

K A F E R



MANIFESTO DE MARCA

Temos certeza: algumas das melhores lembranças da sua vida foram ao redor de uma mesa, com sua família e seus amigos.

Participar desses momentos é motivo de orgulho para nós, que desde 2003 trazemos mais praticidade, tecnologia e sofisticação para a sua vida.

Porque você sabe: churrasco é muito mais do que apenas carne e fogo. É um encontro, um momento de alegria e de celebração. É a vida em todo seu esplendor e beleza.

Os abraços e as risadas nos motivam a ir além, inovar e agregar novas experiências para você e sua casa, para que você tenha sempre a melhor experiência.

Por isso que nós somos amizade, família e alegria.

mais que
churrasco.



A KAFER

União, evolução e comprometimento



Kafer churrasqueiras

Tecnologia e inovação no núcleo da empresa

A Kafer Churrasqueiras hoje é especializada em churrasqueiras e grelhas sob medida. Mantendo o foco no contínuo melhoramento de processos e serviços, a Kafer atende todas as regiões do Brasil com produtos de excelente qualidade e durabilidade.

Atualmente a Kafer conta com diversos processos automatizados que garantem precisão milimétrica e perfeição dos detalhes. Desde tornos, fresas, dobradeiras CNC até soldas robotizadas, trabalhamos com os processos mais tecnológicos da indústria 4.0.

Mantemos um cuidado enorme desde o início da produção, passando pela montagem e transporte até a hora da instalação.

Por isso os produtos são **feitos para durar**.

**21**ANOS DE
MERCADO**20+**MIL
PRODUTOS
INSTALADOS**22**PONTOS
DE VENDA**2000**M² DE
PARQUE
FABRIL**100%**ENERGIA
RENOVÁVEL



De dentro para fora

Tecnologia e inovação no núcleo da empresa

A Kafer Churrasqueiras preza por métodos modernos de fabricação, soluções criativas e bem estar no local de trabalho, o que cria um ambiente propício para a inovação e para melhorias contínuas.

Puncionadeiras garantem um acabamento excelente em todos os cortes da chapa, robôs de corte e solda permitem que o acabamento e precisão



nas grelhas seja milimétrico, cortes a laser proporcionam a possibilidade de personalização de peças e um sistema de montagem permite que sejam testados todos os produtos e cheguem ao cliente com o maior nível de satisfação possível.



Sob medida em escala industrial, tecnologia, e capital humano no centro de tudo.



Churrasqueiras personalizadas

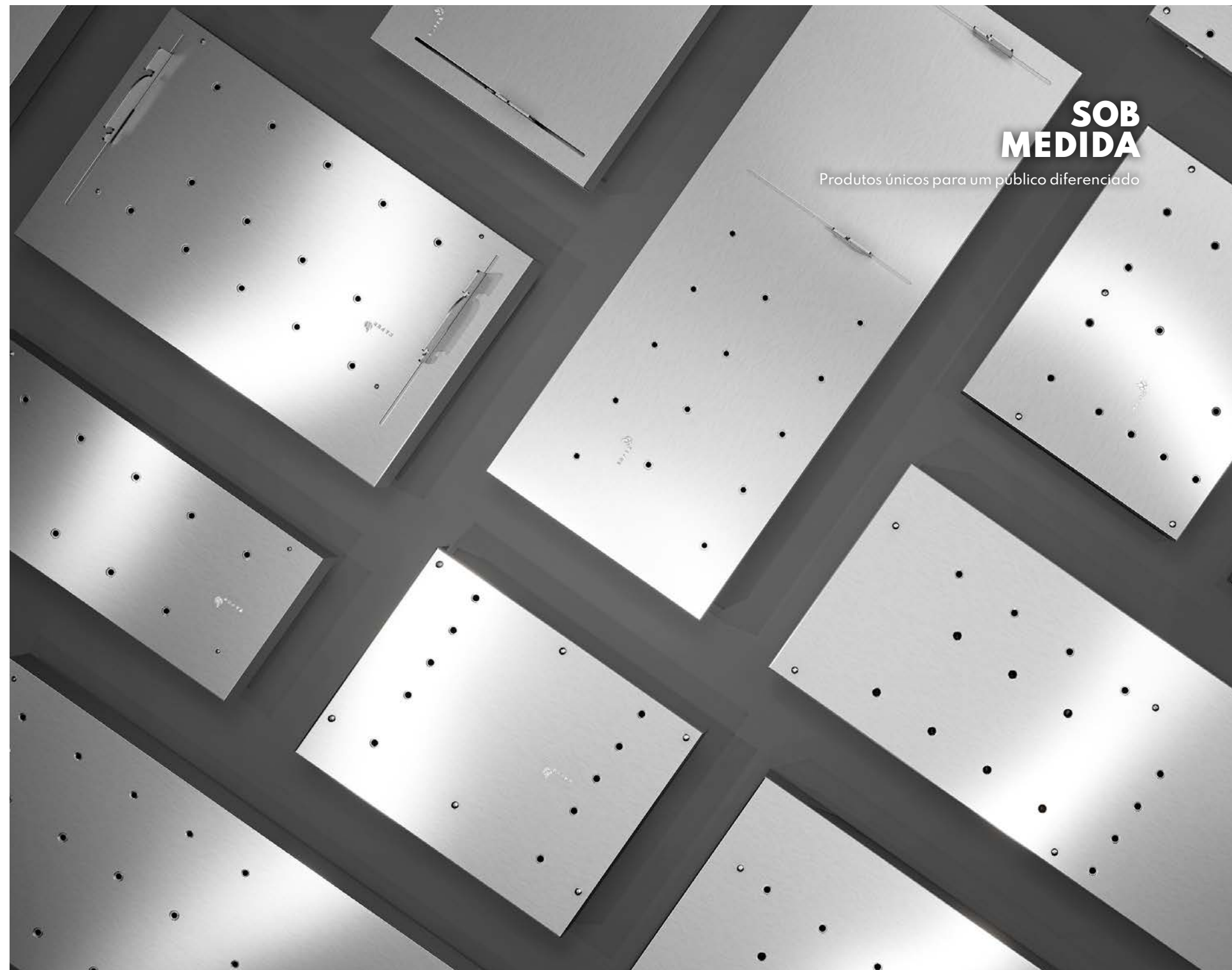
Do jeito que você precisa

Com diversas opções de personalização, a Linha Innovare se adapta a qualquer ambiente, levando em consideração os gostos do assador e o espaço disponível. Cada linha possui diversas configurações e você pode definir desde quantidades e tamanhos dos espetos rotativos, modelos e automações das grelhas, cores dos painéis de controle além das medidas do perfil de inox que tornam cada churrasqueira única.

Se você escolhe a cor dos móveis, o estilo das pedras, a intensidade da iluminação, porque com a churrasqueira seria diferente?

SOB MEDIDA

Produtos únicos para um público diferenciado



AÇO INOX 304

Qualidade, durabilidade e acabamento nos mínimos detalhes

Materiais superiores

Aço Inox 304

Os níveis de exigência são altíssimos e isso se reflete também nos materiais utilizados na fabricação dos nossos produtos.

O aço inox 304 é um dos principais materiais utilizados nas churrasqueiras e nas grelhas garantindo durabilidade vitalícia, resistência contra maresia e corrosão além de proporcionar elegância através do seu aspecto escovado.

Isso sem contar nos cabos elétricos revestidos para alta temperatura, revestimentos térmicos e acabamentos internos desenvolvidos justamente para trabalhar sob calor intenso.

O aço inox está presente até nos parafusos da churrasqueira, achou que era brincadeira?





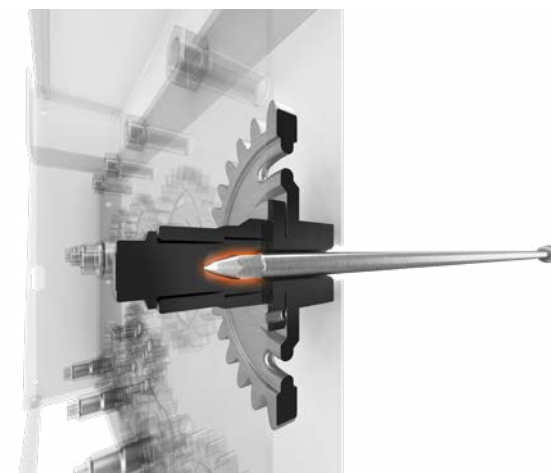
Uma churrasqueira sem apoios

Simplesmente genial

A Linha Innovare possui um sistema que permite o funcionamento dos espetos e da grelha sem a necessidade de qualquer suporte frontal.

Isso facilita na hora da preparação do fogo, no manuseio das carnes na grelha e também no manejo dos espetos.

Cada espeto suporta até 5Kg de carne, o que equivale a aproximadamente 16 medalhões de picanha. Isso tudo mantendo a estabilidade e segurança na operação.



Na linha Innovare manual, onde a grelha é elevada pelos cabos, é possível colocar até 15Kgs de carne.

Já nas linhas Innovare manivela e Innovare smart, por se tratar de grelhas com dimensões maiores, é possível colocar até 35Kgs de carne.

O sistema suspenso funciona como uma alavanca, quanto mais peso maior a tração.



Perfil redondo com ponta sextavada



Estabilidade e versatilidade

Desenvolver uma churrasqueira com um espeto tradicional é fácil, quero ver pensar fora da caixa e inventar algo diferente! Foi isso que fizemos com o espeto da Linha Inovare.

O perfil é redondo em aço inox para manter a estabilidade enquanto a ponta é sextavada, o que possibilita o travamento do espeto na máquina.

Ainda possui um equilíbrio perfeito entre a espessura para suportar o peso e para perfurar os alimentos.



O cabo que faz parte do conjunto é em alumínio injetado, o que ajuda na dissipação térmica e na durabilidade do mesmo.

Também segue o padrão dos acessórios que compõem a linha de acessórios da Kafer.



Espeto triangular



Perfil único e perfeito para o uso

Não é de hoje que somos conhecidos pela inovação e pela melhoria dos produtos.

Pensando nisso desenvolvemos o espeto triangular que tem como propósito criar um espeto que seja de aço inox 304L puro, ou seja, não tem problema com maresia, ferrugem e sal.

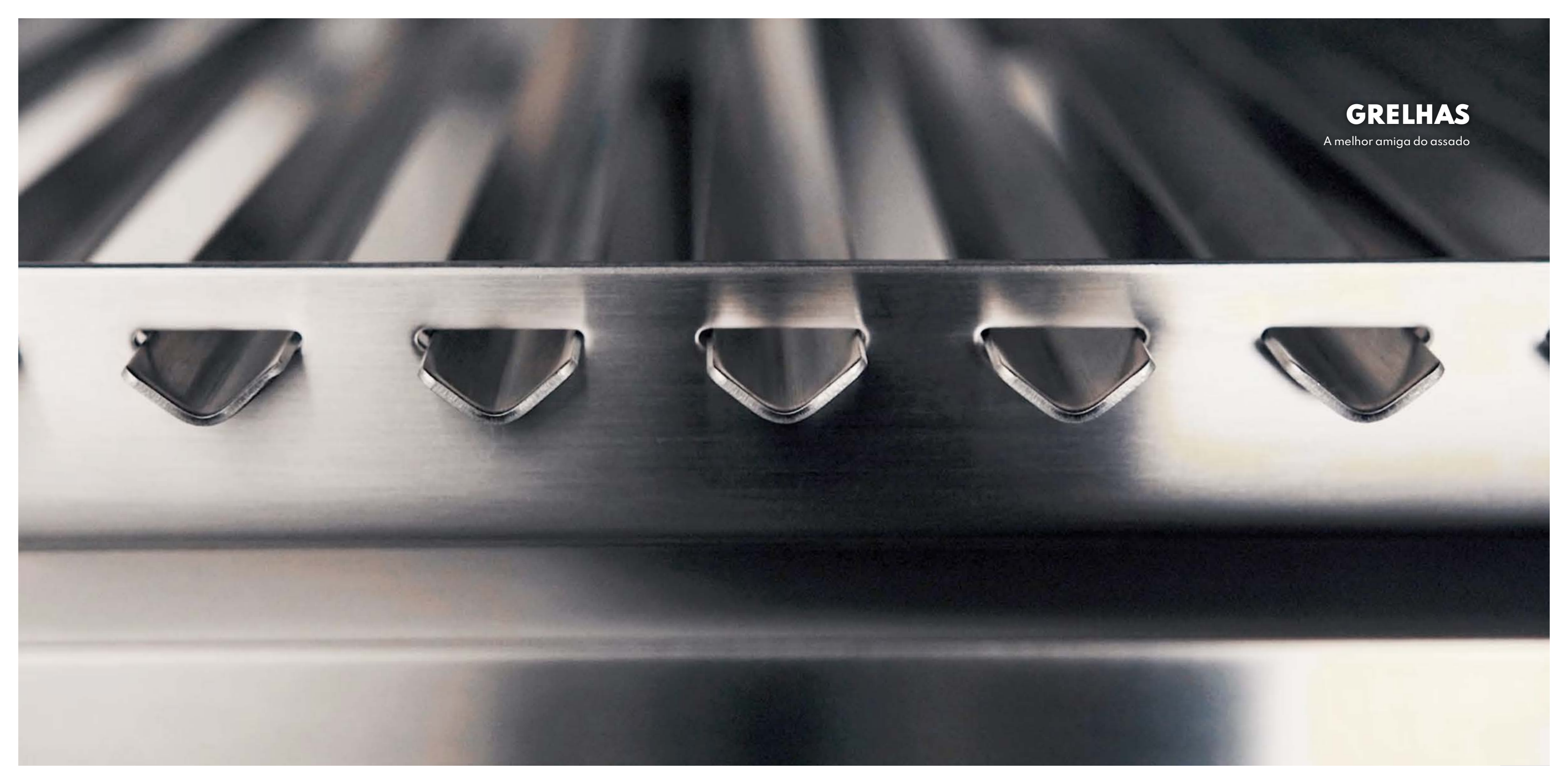


A ponta do espeto foi pensada para penetrar mais fácil na carne e também para que a superfície triangular grude na carne permitindo o assar de dentro pra fora, que é um dos princípios do churrasco com espetos.

Esse formato também auxilia na estabilidade da carne sendo menos necessário o uso dos garfos acessórios.

Ideal para ambientes com maresia ou para quem não gosta de usar os garfos laterais



A close-up, horizontal shot of a stainless steel grill. The grill features five diamond-shaped holes spaced evenly across its width. The background is blurred, showing the parallel lines of the grill's structure. The lighting is soft, highlighting the metallic texture of the steel.

GRELHAS

A melhor amiga do assado

UMA BOA GRELHA É A DIFERENÇA
ENTRE UM ASSADO E

O ASSADO

Grelhas

Sucesso que tomou conta do país

De norte a sul, de leste a oeste, as grelhas caíram no gosto do assado brasileiro e vieram para ficar.

Sua versatilidade a torna um item indispensável para quem quer elevar o nível do seu assado. Nela é possível preparar desde cortes mais tradicionais como a picanha, passando por legumes, cortes internacionais como o ancho e o t-bone e há até quem se arrisque a preparar sobremesas deliciosas.

Permite ainda que o assador controle o ponto da carne individualmente, garantindo um assado perfeito independente do corte que estiver assando.

Com certeza você vai começar a se questionar: “será que na grelha não fica melhor?”



Uruguaia

Perfeitamente precisa

A grelha uruguaia é fabricada em aço inox 304 e tem como característica principal as barras redondas.

Uma característica desse tipo de grelha é a área de contato menor entre a carne e a grelha. Isso faz com que a carne grude menos na grelha.

Por permitir maior área de abertura para o calor, a carne pinga mais no fogo deixando um gostinho mais defumado, ideal para colocar chips de árvores frutíferas saborizando a carne.



A grelha é produzida através de um processo computadorizado onde os cortes são precisos para encaixar perfeitamente. Após esse processo a grelha vai para um robô de solda que faz a união das barras.

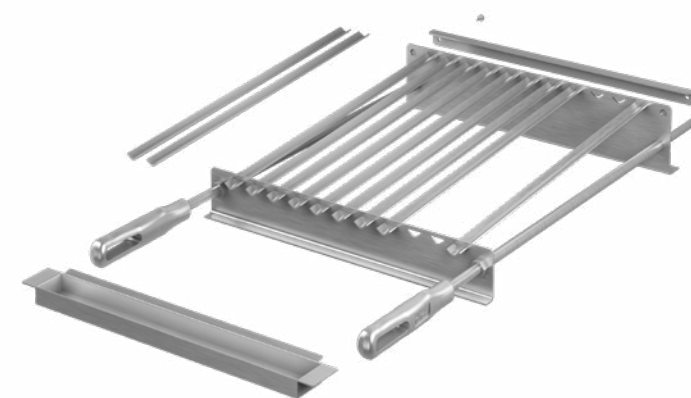
Todos esses processos são essenciais e garantem que a solda fique perfeita, que as barrinhas estejam todas alinhadas e que o produto final atenda às exigências de um produto Kafer.

Argentina

O show é garantido

Compartilhando do mesmo material de construção da grelha uruguaia, o aço inox 304, a grelha argentina se destaca pelas suas características únicas.

Suas canaletas em formato de "V" são os destaques desse modelo. Elas permitem uma maior superfície de contato com a carne, deixando o assado com aquela marquinha única que só a grelha argentina proporciona.



Elas também tem uma inclinação para a frente, para que a gordura não caia no braseiro e escorra para o coletor. Dessa forma não gera fumaça e a gordura coletada pode ser temperada e utilizada para ser pincelada novamente na carne, deixando-a mais saborosa e suculenta.

Ainda possui um sistema construtivo que permite ela ser desmontada peça por peça para facilitar na hora da limpeza.

INNOVARE^{smart}

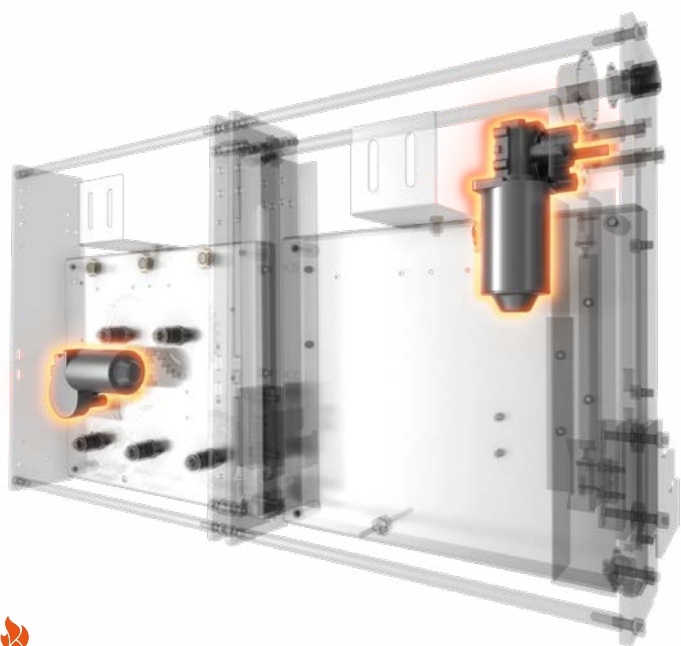


Luxo e tecnologia

Já pensou em tudo o que uma churrasqueira pode oferecer? Pense novamente.

A Linha Innovare Smart hoje é a churrasqueira mais moderna do mercado, com mais tecnologia embarcada e qualidade nos seus componentes.

Ela possui um sistema de espetos rotativos suspensos e um conjunto de grelha com elevação motorizada, que proporciona maior controle no assado e permite grelhas em tamanhos maiores.



Motores independentes

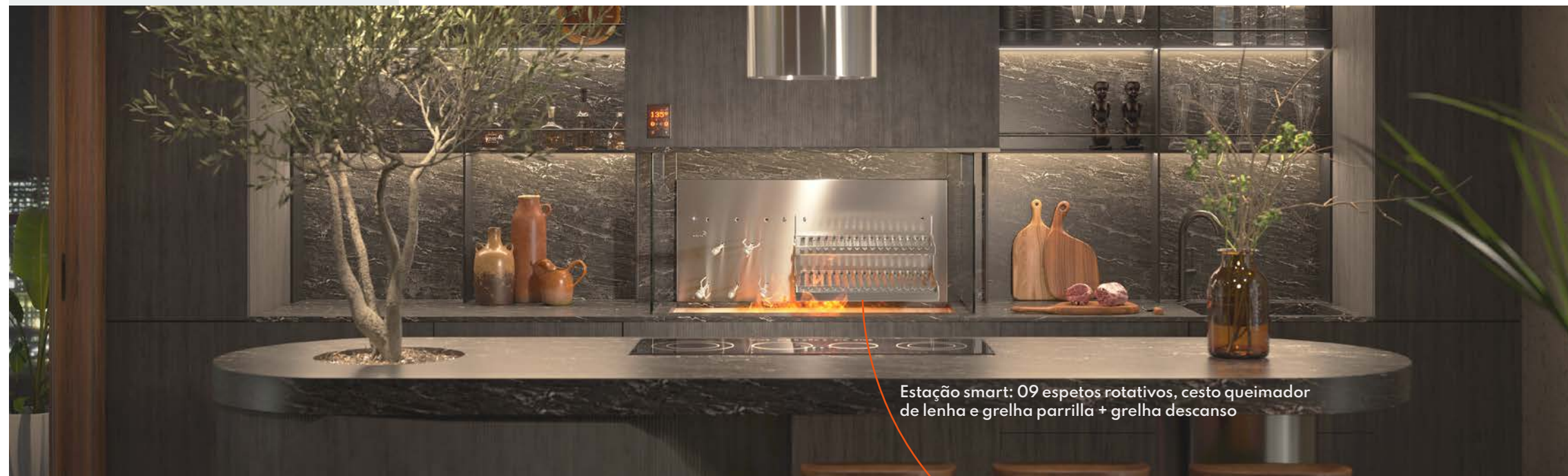
A linha smart possui 2 motores individuais para os espetos e para a grelha, o que permite um controle individual do assado. Isso tudo ao toque de um botão.

Smart

Com milhares de leituras por segundo, o sensor de temperatura mede o calor do braseiro e manda informação para a churrasqueira para que ela ajuste automaticamente a altura da grelha.

Selecione a temperatura que você quer para a grelha e deixe que ela faça o resto!

Depois de conhecer a Linha Smart, seu churrasco nunca mais será o mesmo



Estação smart: 09 espetos rotativos, cesto queimador de lenha e grelha parrilla + grelha descanso



Sensor de temperatura

DOMINE TODOS OS TIPOS DE ASSADO

Cada grelha traz uma característica única ao assado

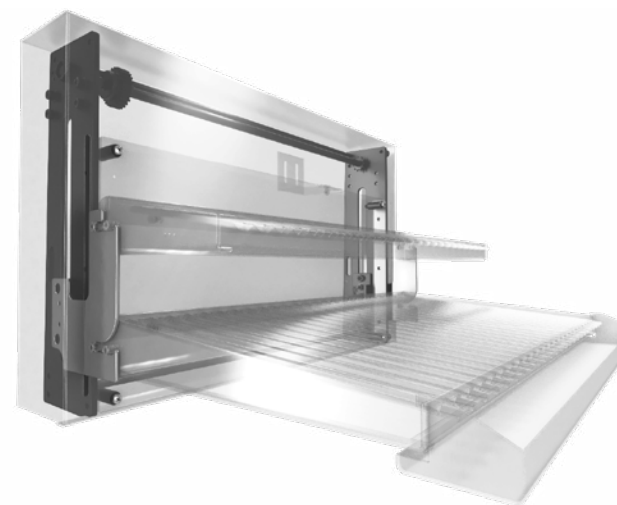


Muito mais que uma grelha

O sistema de grelhas que acompanham as linhas Smart e Manivela foi desenvolvido com alguns objetivos em mente: que fosse robusto, silencioso, prático e com design único.

Dessa forma desenvolvemos um encaixe da grelha que permite fácil remoção com um design minimalista, produzido em aço inox, o que garante estabilidade e durabilidade.

Esse encaixe serve para ambas as grelhas e suporta incríveis 35 Kgs de carne.



Sistema de sustentação da grelha



Ainda possui um moderno sistema motorizado que proporciona a elevação da grelha de modo estável, com curvas de arranque suaves para que a grelha não dê solavancos.

O sistema também permite que haja uma operação extremamente segura e silenciosa.

Sistema de motorização de grelha mais moderno do mercado





Sensor de temperatura faz mais de 1000 medições por segundo

Sensor de temperatura

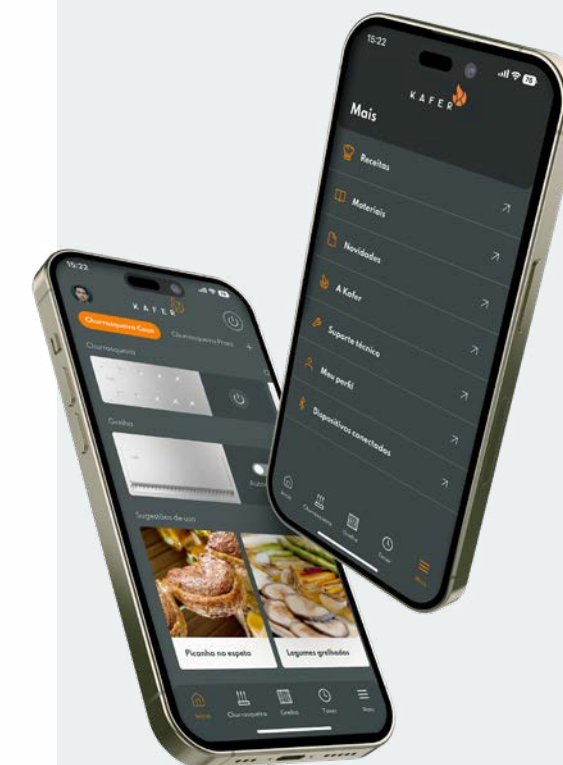
Desenvolvido exclusivamente para a Kafer, o equipamento possui um sensor de temperatura que mede a intensidade do fogo no braseiro e ajusta automaticamente a altura da grelha de acordo com a temperatura desejada.

Através de milhares de leituras por segundo, o sensor detecta quando há uma variação significativa de temperatura e se ajusta em tempo real para garantir um grelhado perfeito. Então não importa se tem muito ou pouco fogo, a Innovare vai assegurar um grelhado perfeito do jeito que você gosta.

O painel ainda controla a lâmpada, a velocidade dos espetos e possui função timer.



Modelos nas cores branca e preta



APP Kafer Churrasqueiras

Além de toda a praticidade do painel controlador a churrasqueira funciona também através do aplicativo para smartphone.

Baixando o app para iOS ou Android você tem acesso à todas as funcionalidades da churrasqueira no seu celular, facilitando na hora de deixar o seu churrasco mais que perfeito.

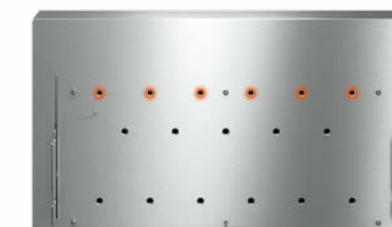


ESPETOS E GRELHA EM CONJUNTO



Espetos rotativo

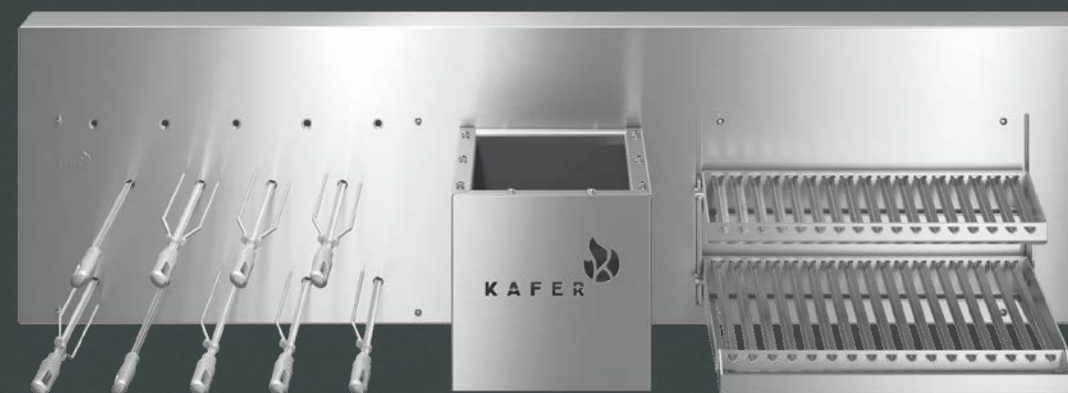
São as duas galerias inferiores. Os espetos da segunda galeria ficam no centro dos espetos da primeira para um assado mais uniforme. Controle de velocidade independente da grelha.



Descanso de espetos

Terceira galeria não rotativa, serve para manter a carne aquecida ou como apoio extra.

ESPETOS E GRELHA LADO A LADO E CESTO QUEIMADOR DE LENHA



Grelha de descanso

Segundo andar de grelha (argentina ou uruguaia) que movimenta junto com a grelha principal.

Serve para assar legumes ou manter a carne descansando antes de servir.



Cesto queimador de lenha

Para o assado estilo parrilla, a lenha queima gerando brasa que por sua vez é posicionada sob a grelha.



GRELHA URUGUAIA

Grelha uruguaia principal
Grelha descanso

GMS - 01**GMS - 02****GRELHA ARGENTINA**

Grelha argentina principal
Grelha descanso

GMS - 03**ESPETOS E GRELHA URUGUAIA LATERAL**

Espetos rotativos
Descanso de espetos
Grelha uruguaia principal
Grelha descanso

*Configuração lado a lado***GMS - 04****ESPETOS E GRELHA URUGUAIA EM CONJUNTO**

Espetos rotativos
Descanso de espetos
Grelha uruguaia principal
Grelha descanso

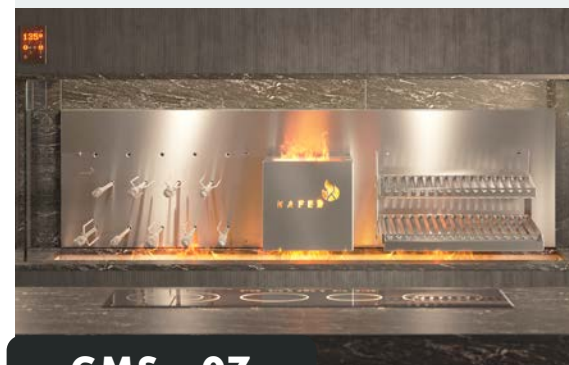
*Configuração em conjunto***GMS - 05****ESPETOS E GRELHA ARGENTINA EM CONJUNTO**

Espetos rotativos
Descanso de espetos
Grelha argentina principal
Grelha descanso

*Configuração em conjunto***GMS - 06****ESPETOS, QUEMADOR DE LENHA CENTRAL E GRELHA URUGUAIA LATERAL**

Espetos rotativos
Descanso de espetos
Cesto queimador de lenha
Grelha uruguaia principal
Grelha de descanso

Configuração lado a lado



GMS - 07

ESPETOS, QUEIMADOR DE LENHA CENTRAL E GRELHA ARGENTINA LATERAL

Espetos rotativos
Descanso de espetos
Cesto queimador de lenha
Grelha argentina principal
Grelha descanso

Configuração lado a lado

GMS - 08



ESPETOS, GRELHA URUGUAIA EM CONJUNTO E QUEIMADOR DE LENHA LATERAL

Espetos rotativos
Descanso de espetos
Cesto queimador de lenha
Grelha uruguaia principal
Grelha descanso

Configuração em conjunto

GMS - 10



ESPETOS, QUEIMADOR DE LENHA CENTRAL E GRELHA ARGENTINA LATERAL

Espetos rotativos
Descanso de espetos
Cesto queimador de lenha
Grelha argentina principal
Grelha de descanso

Configuração lado a lado

GMS - 09



ESPETOS, GRELHA ARGENTINA EM CONJUNTO E QUEIMADOR DE LENHA LATERAL

Espetos rotativos
Descanso de espetos
Cesto queimador de lenha
Grelha argentina principal
Grelha descanso

Configuração em conjunto

INNOVARE
smart

INNOVARE
manivela



Sistema auto-stop

Girou, parou!

O ajuste de altura da grelha é simples, gire a manivela e pare quando estiver na altura desejada. Não possui pinos, catracas e nem sistemas de travamento. Parece mágica.

O sistema Auto-Stop permite não só o ajuste fino da altura da grelha mas também garante que não importa quanto peso esteja em cima da grelha, a força utilizada para subir e descer a grelha permanece sempre a mesma.



Estação manivela: 5 espetos rotativos, grelha parrilla + grelha descanso e cesto queimador de lenha lateral.

O melhor dos dois mundos

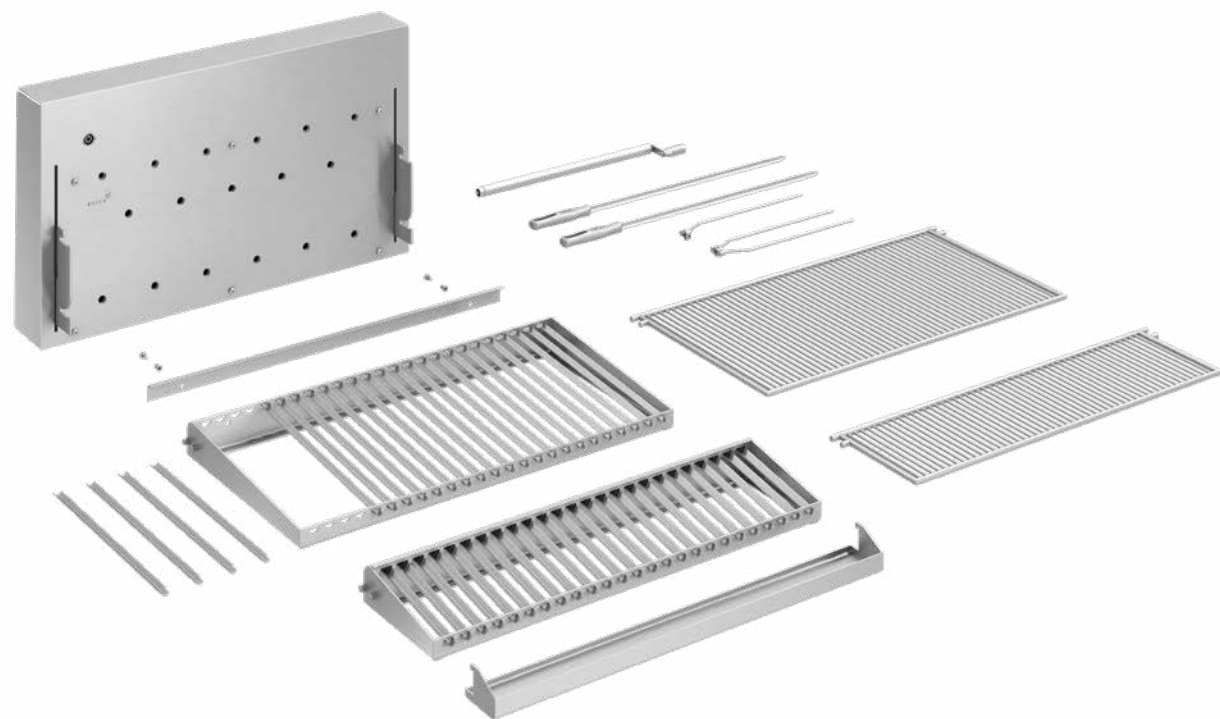
Um equipamento com o sistema suspenso mais moderno do mercado para quem não faz questão da automação da grelha. Manivela em aço inox garante durabilidade e um design diferenciado ao espaço gourmet além de todo o controle fino que ela proporciona.

Perfeitamente capaz

A grande vantagem desse sistema é a possibilidade de ter uma grelha grande e pesada, e movimentá-la facilmente. A manivela foi desenvolvida para trabalhar sem esforço, suportando até 35Kg não importa quanto peso esteja em cima da grelha, ela vai subir e descer sem nenhum problema.

A manivela por sua vez é removível e pode ser retirada para limpeza ou para manter guardada quando não estiver em uso.





Manivela removível

Ainda é possível retirar a manivela para armazenar e para facilitar na hora da limpeza. Tudo pensado para proporcionar praticidade e tranquilidade no dia a dia.

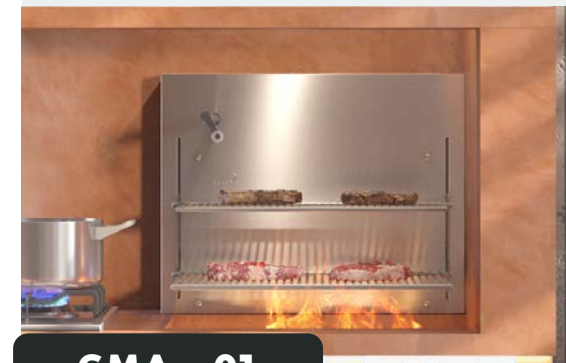
GMA - 02



GRELHA ARGENTINA

Grelha argentina principal
Grelha descanso

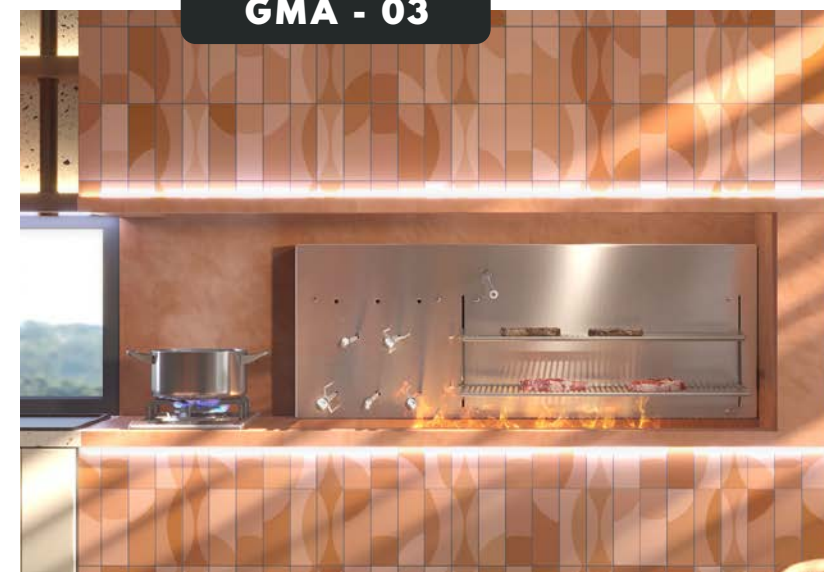
GMA - 01



GRELHA URUGUAIA

Grelha uruguia principal
Grelha descanso

GMA - 03



ESPETOS E GRELHA URUGUAIA LATERAL

Espetos rotativos
Descanso de espetos
Grelha uruguia principal
Grelha descanso

Configuração lado a lado

GMA - 08**ESPETOS, QUEIMADOR DE LENHA CENTRAL E GRELHA URUGUAIA LATERAL**

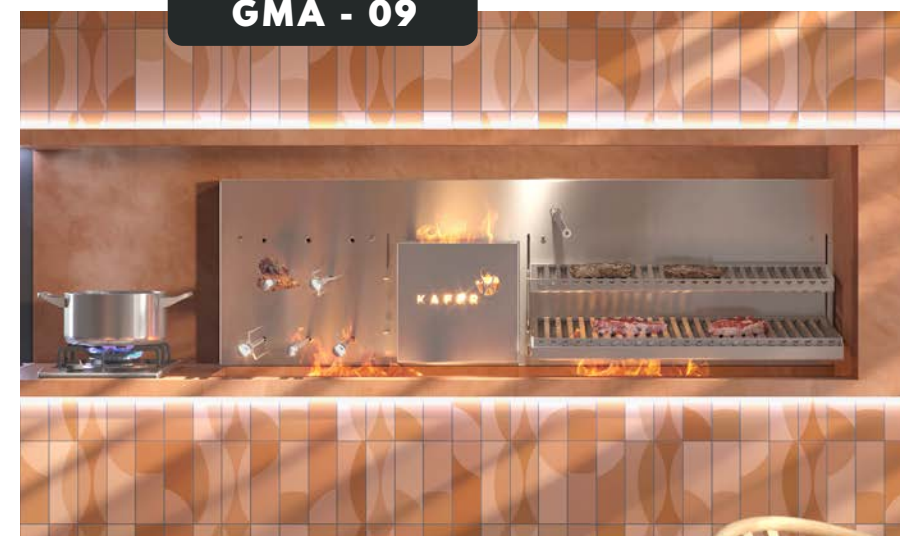
Espetos rotativos
Descanso de espetos
Cesto queimador de lenha
Grelha uruguaia principal
Grelha de descanso

Configuração lado a lado

GMA - 07**ESPETOS, GRELHA ARGENTINA EM CONJUNTO E QUEIMADOR DE LENHA LATERAL**

Espetos rotativos
Descanso de espetos
Cesto queimador de lenha
Grelha argentina principal
Grelha descanso

Configuração em conjunto

GMA - 09**ESPETOS, QUEIMADOR DE LENHA CENTRAL E GRELHA ARGENTINA LATERAL**

Espetos rotativos
Descanso de espetos
Cesto queimador de lenha
Grelha argentina principal
Grelha descanso

Configuração lado a lado

ESPETOS E GRELHA ARGENTINA EM CONJUNTO

Espetos rotativos
Descanso de espetos
Grelha argentina principal
Grelha descanso

Configuração em conjunto

GMA - 04**GMA - 05****ESPETOS E GRELHA URUGUAIA EM CONJUNTO**

Espetos rotativos
Descanso de espetos
Grelha uruguaia principal
Grelha descanso

Configuração em conjunto

GMA - 06**ESPETOS, GRELHA URUGUAIA EM CONJUNTO E QUEIMADOR DE LENHA LATERAL**

Espetos rotativos
Descanso de espetos
Cesto queimador de lenha
Grelha uruguaia principal
Grelha descanso

Configuração em conjunto



INNOVARE



Melhor custo x benefício

O essencial bem feito

O moderno sistema suspenso, os espetos rotativos e a qualidade dos materiais como o aço inox são padrão nessa linha.

Os espetos rotativos, o descanso de espetos e o controlador da churrasqueira é o mesmo do sistema a manivela. A grelha por sua vez possui cabos que permite sua movimentação.



Diferente de tudo que existe no mercado, a Kafer se destaca pelo design e funcionalidades exclusivas.



Regulagens de altura

Na linha Innovare com grelha manual, possuem furações especiais para a grelha que são independentes dos espetos, podendo assim utilizar os 2 ao mesmo tempo.

No total são 4 alturas na grelha lateral e 3 alturas quando a grelha é conjunta com os espetos.

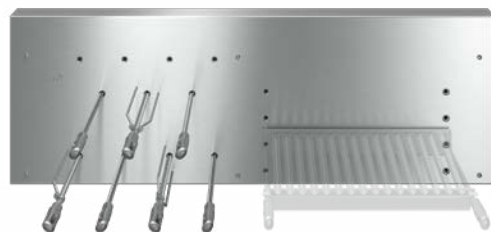
Painel touch

De assador para assador

A churrasqueira muitas vezes é o centro das atenções. Além de ser funcional ela precisa combinar com o ambiente.

Por isso a Linha Innovare foi desenvolvida para ser minimalista e combinar com as mais variadas estéticas. Possui modernos painéis touch na cor branca e preta para harmonizar com o ambiente.





Espetos rotativos

São as duas galerias inferiores. Os espetos da segunda galeria ficam no centro dos espetos da primeira para um assado mais uniforme. Controle de velocidade independente da grelha.



Descanso de espetos

Terceira galeria não rotativa, serve para manter a carne aquecida ou como apoio extra.



Grelha acoplada

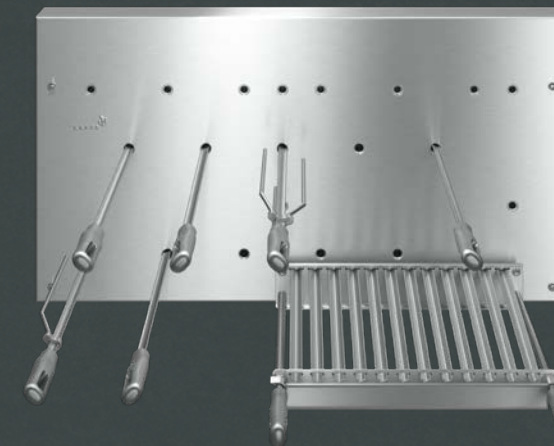
São 3 opções independentes de altura para a grelha, podendo ser utilizada juntamente com os espetos. Proporciona melhor aproveitamento de espaço e é ideal para locais compactos.



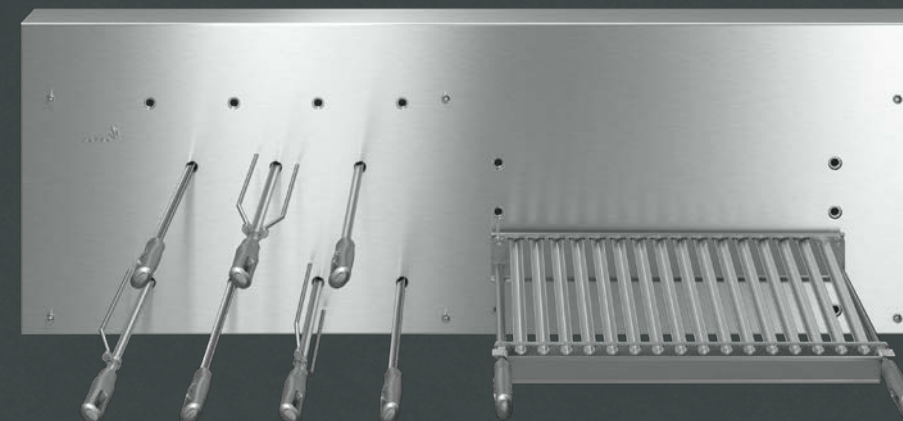
Grelha lateral

São 4 opções de altura para a grelha, ideal para espaços amplos. Maior flexibilidade para utilizar espetos e grelha ao mesmo tempo.

ESPETOS E GRELHA EM CONJUNTO



ESPETOS E GRELHA LADO A LADO





INNOVARE

CIN - 02



CIN - 01

ESPETOS ROTATIVOS

Espetos rotativos
Descanso de espetos

GRELHA URUGUAIA

Grelha uruguaia principal
Grelha descanso

CIN- 03



GRELHA ARGENTINA

Grelha argentina principal
Grelha descanso

ESPETOS E GRELHA ARGENTINA EM CONJUNTO

Espetos rotativos
Descanso de espetos
Grelha argentina principal

Configuração em conjunto

CIN - 04

CIN - 07

ESPETOS E GRELHA ARGENTINA LATERAL

Espetos rotativos
Descanso de espetos
Grelha argentina principal

Configuração lado a lado

CIN - 08

ESPETOS, GRELHA EM CONJUNTO E GRELHA EXTRA LATERAL

Espetos rotativos
Descanso de espetos
Grelha argentina principal
Grelha argentina lateral

Configuração grelha dupla

CIN - 05

ESPETOS E GRELHA ARGENTINA EM CONJUNTO

Espetos rotativos
Descanso de espetos
Grelha uruguaia principal

Configuração em conjunto

CIN - 06

ESPETOS E GRELHA URUGUAIA LATERAL

Espetos rotativos
Descanso de espetos
Grelha uruguaia principal

Configuração lado a lado

CIN - 09

ESPETOS, GRELHA EM CONJUNTO E GRELHA EXTRA LATERAL

Espetos rotativos
Descanso de espetos
Grelha uruguaia principal
Grelha uruguaia lateral

Configuração grelha dupla

Acessórios que fazem a diferença

Nada é tão bom que não possa melhorar
É com esse pensamento que a Kafer Churrasqueiras desenvolveu uma linha de acessórios que facilitam a sua vida durante o assado.

Com produtos que auxiliam desde a etapa de preparo até a hora de servir, cada acessório tem um propósito único e são fabricados com o mesmo cuidado e padrão de qualidade quanto as churrasqueiras.

COMPLEMENTOS

Aquele extra que facilita a vida



KIT MANUSEIO



Mexedor de brasa

Produzido em aço inox escovado
Com cabo de alumínio injetado
Medida da pá: 112x100mm
Medida da lâmina: 500mm



Batedor de sal

Produzido em aço inox escovado
Com cabo de alumínio injetado
Medida do cabo: 150mm
Medida da lâmina: 380mm



Pá de cinzas

Produzido em aço inox escovado
Com cabo de alumínio injetado
Medida do cabo: 150mm
Medida da pá: 145 x 135mm

QUEIMADOR DE LENHA



Queimador de lenha de parede

Dupla camada em aço inox externo e aço interno. Suporte para fixar na parede lateral.
Largura: 200, 300 e 400mm
Altura e comprimento: 300, 400 e 500mm



Queimador de lenha de apoio

Dupla camada em aço inox externo e aço interno. Somente apoiada no braseiro.
Largura: 200, 300 e 400mm
Altura e comprimento: 300, 400 e 500mm



Divisória de braseiro

Produzido em aço galvanizado
Com alça em aço inox
Larguras: 300, 400, 500 e 600mm
Alturas: 300 e 400mm

PORTA ESPETOS



Porta espetos 09

Para fixação na parede
Modelo para 9 espetos
Larguras: 190mm
Profundidade: 120mm
Altura: 50mm



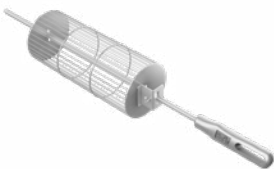
Porta espetos 15

Para fixação na parede
Modelo para 15 espetos
Larguras: 300mm
Profundidade: 120mm
Altura: 50mm



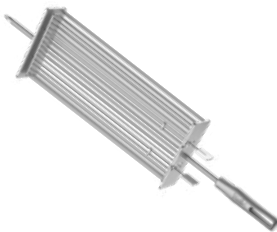
Porta espetos 30

Para fixação na parede
Modelos para 30 espetos
Larguras: 550mm
Profundidade: 120mm
Altura: 50mm



Cilindro de aperitivos

Produzido em aço inox 304
Suporta 1Kg de alimentos
Modelos para espeto redondo ou triangular
Diâmetro de 110 x 270mm



Grelha giratória

Produzido em aço inox 304
Suporta 1Kg de alimentos
Modelos para espeto redondo ou triangular
Largura útil: 160mm
Profundidade útil: 365mm
Altura útil: 60mm



Bandeja para queijo

Produzido em aço inox 304
Modelo para espeto redondo ou triangular
Medidas: 300 x 50 x 50mm

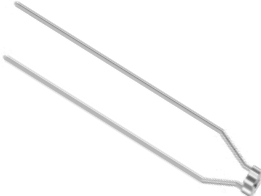


PARA ESPETO TRIANGULAR



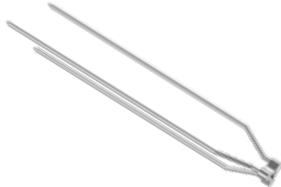
Garfo 1 ponta

Produzido em aço inox 304
Comprimento de acordo com o tamanho do espeto.
Comprimento: 360 ou 480mm
Diâmetro: 5,5mm



Garfo 2 pontas

Produzido em aço inox 304
Comprimento de acordo com o tamanho do espeto.
Comprimento: 360 ou 480mm
Diâmetro: 5,5mm



Garfo 3 pontas

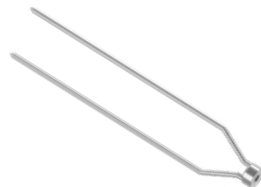
Produzido em aço inox 304
Comprimento de acordo com o tamanho do espeto.
Comprimento: 360 ou 480mm
Diâmetro: 5,5mm

PARA ESPETO REDONDO



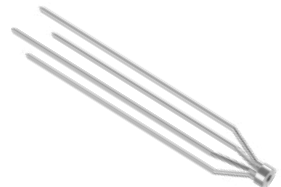
Garfo 1 ponta

Produzido em aço inox 304
Comprimento de acordo com o tamanho do espeto.
Comprimento: 360 ou 480mm
Diâmetro: 5,5mm



Garfo 2 pontas

Produzido em aço inox 304
Comprimento de acordo com o tamanho do espeto.
Comprimento: 360 ou 480mm
Diâmetro: 5,5mm



Garfo 4 pontas

Produzido em aço inox 304
Comprimento de acordo com o tamanho do espeto.
Comprimento: 360 ou 480mm
Diâmetro: 5,5mm

GRELHAS



Grelha Argentina (manual)

Produzida em aço inox 304 escovado
Com cabo de alumínio injetado
Largura: 370mm e 485mm
Comprimento: 350mm, 400mm, 450mm, 500mm e 550mm



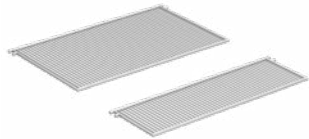
Grelha Uruguaia (manual)

Produzida em aço inox 304 escovado
Com cabo de alumínio injetado
Largura: 360mm e 470mm
Comprimento: 350mm, 400mm, 450mm, 500mm e 550mm



Grelha Peixe 360

Produzida em aço inox 304 escovado
Com cabos de alumínio injetado
Largura: 340mm
Comprimento: 500mm



Grelha Uruguaia (smart e manivela)

Produzida em aço inox 304 escovado
Com cabo de alumínio injetado
Largura: 412mm, 538mm, 646mm, 772mm, 880mm, 1017mm
Comprimento: 350mm, 400mm, 450mm, 500mm e 550mm



Grelha Argentina (smart e manivela)

Produzida em aço inox 304 escovado
Com cabo de alumínio injetado
Largura: 412mm, 538mm, 646mm, 772mm, 880mm, 1017mm
Comprimento: 350mm, 400mm, 450mm, 500mm e 550mm



Grelha Peixe Inox

Produzida em aço inox 304 escovado
Com cabo de alumínio injetado
Largura: 200mm
Comprimento: 420mm
Altura: 30mm



ACESSÓRIO PARA FOGÃO



Bifeteira embutir inox 304
Queimador interno: Ø7cm
Consumo: 0,132 Kg/h
Potência: 1420 kcal/h
Queimador externo: Ø15cm
Consumo: 0,255 Kg/h
Potência: 2910 kcal/h
Largura: 320mm
Comprimento: 430mm



Chapa em ferro fundido
Exclusiva para bifeteira
Selar e fritar
Largura: 320mm
Comprimento: 320mm



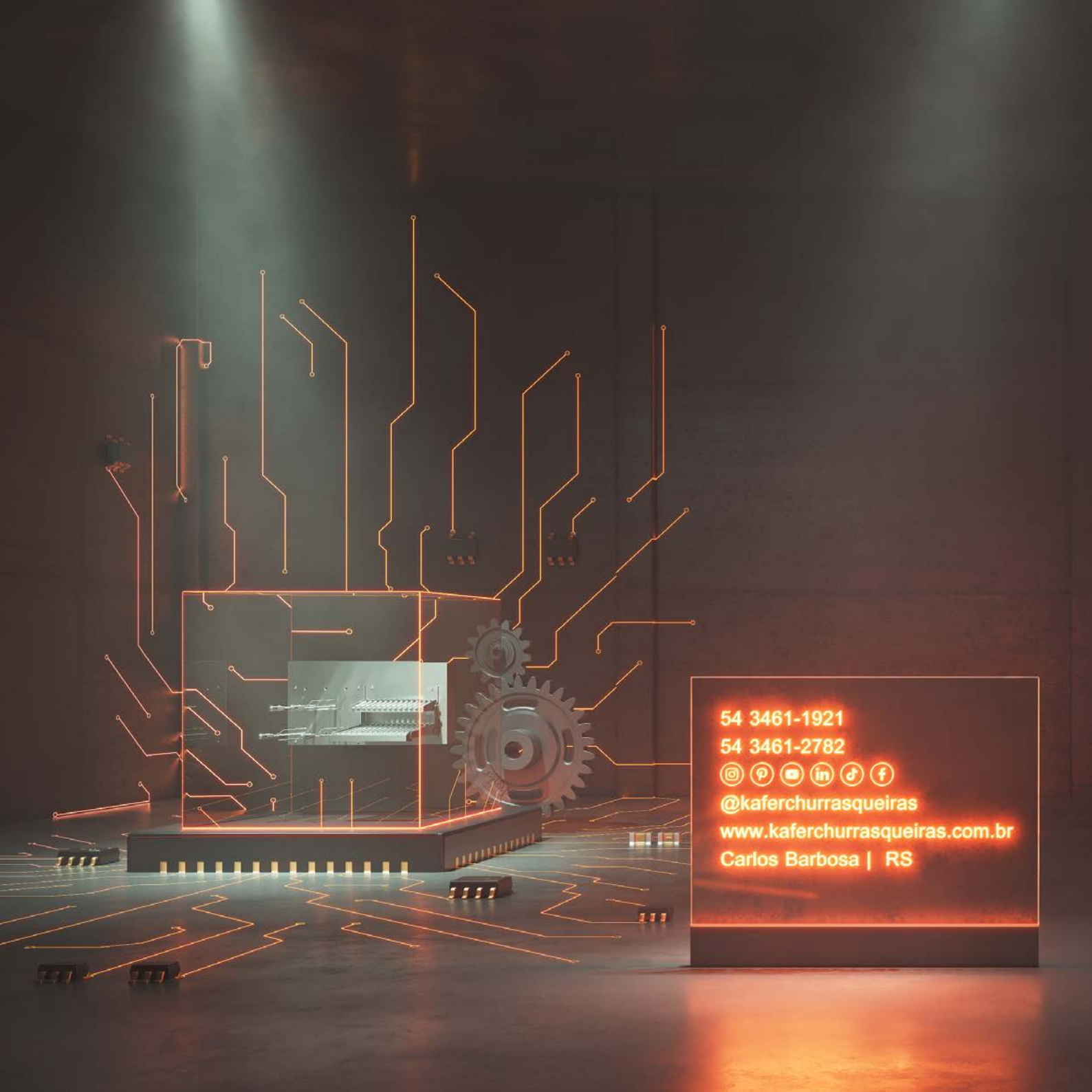
Chapa em ferro fundido com alças
Selar e fritar
Largura: 300mm
Comprimento: 300mm

ONDE ESTAMOS

Cada vez mais perto
Temos equipes Kafer em mais de 25 locais pelo Brasil, acesse nosso site através do link ou pelo QR Code abaixo e encontre o vendedor mais perto de você.

kaferchurrasqueiras.com.br/onde-encontrar





54 3461-1921

54 3461-2782



@kaferchurrasqueiras

www.kaferchurrasqueiras.com.br

Carlos Barbosa | RS