

GRUPO

Catálogo Institucional

Relux

The logo graphic consists of a stylized 'X' shape formed by four diamond-shaped elements, each with a metallic, reflective surface. The diamonds are arranged in a cross pattern, with their points meeting at the center. The overall appearance is modern and industrial.



O Grupo Relux desenvolve e produz equipamentos diversos para o universo de Cozinhas Profissionais e Similares. Visando atender a Restaurantes, Padarias, Lanchonetes, Hotéis, Supermercados, entre outros e todo mercado que necessita de soluções para o preparo, distribuição, exposição, conservação e armazenagem de alimentos e refeições, além de outras soluções customizadas.

Tendo no Aço Inox sua principal matéria-prima, o Grupo Relux transfere aos seus produtos a resistência, sustentabilidade (material reciclável), facilidade na higienização e suas demais qualidades, além do aspecto de produto profissional. Desenvolvimento com Tecnologia, Design funcional pensado e analisado em todos os aspectos para resultados com excelência e a busca de melhoria contínua.

VISÃO - CORAGEM - ATITUDE:

Com base nesses 3 pilares, o Grupo Relux se estrutura a cada dia, contando com o empenho de seus colaboradores e parceiros, transformando o sonho em realidade, repassando aos seus produtos e serviços a Qualidade, a Eficiência, a Confiabilidade, para atender as principais exigências de seus clientes, buscando sempre superá-las.

A Relux surgiu para ser grande referência no mercado e seu lema não poderia ser outro: "SEU MELHOR EM EVIDÊNCIA".

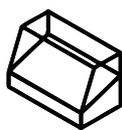
Nossa linha de produtos:



Cocção



Refrigeração



Expositores



Distribuição



Mobiliário



Linha Bar



Alguns de nossos clientes:



Alphaville Tênis Clube





Cocção

Chapa quente, Char broiler e Cozedor de massas.....	5
Fritadeira, Conservador de fritura, Banho maria e Módulo neutro de apoio.....	6
Fogão modular, Fogão industrial e Frigideira basculante.....	7
Forno salamandra, Forno câmara e Caldeirão	8

Refrigeração

Refrigerador / Freezer horizontal, Refrigerador para barris de chopp, Refrigerador / Freezer vertical, Refrigerador / Freezer baixo.....	10
Refrigerador / Freezer horizontal, Pass through refrigerado vertical, Refrigerador / Freezer vertical (com porta de vidro) e Condimentadora refrigerada horizontal.....	11

Expositores

Vitrine alta, Mesa expositora opala e Mesa expositora marrocos.....	13
Vitrines sobrepor, Vitrine auto serviço e Vitrine sobrepor sushi.....	14

Distribuição

Pista aquecida, Módulo de distribuição, Carro térmico.....	16
Pista refrigerada, Estufa / Pass Through e Balcão de distribuição.....	17

Mobiliários

Mesa de Hortifruti e Mesas diversas.....	19
Carro esqueleto, Carro estufas, Armário, Estante, Gabinete, Carro para detritos, Prateleiras, Guichê de devolução e Caixa de gordura.....	20
Carros diversos.....	21
Lavatórios, Lixeira, Grelha de piso e Esterilizador de facas.....	22

Linha Bar

Módulos linha bar.....	24
------------------------	----





Linha de Cocção





Chapa Quente

- 400, 800 ou 1200 mm
- de sobrepor ou com gabinete
- A gás ou elétrico



Char Broiler

- 400, 800 ou 1200 mm
- de sobrepor ou com gabinete
- A gás



Cozedor de Massas

- 400 mm
- de sobrepor ou com gabinete
- A gás ou Elétrico





Fritadeira

- 400 mm
- de sobrepor ou com gabinete
- A gás ou elétrico



Conservador de Fritura

- 400 ou 800 mm
- de sobrepor ou com gabinete
- Elétrico



Banho-Maria

- 400, 800 ou 1200 mm
- de sobrepor ou com gabinete
- A gás ou elétrico



Módulo Neutro de Apoio

- 400, 800 ou 1200 mm
- de sobrepor ou com gabinete





Fogão Modular

- A partir de 4 bocas
- De sobrepor, com gabinete ou com forno
- A gás



Fogão Industrial

- 300 ou 400 mm
- de centro ou encosto
- A gás



**Frigideira
Basculante**

- Construída em aço inoxidável
- A gás ou Elétrica



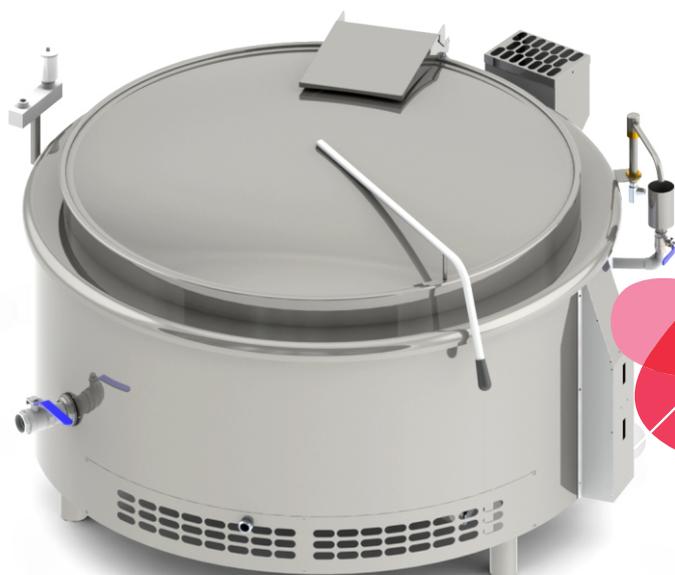


Forno Salamandra

- Aquecimento por resistência elétrica tubular em inox
- Tampa escamoteável

Forno Câmara

- Com 1, 2 ou 3 câmaras



Caldeirão

- Capacidade 50, 100, 200, 300 ou 500 litros
- Alimentação a gás
- A gás, vapor direto, americano ou auto clavado



Linha de Refrigeração





Refrigerador
Freezer
Horizontal

- 1000, 1500, 2000 ou 2500 mm
- 1, 2, 3, 4 ou 5 portas
- Opção porta de vidro



Refrigerador
para Barris
de Chopp

- 1250 a 2000 mm
- 2 portas
- Temperatura +2°C a +6°C



Refrigerador
Freezer
Vertical

- 700, 1400, 2100 mm
- 1, 2, 3 ou 4 portas inteiriças / bi-partidas
- Opção com porta de vidro



Refrigerador
Freezer
Baixo

- 1000, 1500, 2000, 2500 ou 3000 mm
- 1, 2, 3, 4 ou 5 portas ou gavetas
- Apoio para cocção



Refrigerador
Freezer
Horizontal

- 1000, 1500, 2000 ou 2500 mm
- 1 porta
- Com tampo liso de centro ou encosto



Pass Through
Refrigerado
Vertical

- 700, 1400 ou 2100 mm
- 1, 2 ou 3 portas inteiriças / bipartidas
- Temperatura +2°C a +6°C



Refrigerador
Freezer
Vertical

- 700, 1400, 2100 mm
- 1, 2 ou 3 portas inteiriças / bipartidas
- Com porta de vidro



Condimentadora
Refrigerada
Horizontal

- 1000, 1500, 2000 ou 2500 mm
- 1, 2 ou 3 portas ou gavetas
- Com pista refrigerada sobreposta



Linha de Expositores





**Vitrine Alta
Diamante**

- 700, 1000, 1200 ou 1400 mm
- Refrigerada, Aquecida ou Neutra



- 1080x900x1470 mm
- Aquecida

**Mesa
Expositora
Marrocos**



**Mesa
Expositora
Opala**

- 1210x1380x1560 mm
- Aquecida





Vitrine de Sobrepor

- 700, 1000, 1200 ou 1400 mm
- Refrigerada
- Gaiola para o motor



Vitrine Sobrepor

- 700, 1000, 1200 ou 1400 mm
- Aquecida ou Neutra



- 700, 1000, 1200 ou 1400 mm
- Refrigerada

Vitrine Auto Serviço



- 1200 ou 1800 mm
- Refrigerada
- Serpentinado com motor interno

Vitrine Sobrepor Sushi



Linha de Distribuição





- Banho Maria de Imersão ou Resistência Seca (para GN'S)
- Pode ser tipo Hot Plate (Pista Plana para Bandejas)

Pista Aquecida



Módulo de Distribuição

- Slim, Meia Saia ou Fechado Inox
- Refrigerado, Aquecido ou Neutro
- Com protetor salivar (GN'S opcionais)



Carro Térmico

- Dimensionado para transporte de GN'S e bandejas
- Duas portas em aço inoxidável com puxadores especiais com trava



- De embutir
- Com cuba para GN'S
- Do tipo Ice Plate (Pista plana para bandejas)

Pista Refrigerada



Estufa ou Pass Through

- 700, 1400 ou 2100 mm
- Aquecido e Refrigerado
- 1, 2 ou 3 portas inteiriças / bi-partidas



Balcão de Distribuição



- Gabinete em MDF / Madeira
- Refrigerado, Aquecido ou Neutro
- Com protetor salivar (GN'S opcionais)





Linha de Mobiliários





Mesa de Hortifruti

- Construção em Aço Inox de altíssima qualidade
- Os módulos da Mesa de Hortifruti se encaixam com muita praticidade, facilitando a instalação, customização, e mudanças no seu comércio.



Mesa Lisa de Encosto



- Sem prateleira

Mesa Lisa de Encosto



- Com prateleira

Mesa Lisa de Centro



- Com ou sem prateleira

Mesa Inox



- Com cuba

Mesa para Peixe



- Com dispositivo degelo frost-free



Carro Esqueleto

- Para bandejas e formas
- Com trava



Carro Estufa

- Com trava na porta



Armário produtos de limpeza Multiuso

- Com divisórias e trava na porta



Estante 4 Planos

- Com planos Lisos, Perfurados e Gradeados



Gabinete

- Com tampo liso, de encosto ou de centro



Carro para Detritos

- Com tampa e acionamento de pedal



Prateleiras Superiores

- Com mãos francesas
- Planos Lisos ou Tubulares



Guichê de Devolução

- Com 4, 6, 8 ou 12 boxes



Caixa de Gordura

- Com tampa



Carro Silo

- Com sistema basculante



Carro 2 ou 3 Planos

- Com tampo liso



Carro Plataforma

- Com tampo liso.



Carro Remolho

- Para talheres



Carro Cuba

- Com Puxador e Dreno



Carro para Transporte de Pratos

- Capacidade para aproximadamente 300 pratos.



Carro Cuba Plástica

- Estrutura em Aço inoxidável e cuba em polietileno



Carro Tartaruga

- Com quadro fechado ou aberto e alça.



Lavatório de Mãos Meia Saia



- Acionamento de joelho

Lavatório de Mãos Quartzo



- Com acionamento da bica por joelho

Lavatório Conjugado e Lava-botas



- Com acionamento de joelho e pedal

Lavatório Portátil



- Com acionamento de pedal
- Com reservatório de água (limpa/suja)
- Inclusos saboneteira e papelreira

Lixeira para Fast Food



- Com Porta Basculante

Grelhas de Piso



- Perfurada e gradeada, com quadro e calha

Esterilizador de Facas



- Porta em policarbonato fumê 4 mm





Linha Bar



- Compartimentos refrigerados;
- Módulos 1600, 2000 e 2400 mm;
- Tampos para corte de frutas em altileno com abertura para detritos;
- Condimentadoras para frutas;
- Suporte de garrafas;
- Cuba com torneira;
- Cuba isotérmica de gelo;
- Escorredor de copos;
- Pés niveladores de altura.

Módulo
Linha Bar
Brass



Estação Bar
Módulo
Refrigerado

DIMENSÕES

1600x650x1100
2000x650x1100
2400x650x1100



Estação Bar
Bancada

DIMENSÕES

1600x650x1100
2000x650x1100
2400x650x1100



Estação Bar
Sobrepor

DIMENSÕES

1600x650x500
2000x650x500
2400x650x500



Refrigerador
de Apoio

- Apoio para módulos com portas e gavetas





@gruporelux

www.reluxequipamentos.com.br

 (11) 94719-1934 WhatsApp

Conheça nossa empresa:

Rua Princesa Izabel, 139 - Aliança - Ribeirão Pires/SP - 09403-100