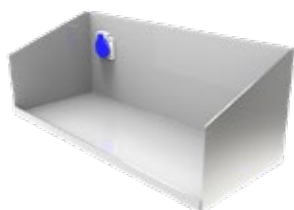
**MÓDULO COM GAVETAS
MODULAR**



**MÓDULO DE APOIO
COM LIXEIRA**



**TAMPO DE CANTO
90° OU 135°**



**SUPORE 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



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**