

CATÁLOGO 2025



30 ANOS
desde 1995

EXPERIÊNCIA (NOSSA HISTÓRIA)

Começamos nossa história em 1995, quando abrimos nossa primeira loja na zona oeste da capital paulista.

Somos referência em Churrasqueiras, Parrillas, Coifas, Fornos à Lenha e Lareiras.

SINCE
1995

Fomos pioneiros em conceitos e projetos para áreas de lazer residenciais, com objetivo de aliar qualidade, inovação, praticidade e design aos produtos.

LOJAS (SHOWROOM)



LOJA ZONA SUL
RUA ALEXANDRE DUMAS, 1332
CHÁCARA STO ANTÔNIO – SÃO PAULO - CEP 04717-003



LOJA ZONA OESTE
RUA SEBASTIANO MAINARDE, 4150
BUTANTÃ – SÃO PAULO – CEP 05388-150

NOSSA FÁBRICA (AUTONOMIA)



Nossa fábrica proporciona autonomia de criação e melhoria contínua dos nossos produtos.

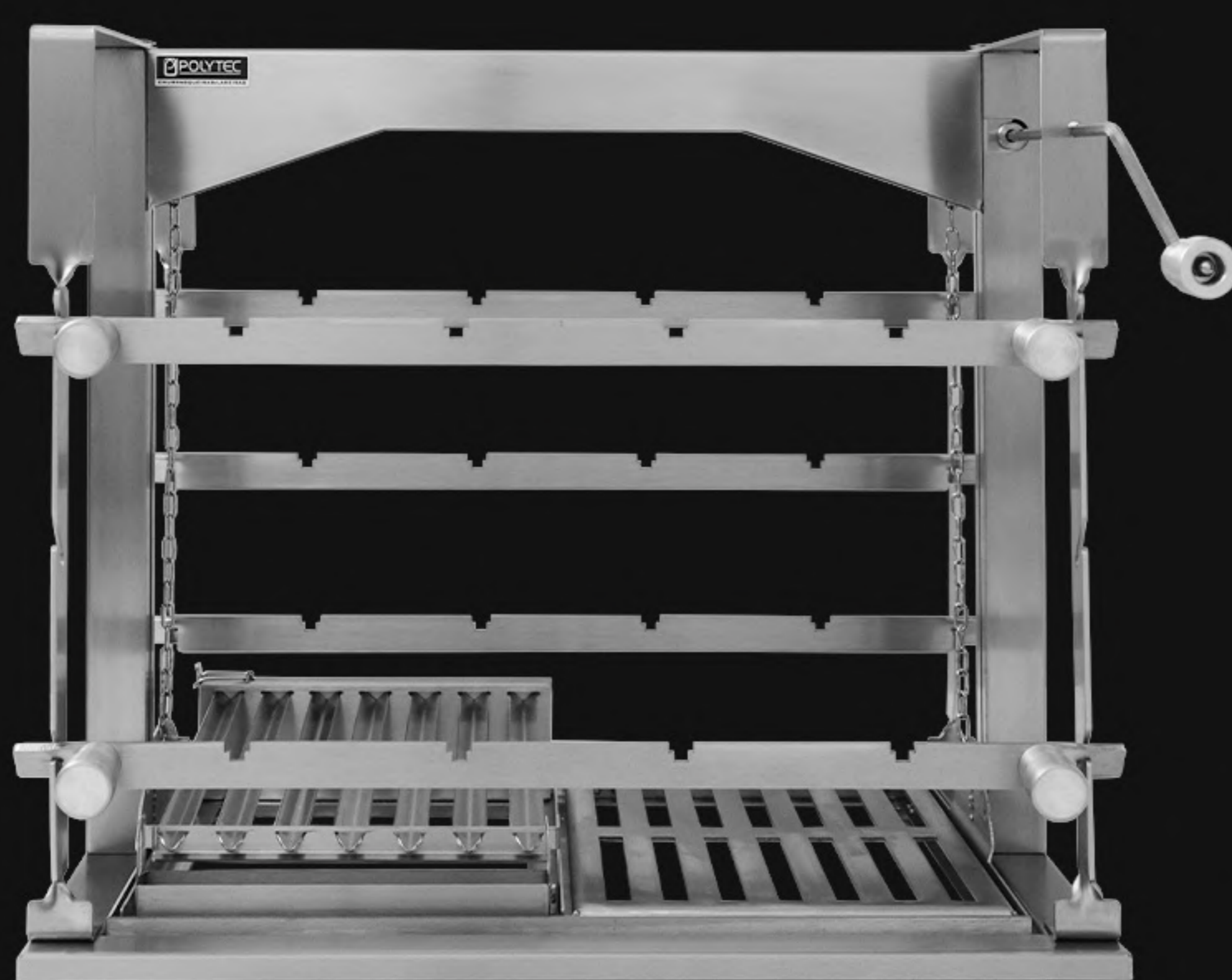
Equipamentos de ponta e sistema de fabricação com máquinas laser.



CHURRASQUEIRAS
C O N C E I T O



COIFA



GRILL



BRASEIRO

O Kit básico para montagem da sua churrasqueira será composto de: **COIFA + GRILL + BRASEIRO**

Temos em nossa linha de produtos diversas composições para proporcionar eficiência e elegância ao seu espaço gourmet.

CHURRASQUEIRAS COIFAS

AÇO INOX 304
LEGITIMO



PROJETO: Personalizado pelo cliente

COIFA PREMIUM



PROJETO: Arq. Barbara & Purchio

COIFA BALCONY



PROJETO: Arq. Mayra Lopes

COIFA CUBO

CHURRASQUEIRAS COIFAS



**PINTURA
ELETROSTÁTICA
AÇO GALVANIZADO**



COIFA PREMIUM



COIFA CUBO

ESPECIAIS

Coifas com tamanhos grandes chegando a 220cm. Ou ainda a Coifa modelo Frisada com construção especial.



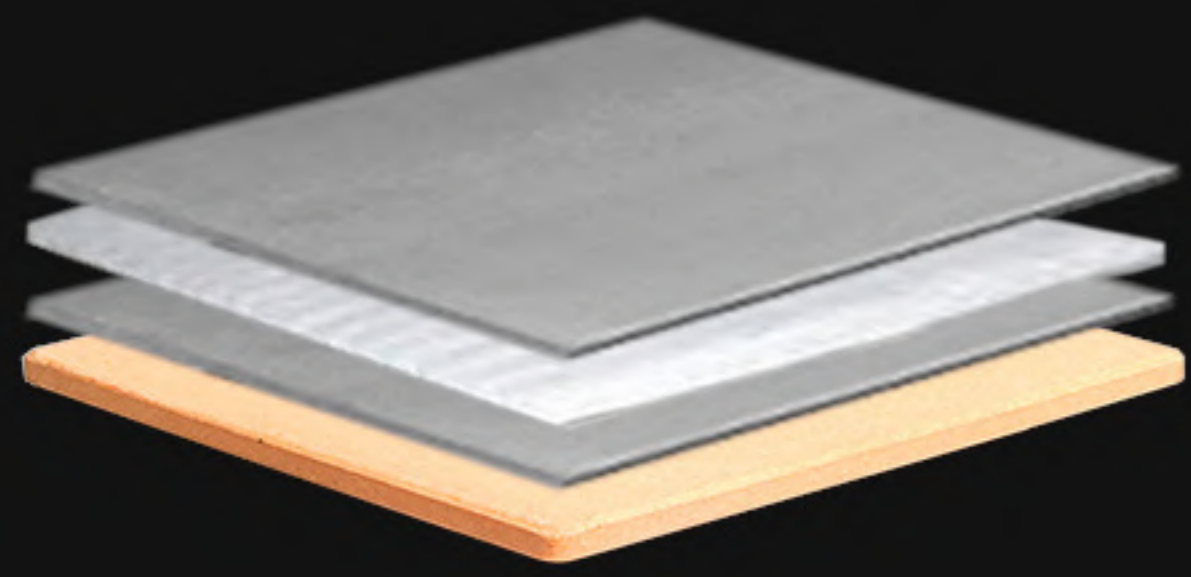
COIFA FRISADA



COIFA GOURMET

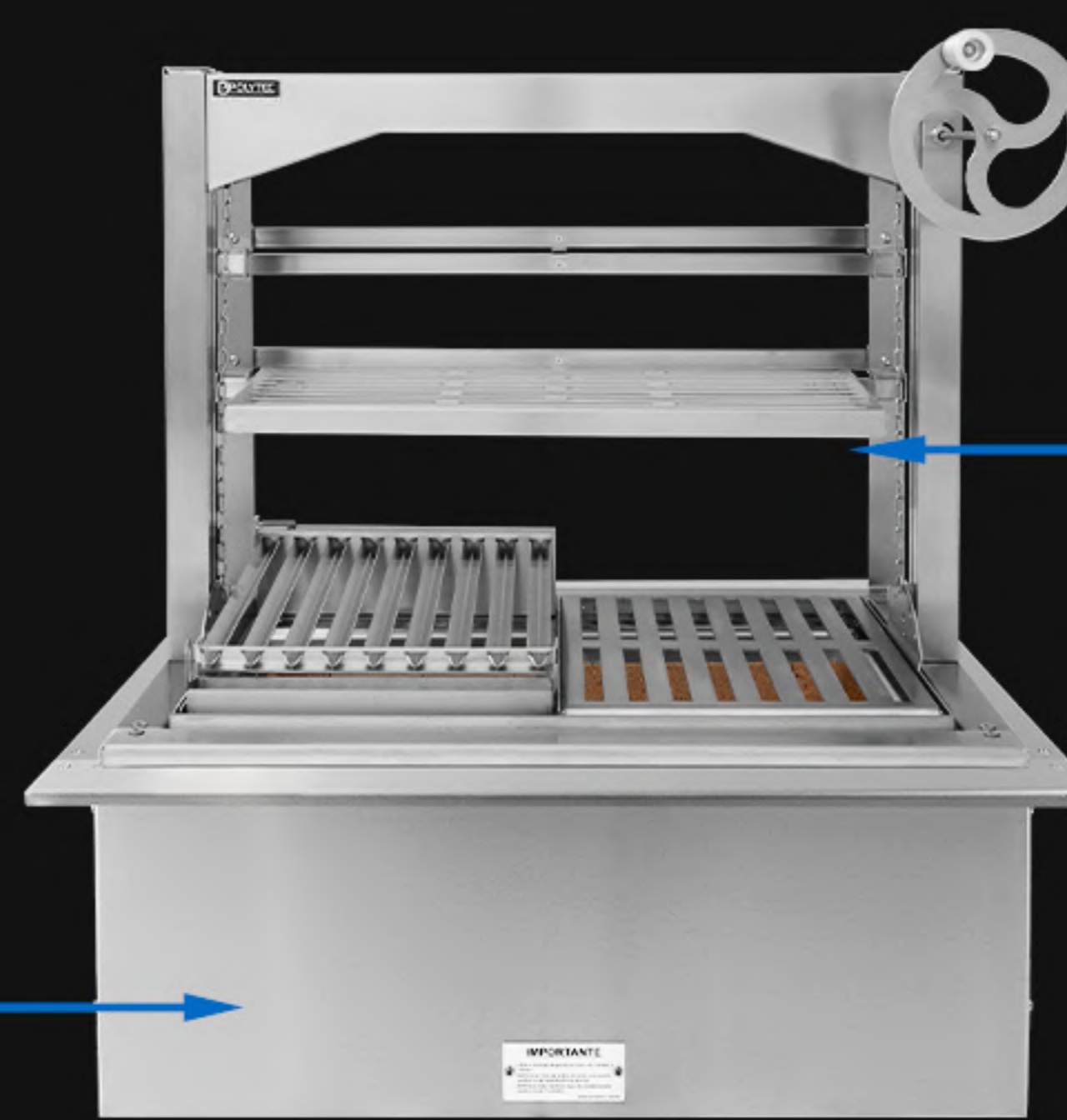
BRASEIRO TERMOFLEX

04 CAMADAS



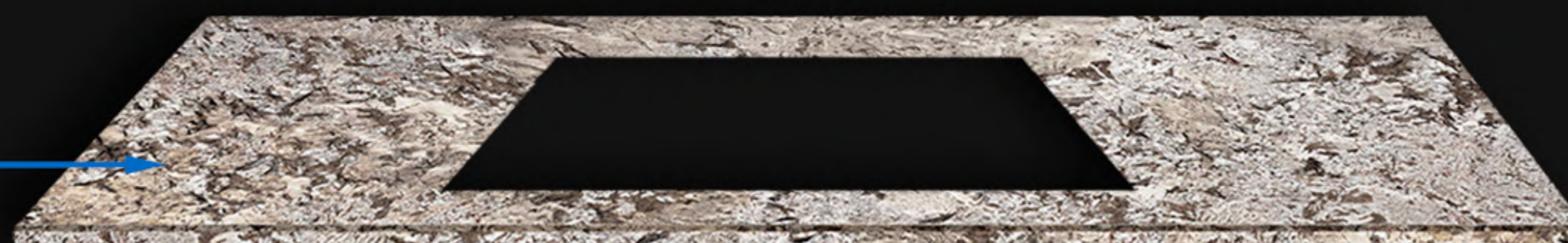
AÇO INOX 304
LEGITIMO

BRASEIRO **TERMOFLEX**



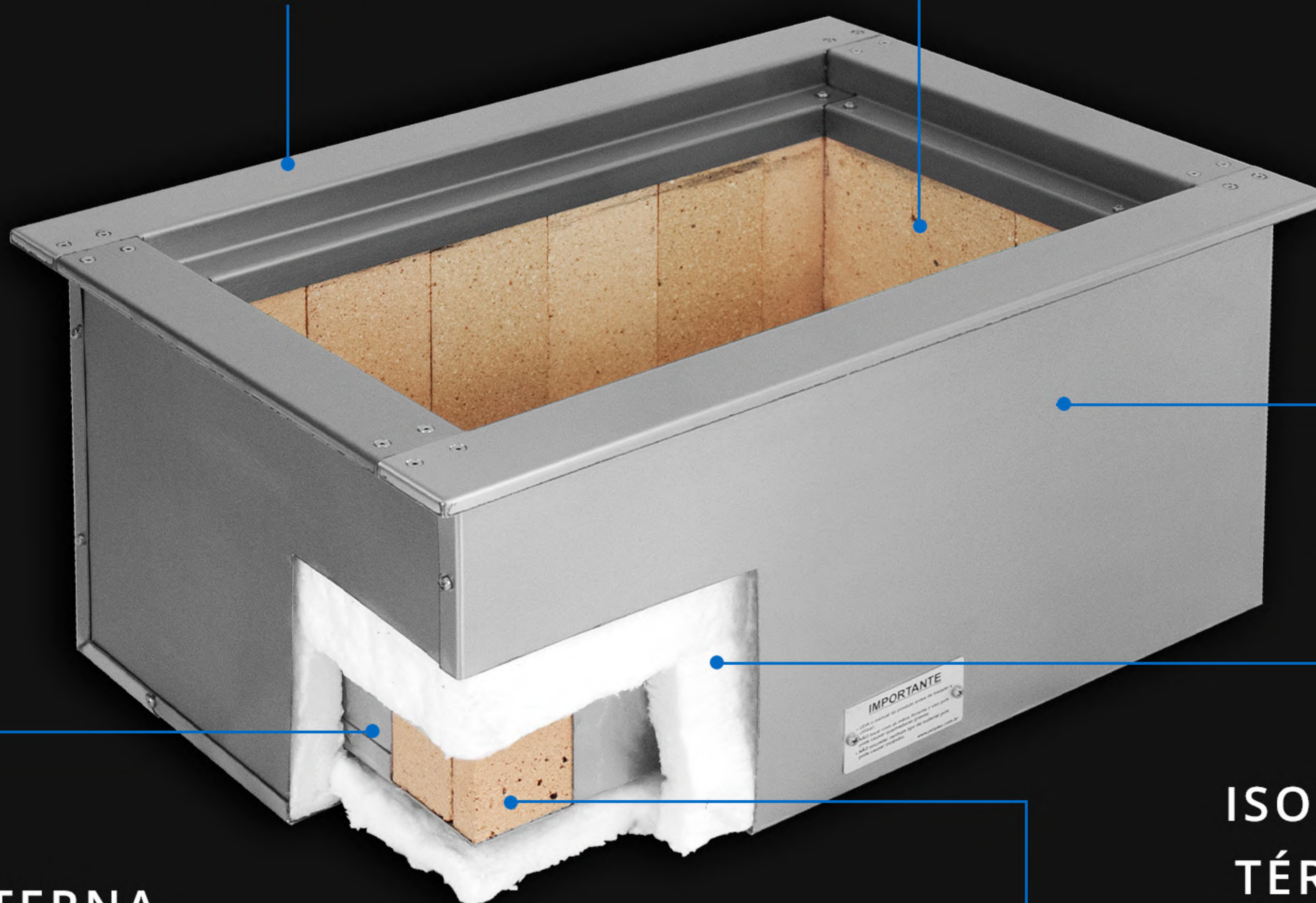
SISTEMA
DE GRELHAS

PEDRA ou
GRANITO



MOLDURA DE
ACABAMENTO

REFRATÁRIOS



FECHAMENTO
EXTERNO

CAIXA INTERNA

ISOLANTE
TÉRMICO

REFRATÁRIOS



CHURRASQUEIRAS PROJETOS

PROJETO: Arq. Flávia Cardim

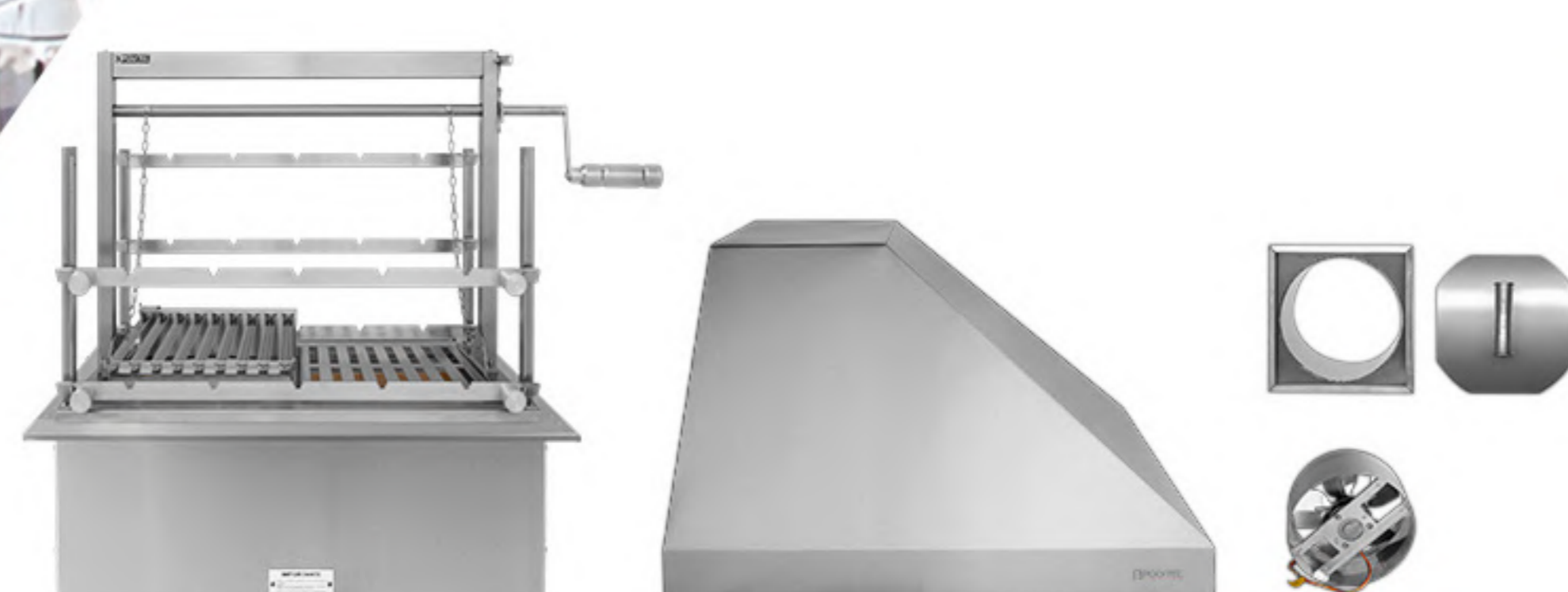


Braseiro & Grill (Master)

Coifa (Cubo)

Dumper + Exaustor

PROJETO: Arq. Cristiane Schiavoni



Braseiro & Grill (Master)

Coifa (Balcony)

Dumper + Exaustor

PROJETO: Arq. Fernanda Calvo



Braseiro & Grill (DuChef)

Coifa (Balcony)

Dumper + Exaustor

PROJETO: Mayra Munhoz Arquitetura



Braseiro & Grill (PolyGrill)

Coifa (Premium)

Dutos + Exaustor

PARRILLAS

CONCEITO

PRINCIPAL
DIFERENÇA



FIREBOX
FÁBRICA DE BRASAS

GRILL
SISTEMA DE GRELHAS



BRASEIRO PARRILLA

CONTROLE DE CALOR
SOBRE OS ALIMENTOS

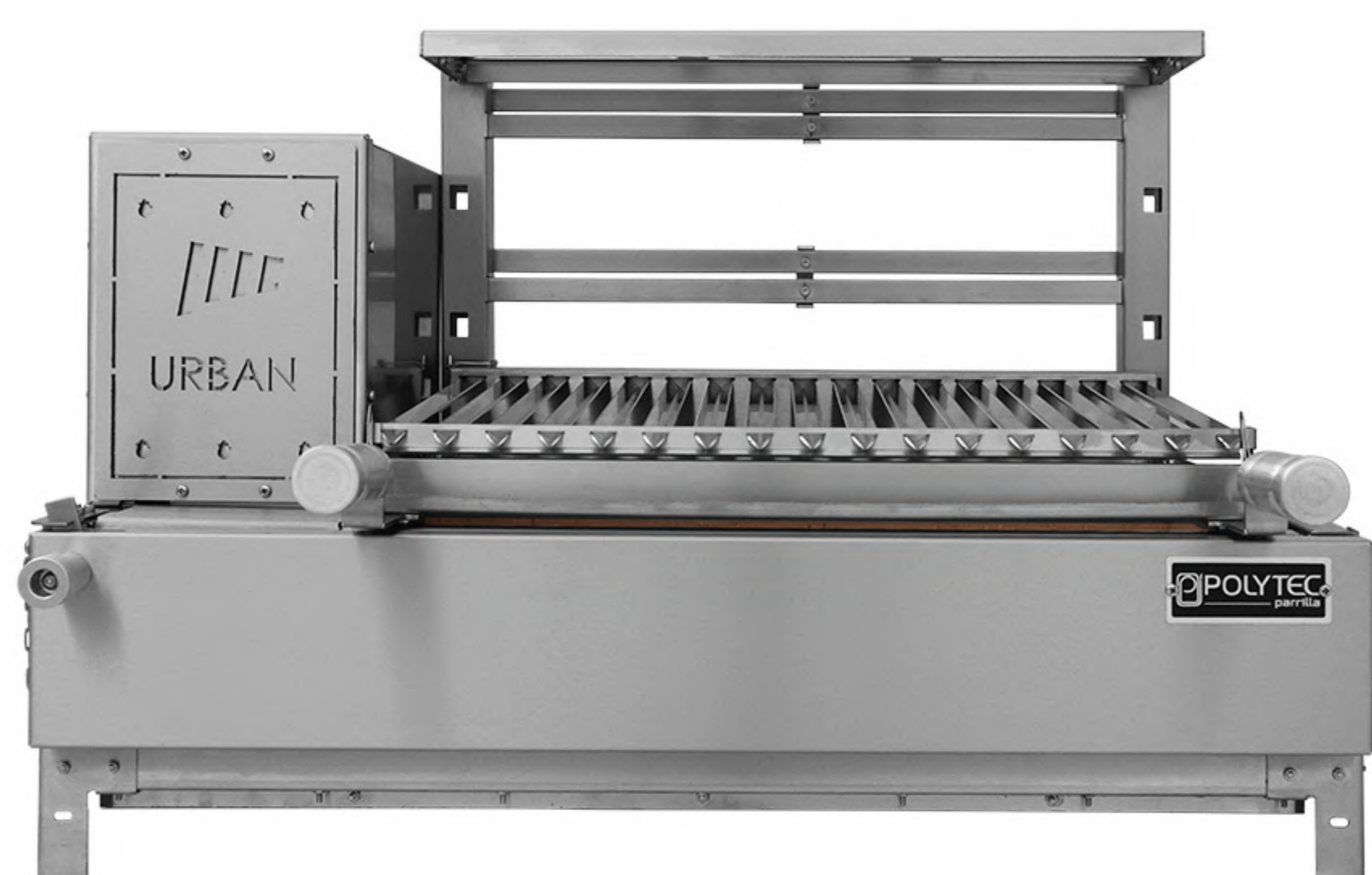
Uma Parrilla pode ter muitas configurações e formas de execução, mas um kit completo é composto de:

GRILL + FIREBOX + BRASEIRO PARRILLA

PARRILLAS MODELOS

AÇO INOX 304
LEGITIMO

CORTE
LASER



URBAN

- Suporte de Grelhas **TRADICIONAL**
modelo POLYGRILL

- Cabos Pegadores com apoio 100% Traseiro (em balanço).
- Cabos de Madeira revestidos de ALUMÍNIO.



KING

- Elevação de Grelhas por **VOLANTE**
FRONTAL ANTI-REVERSE (GRANDE)

- Sustentação por correntes
- Sistema de apoio de espeto
- Acompanha 01 grelha de descanso



MAESTRO

- 02 unid. Elevação de Grelhas por
VOLANTE FRONTAL ANTI-REVERSE
(GRANDE)

- Sustentação por correntes
- Sistema de apoio de espeto
- Acompanha 01 grelha de descanso em cada grill

COIFAS PARA
COZINHA



FABRICAÇÃO SOB MEDIDA
PARA SUA COZINHA

COIFAS PARA COZINHA



EXAUSTORES



EXAUSTOR
CENTRÍFUGO

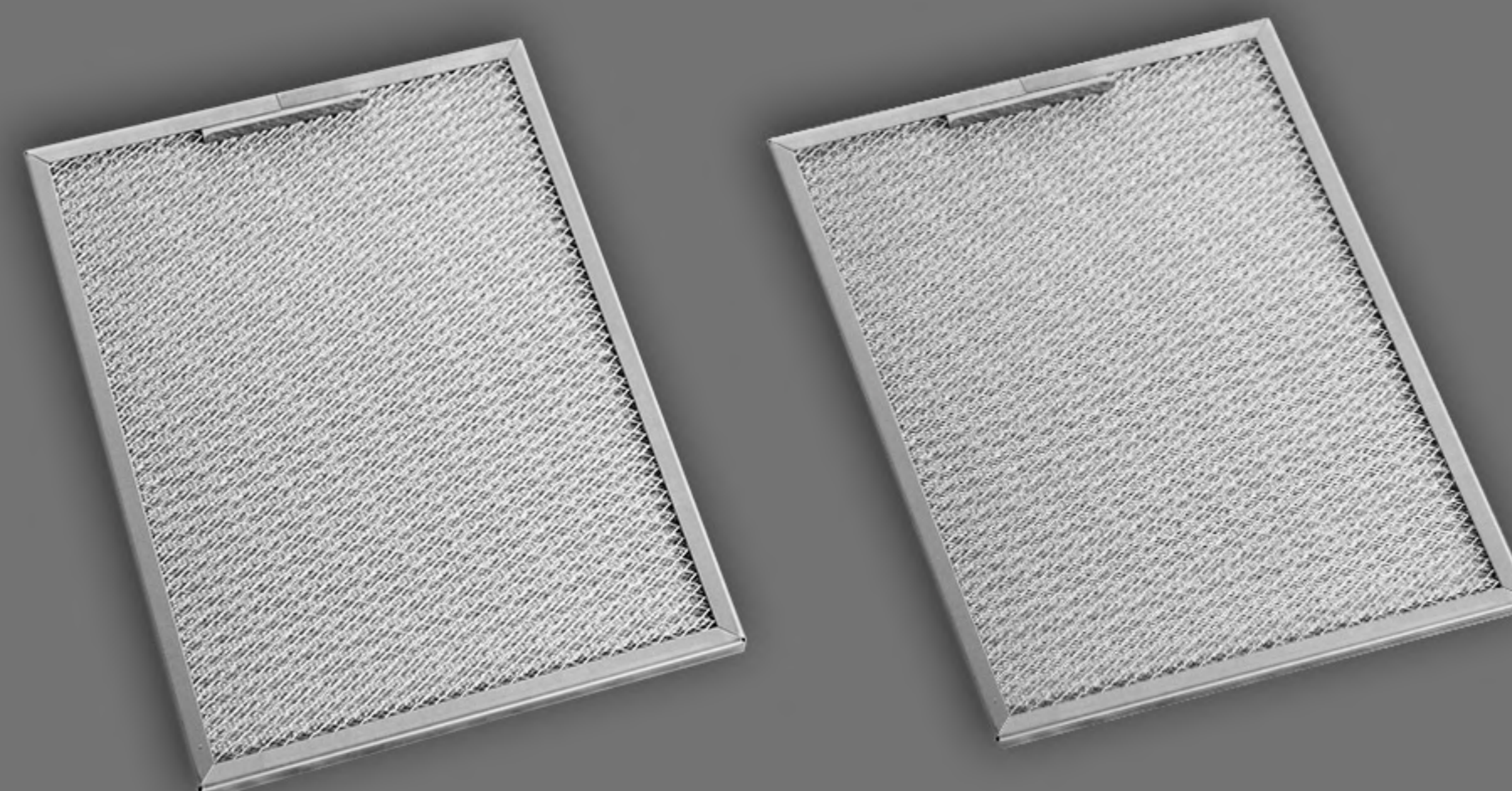


EXAUSTOR
SIROCO

Os modelos de exaustores, potência, e até o melhor posicionamento (começo ou final da linha) são sempre analisados.

FILTROS

Modelos de alumínio lavável são ótimos para uma higienização frequente, com retenção de gordura e passagem de ar.



LÂMPADAS

Lâmpadas de LED para melhor visualização do ponto de cocção. Opções em 110V ou 220V.

ACIONADORES

Escolha o estilo que mais lhe agrada para acionar exaustor e iluminação. A liberdade de escolha é uma forma de customização.



Botões
Mecânicos



Painel
Touch Digital

FORNOS DE PIZZA CONCEITO

LENHA TRADICIONAL COMPLETO



FORNO METALLO



- Utiliza o calor da **LENHA** para assar pizzas, pães, carnes, peixes, etc.
- Precisa de instalação e chaminé para exaustão da fumaça.

CARVÃO PARA CHURRASQUEIRA



BRASEIRO
CHURRASQUEIRA



- Utiliza o calor do **CARVÃO** e brasas para assar pizzas, pães, etc.
- Não precisa de instalação. Basta sobrepor em grelha ou direto sobre o braseiro.

FORNOS DE PIZZA MODELOS

AÇO INOX 304
LEGITIMO



PROJETO: Showroom da POLYTEC

FORNO METALLO



PROJETO: Arq. Mara Nogueira

FORNO DE CONCRETO



PROJETO: Personalizado pelo cliente

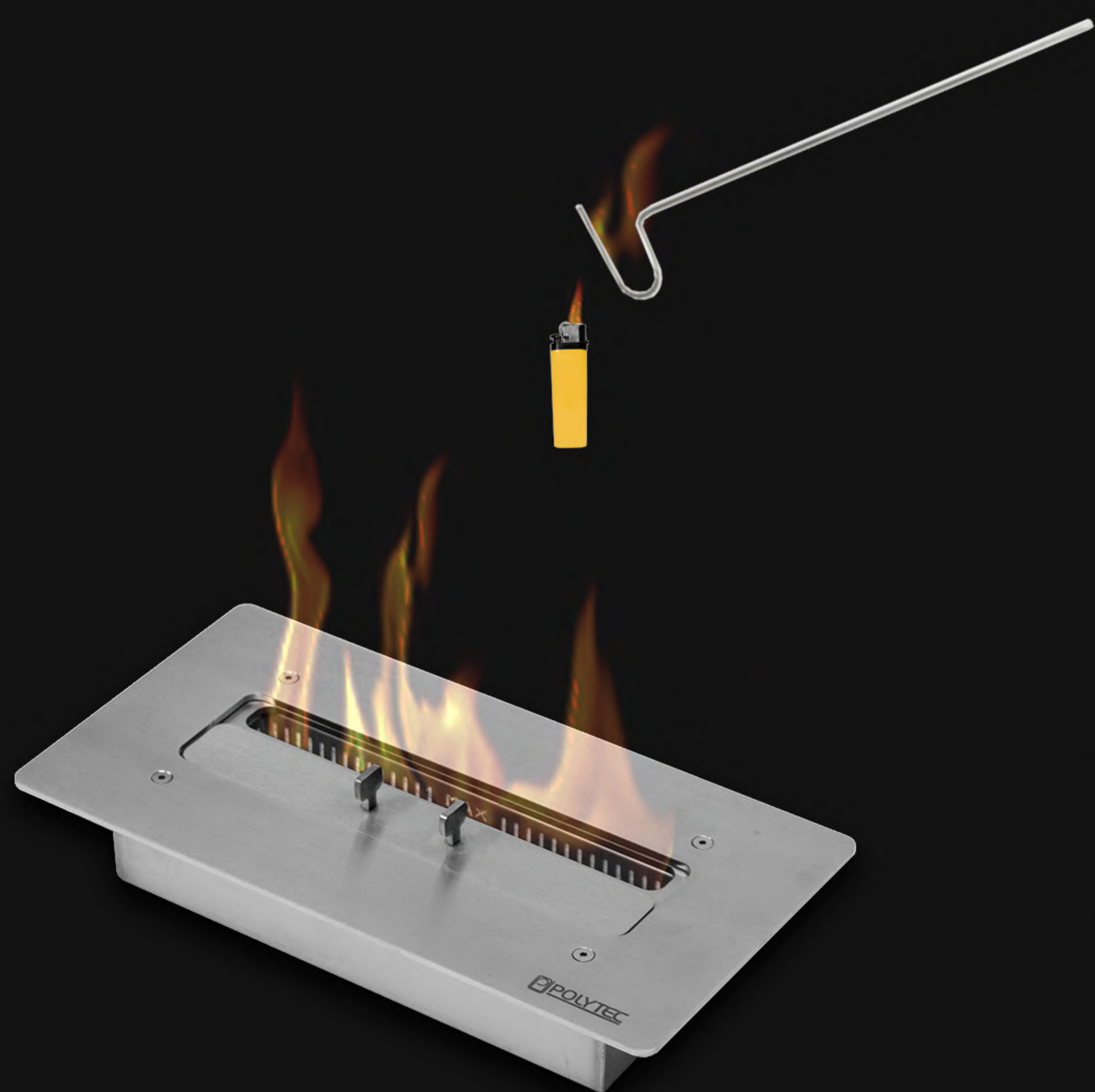
FORNO POLYCHEF

LAREIRAS ECOLÓGICAS

CONCEITO

FLUIDO

As lareiras ecológicas funcionam com fluído à base de álcool de cereais, que não produz cheiro ou fumaça, com emissão reduzida de CO₂, similar à respiração.



UTILIZAÇÃO

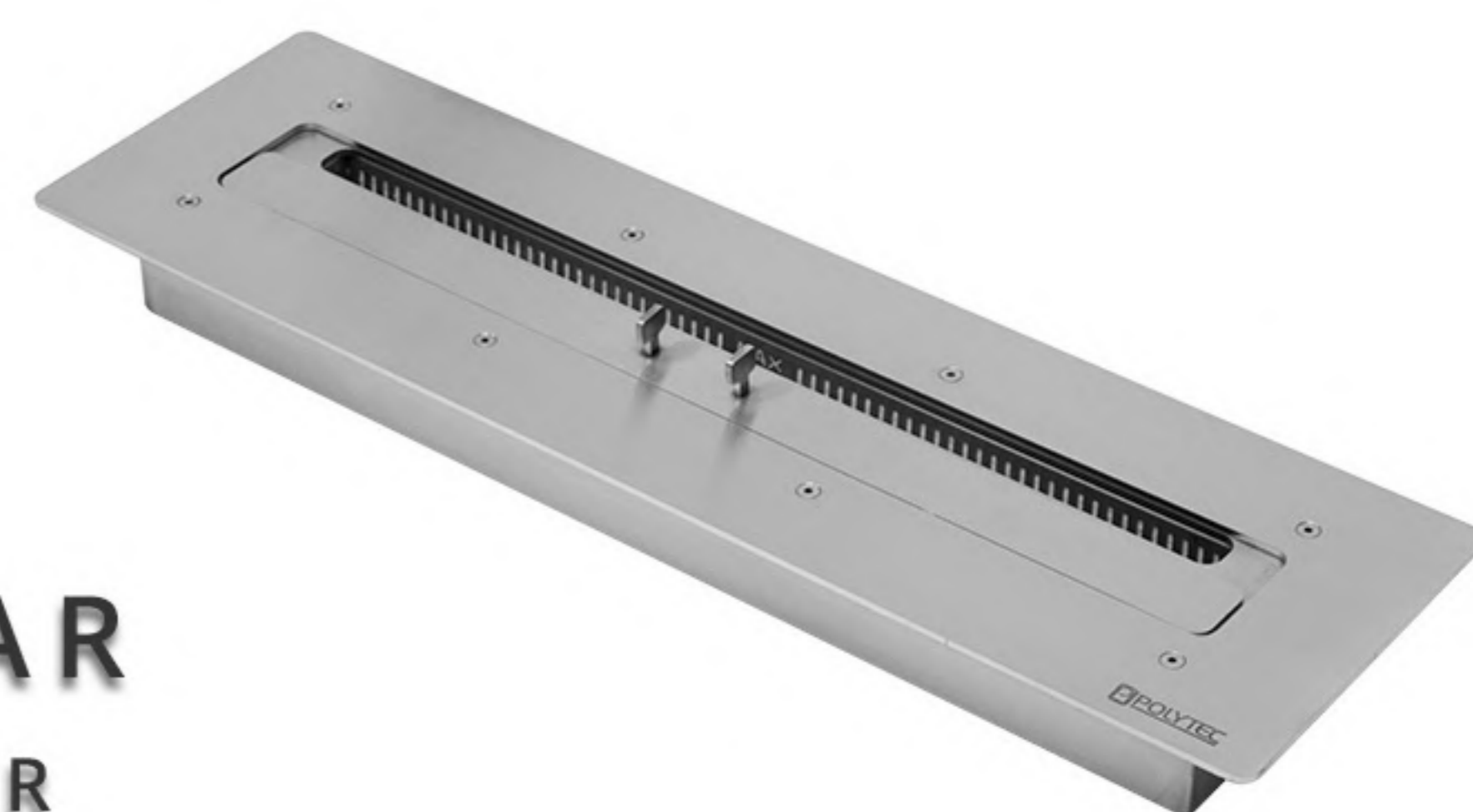
Fácil abastecimento e acendimento com a utilização da haste, molhando a ponta e utilizando isqueiro fora do queimador.

A lareira eleva a temperatura do ambiente em até 7°C quando utilizada na capacidade máxima.



PROJETO: Arq. Karen Steinberg

LAREIRA LINEAR
SOBREPOR / EMBUTIR



LAREIRA PORTÁTIL
INTERNA / EXTERNA

PROJETO: Bollpi Revestimentos



+ 55 (11) 3768 - 1173

+ 55 (11) 9 9239 - 8015

contato@polytec.com.br

www.polytec.com.br