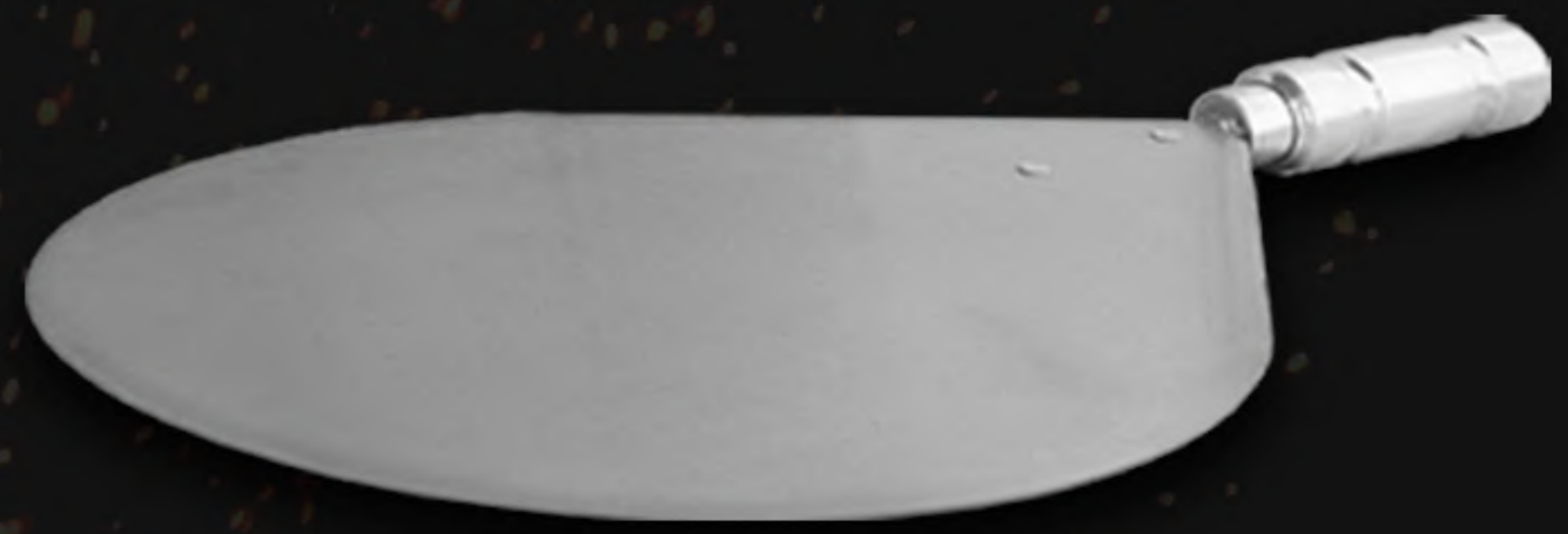




CATÁLOGO  
2025

# FORNOS



30 ANOS  
desde 1995

# FORNOS DE PIZZA CONCEITO

## LENHA TRADICIONAL COMPLETO

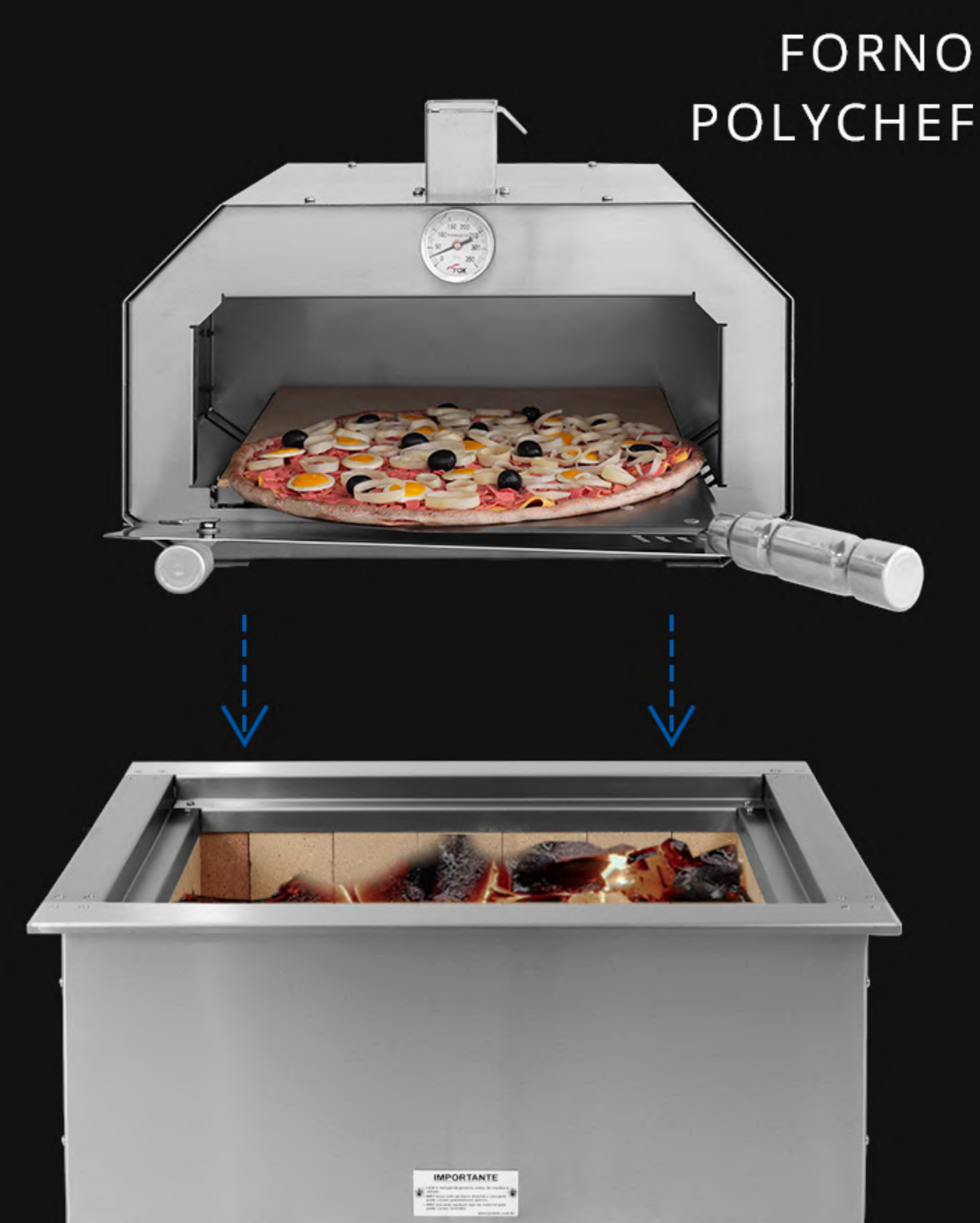


FORNO METALLO



- 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



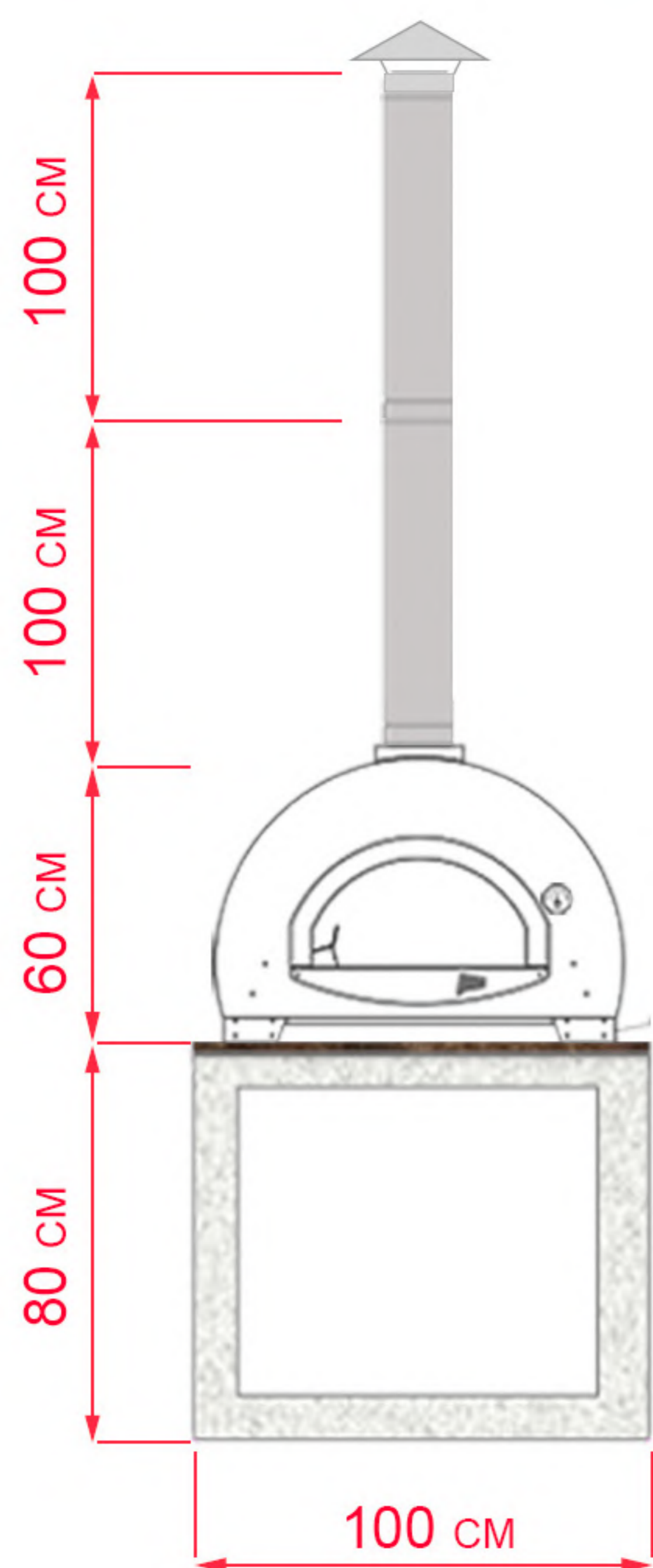
PROJETO: Personalizado pelo cliente

FORNO POLYCHEF

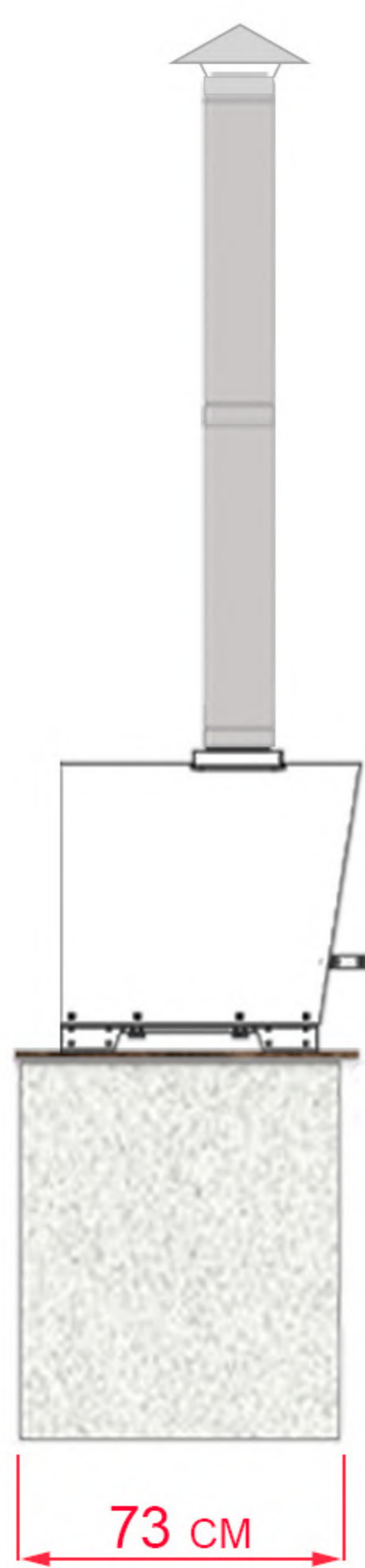
# FORNOS DE PIZZA METALLO

Aço inox 304, Refratários e muita qualidade de peças cortadas a laser. Forno que alia modernidade ao uso tradicional do forno à lenha.

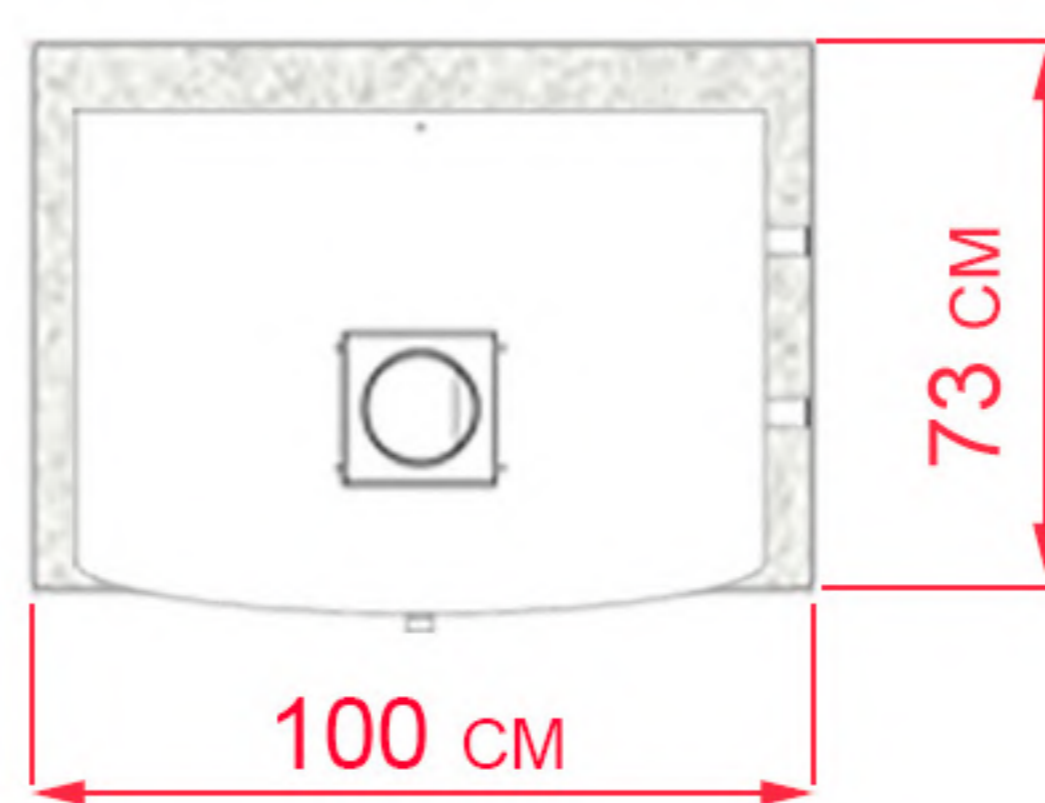
**AÇO INOX 304**  
LEGITIMO



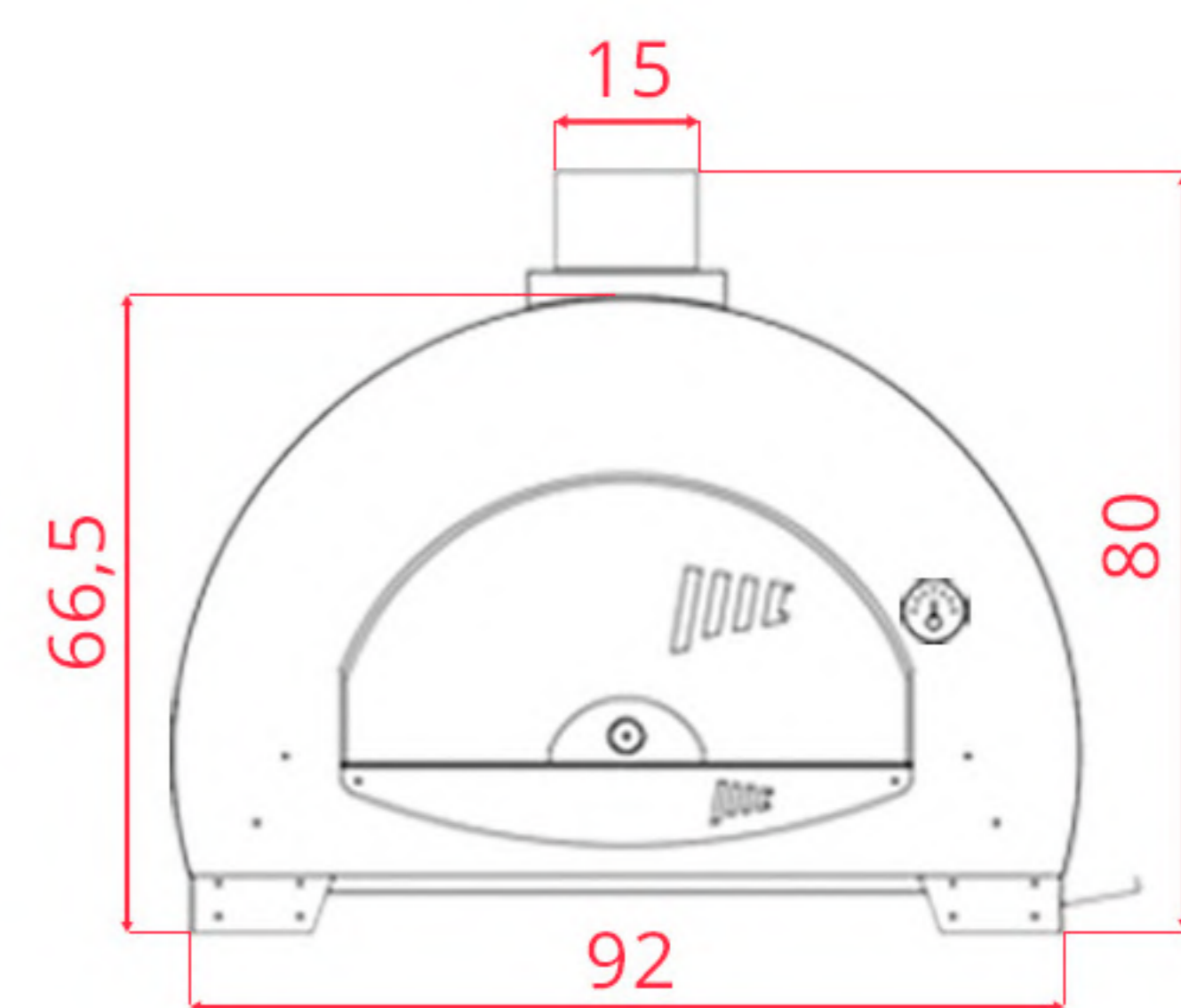
VISTA FRONTAL



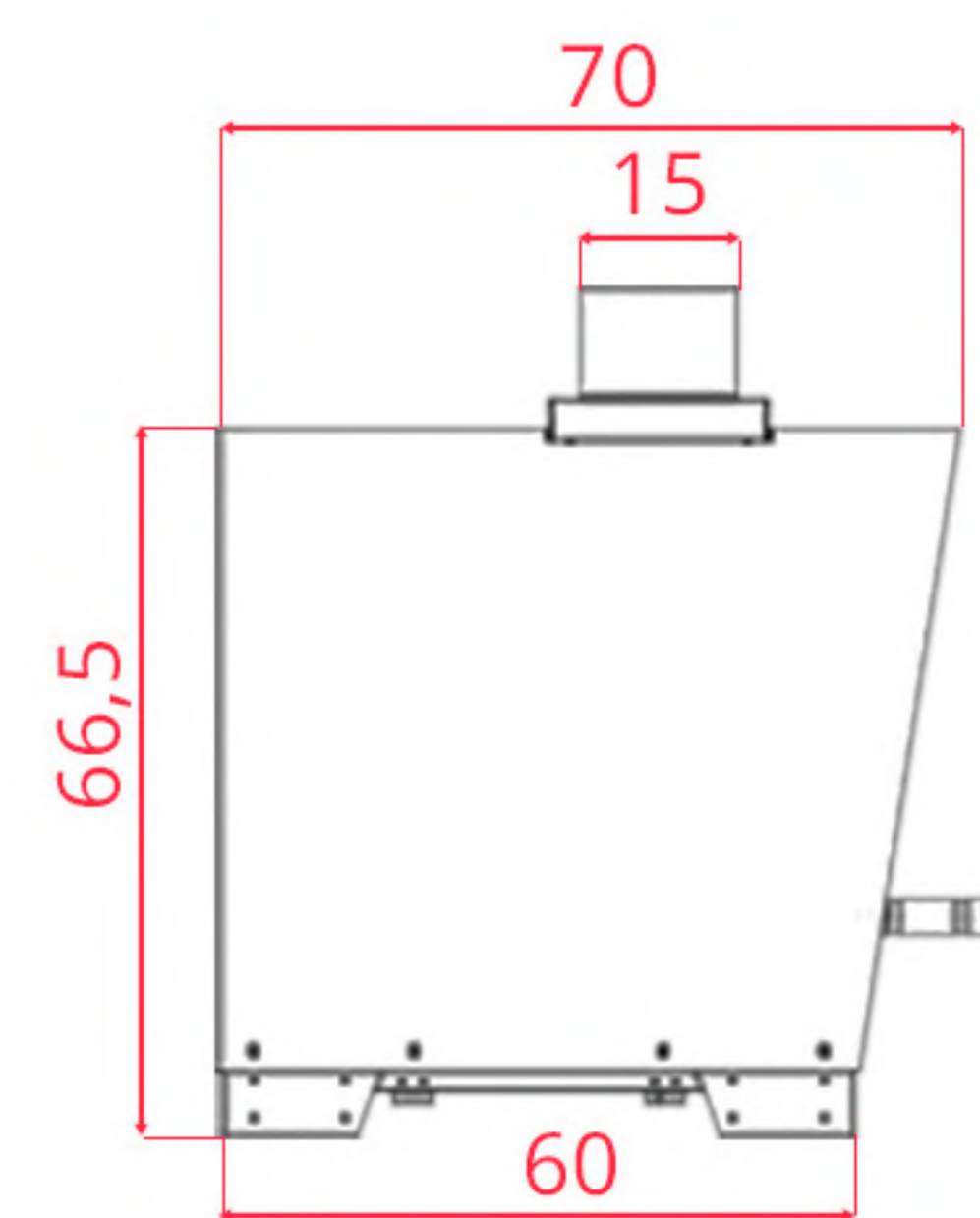
VISTA LATERAL



PLANTA



VISTA FRONTAL



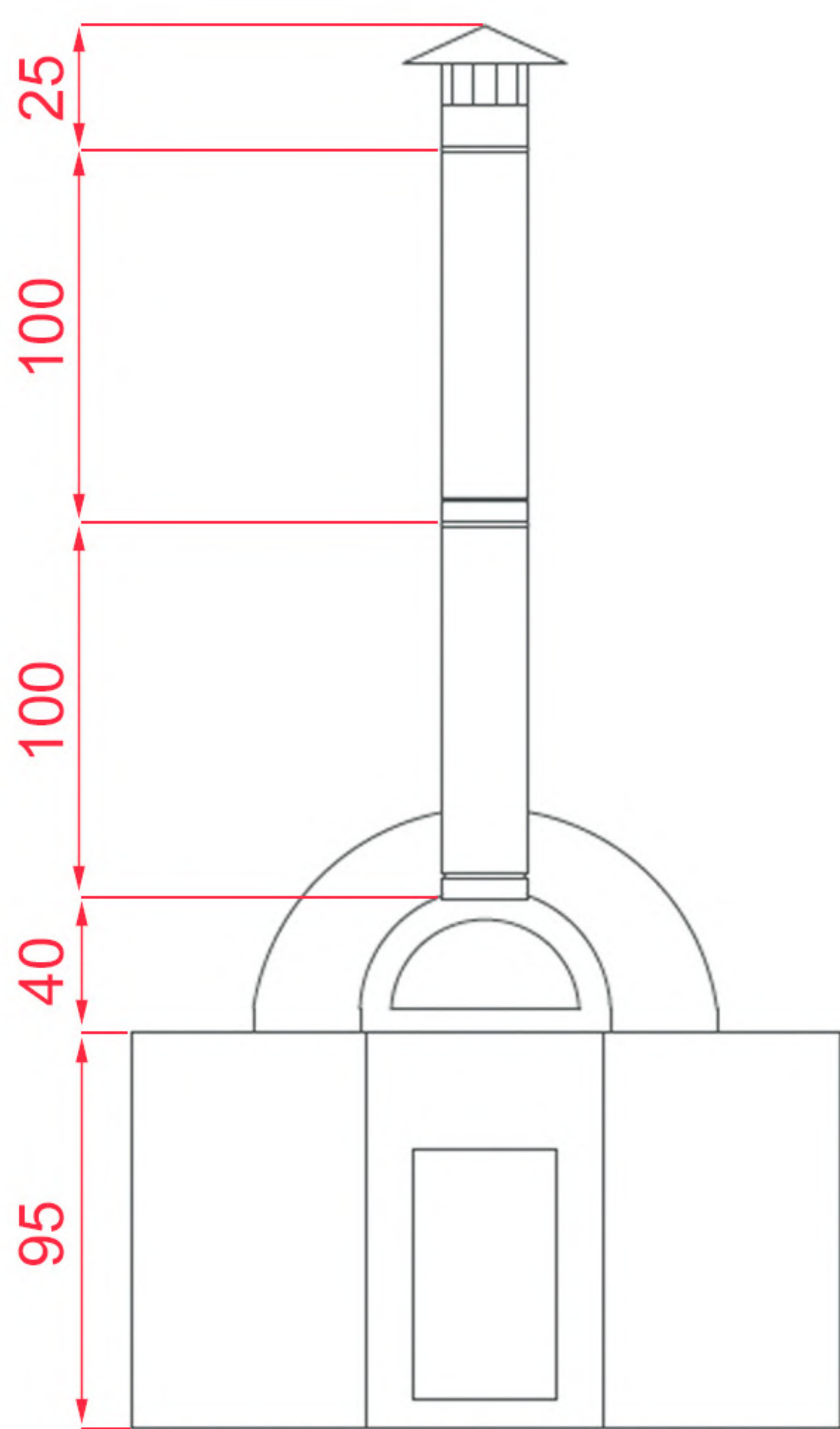
VISTA LATERAL



PROJETO: Origem Arquitetura e Interiores

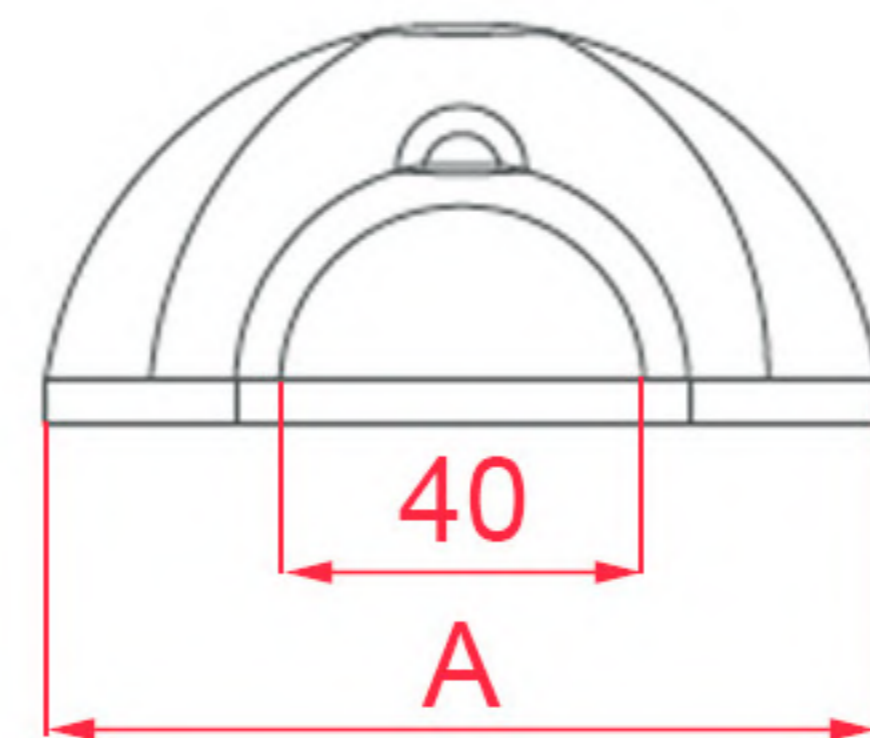
# FORNOS DE PIZZA CONCRETO

Modelo iglu tradicional fabricado 100% em material refratário. Indicamos revestimento térmico com manta e massa especial para revestir o forno.

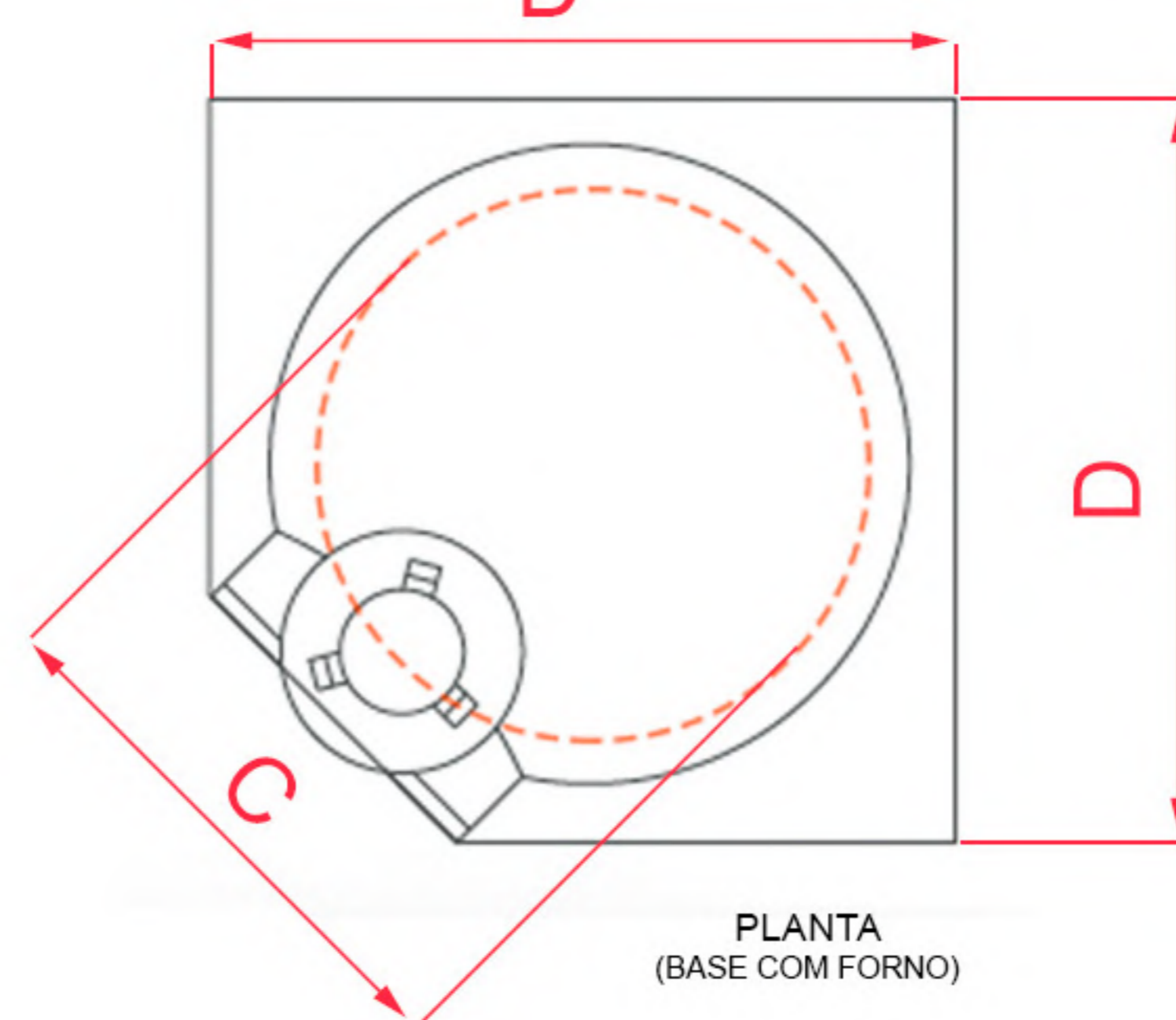
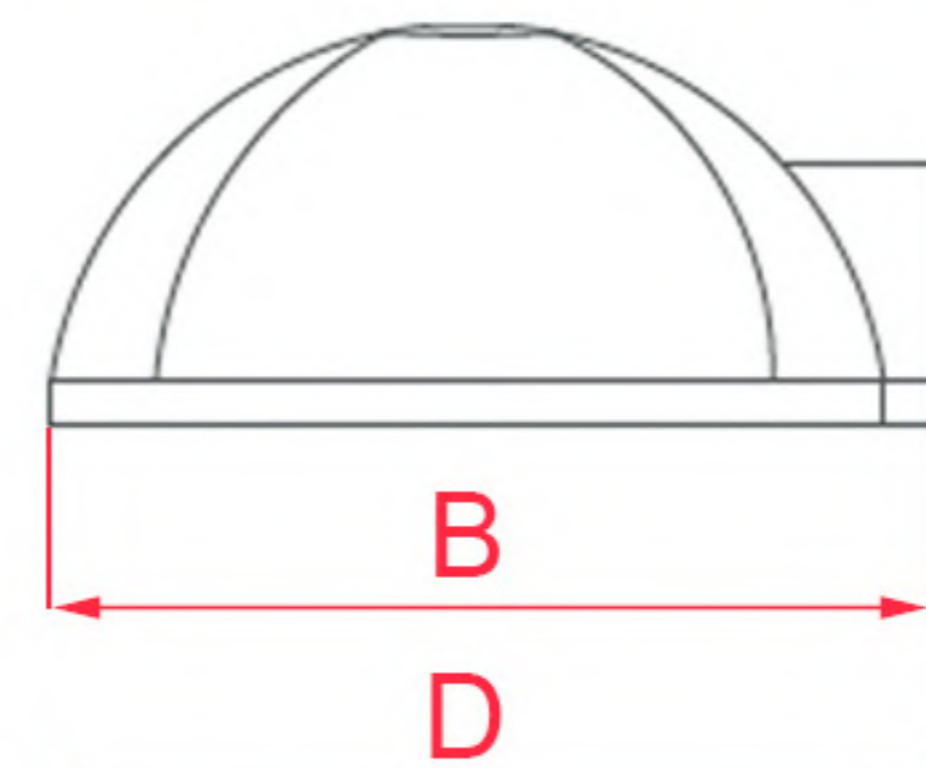


VISTA FRONTAL

VISTA FRONTAL (PRÉ-MOLDADO)



VISTA LATERAL (PRÉ-MOLDADO)



PLANTA (BASE COM FORNO)

MODELO	A	B	C	E
Forno a Lenha - 01	80	81	68	100
Forno a Lenha - 02	104	111	85	120

MEDIDAS EM CM

MEDIDA INTERNA DO FORNO



PROJETO: Arq. Mara Nogueira

# FORNOS DE PIZZA POLYCHEF

Transforme sua churrasqueira em Forno de Pizza apenas sobrepondo a estrutura sobre uma grelha simples.

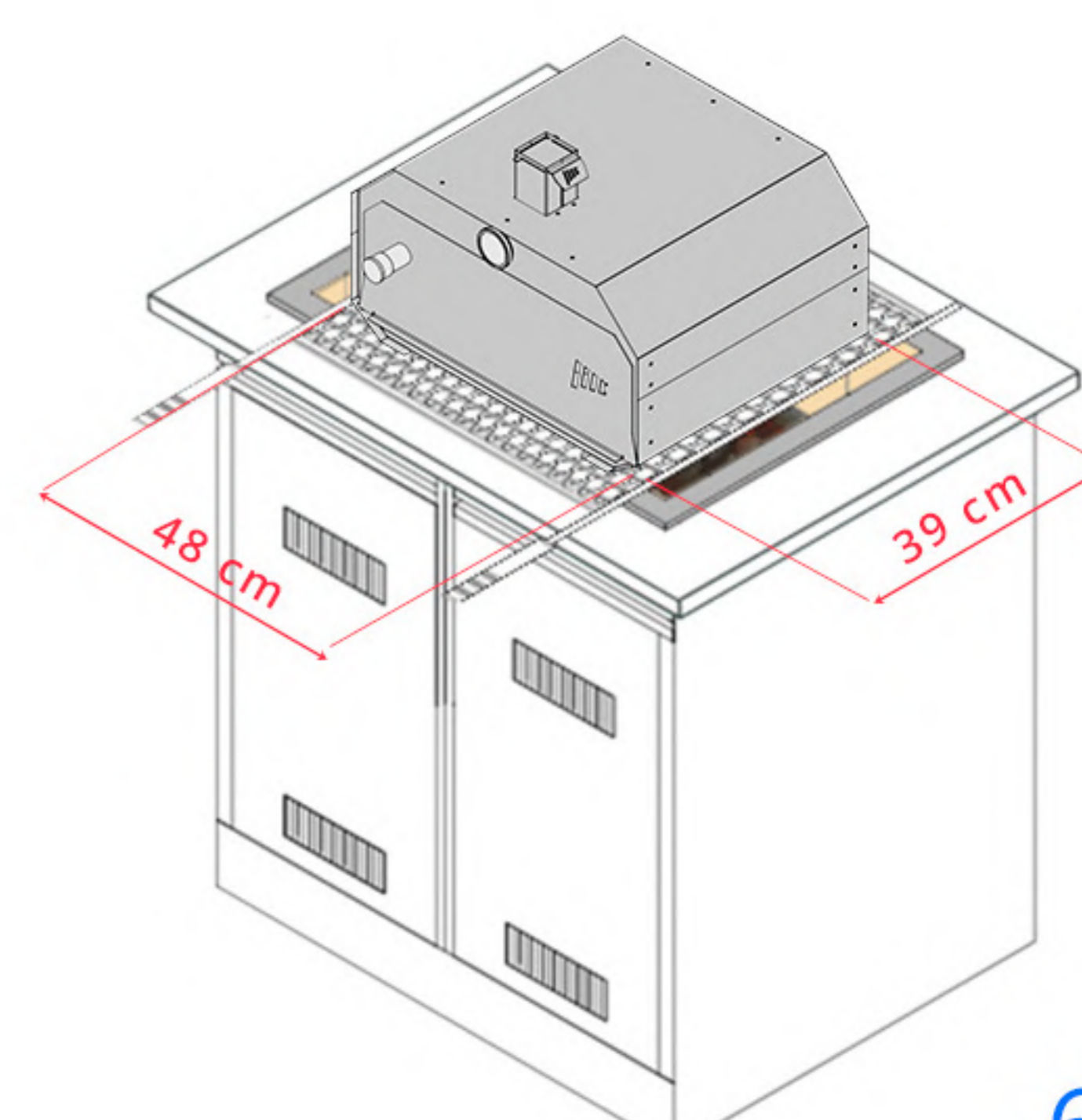
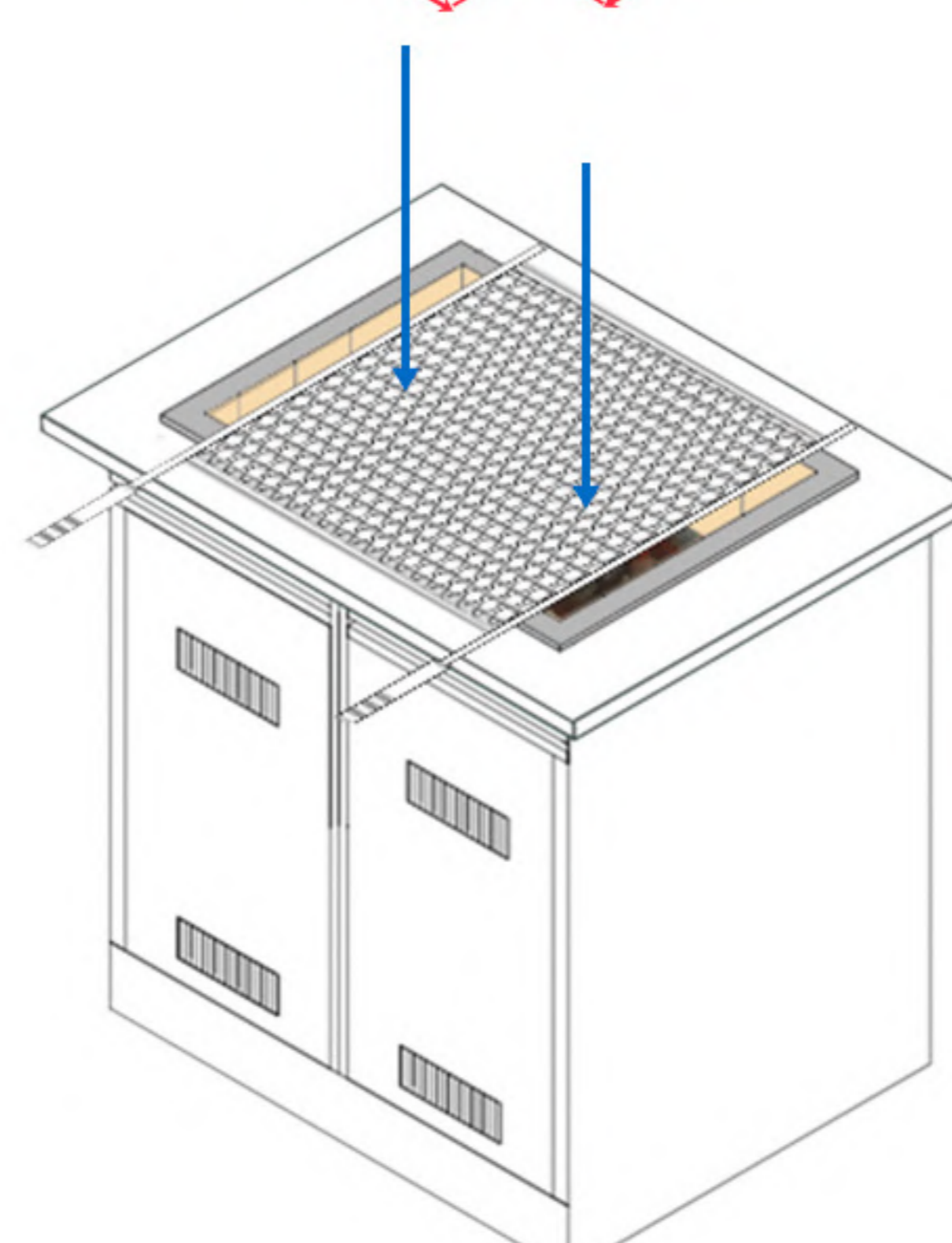
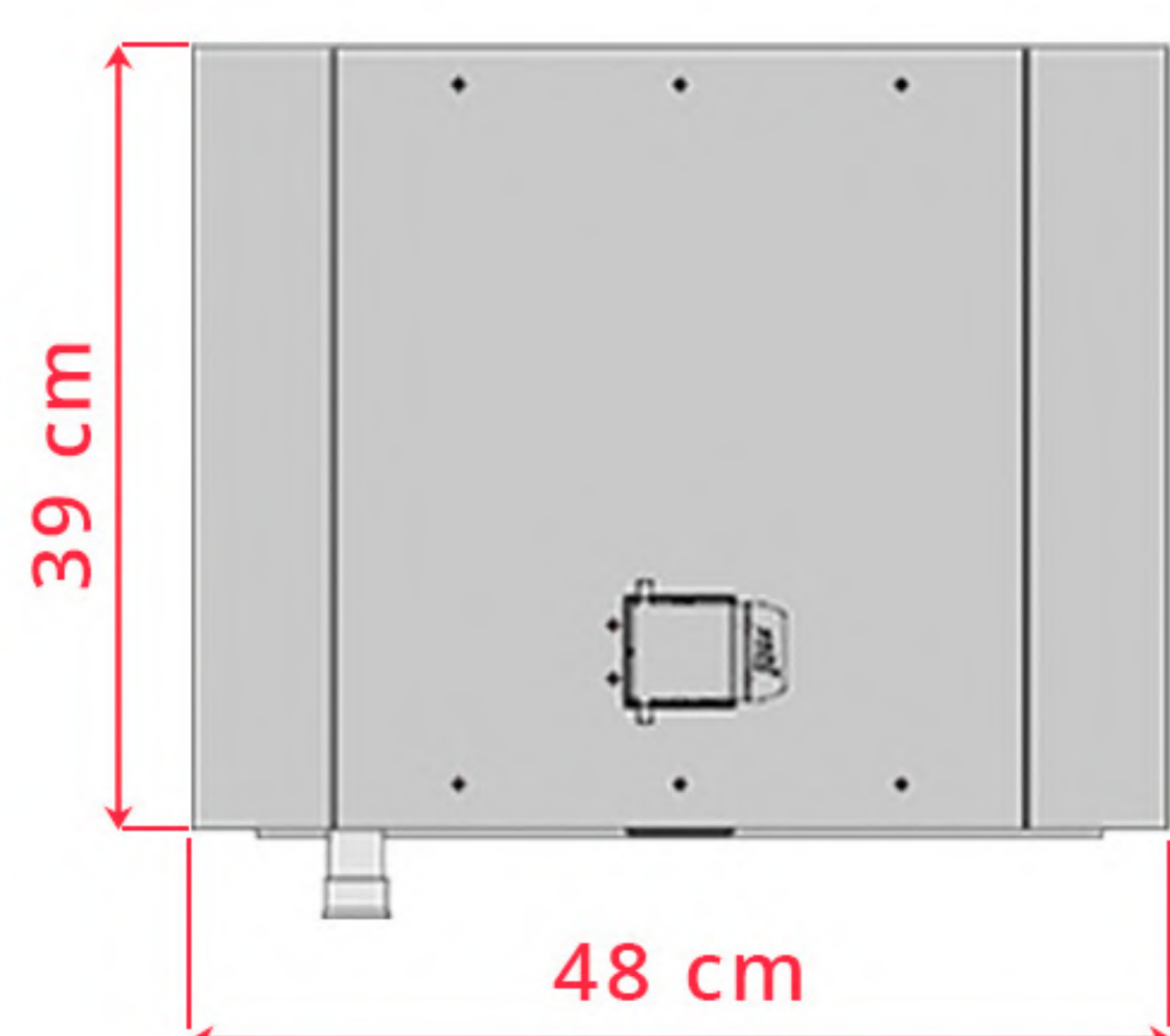
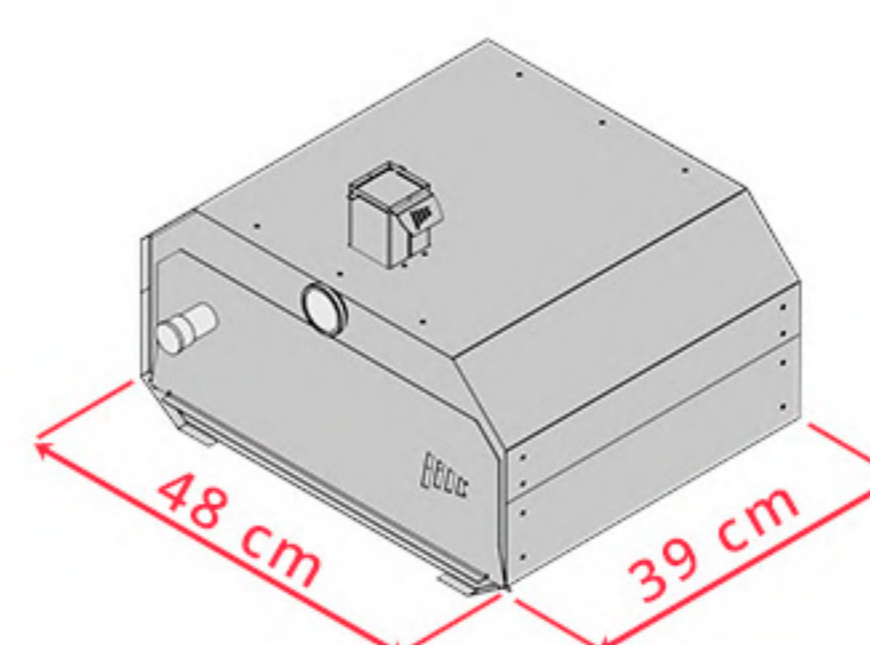
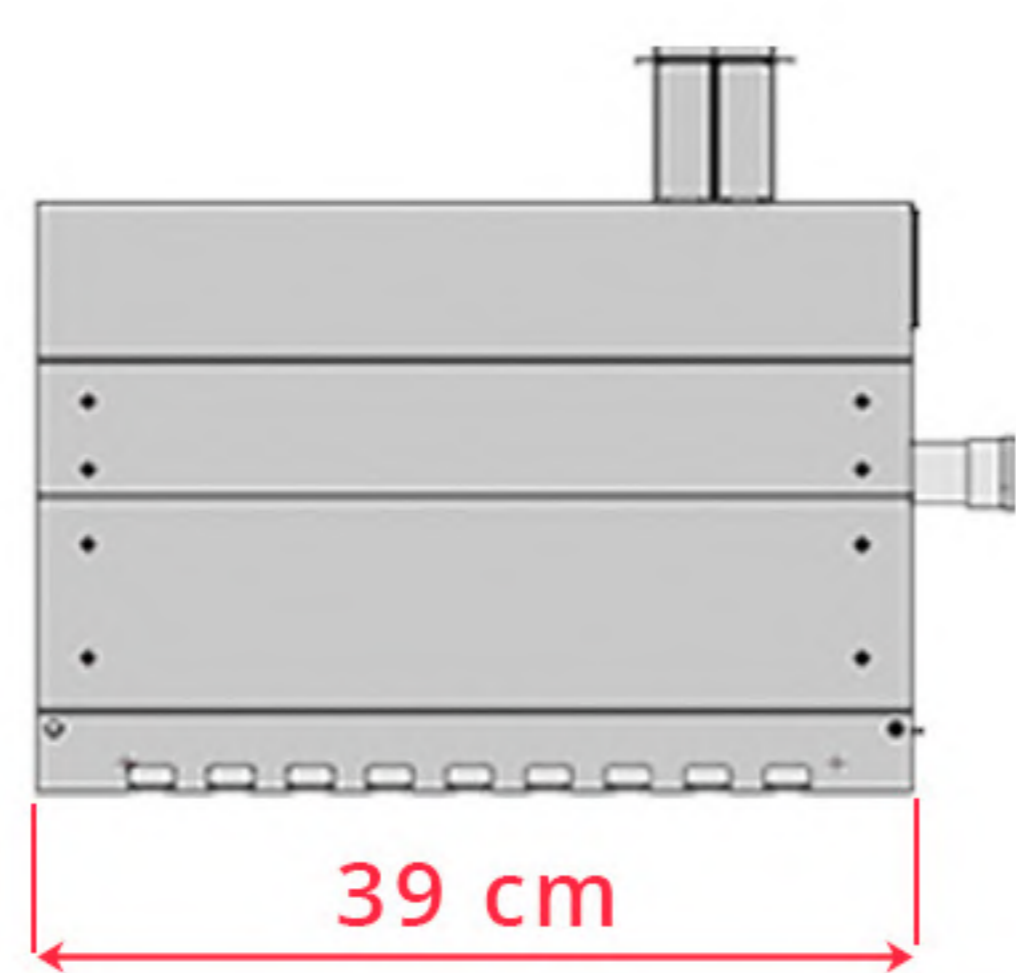
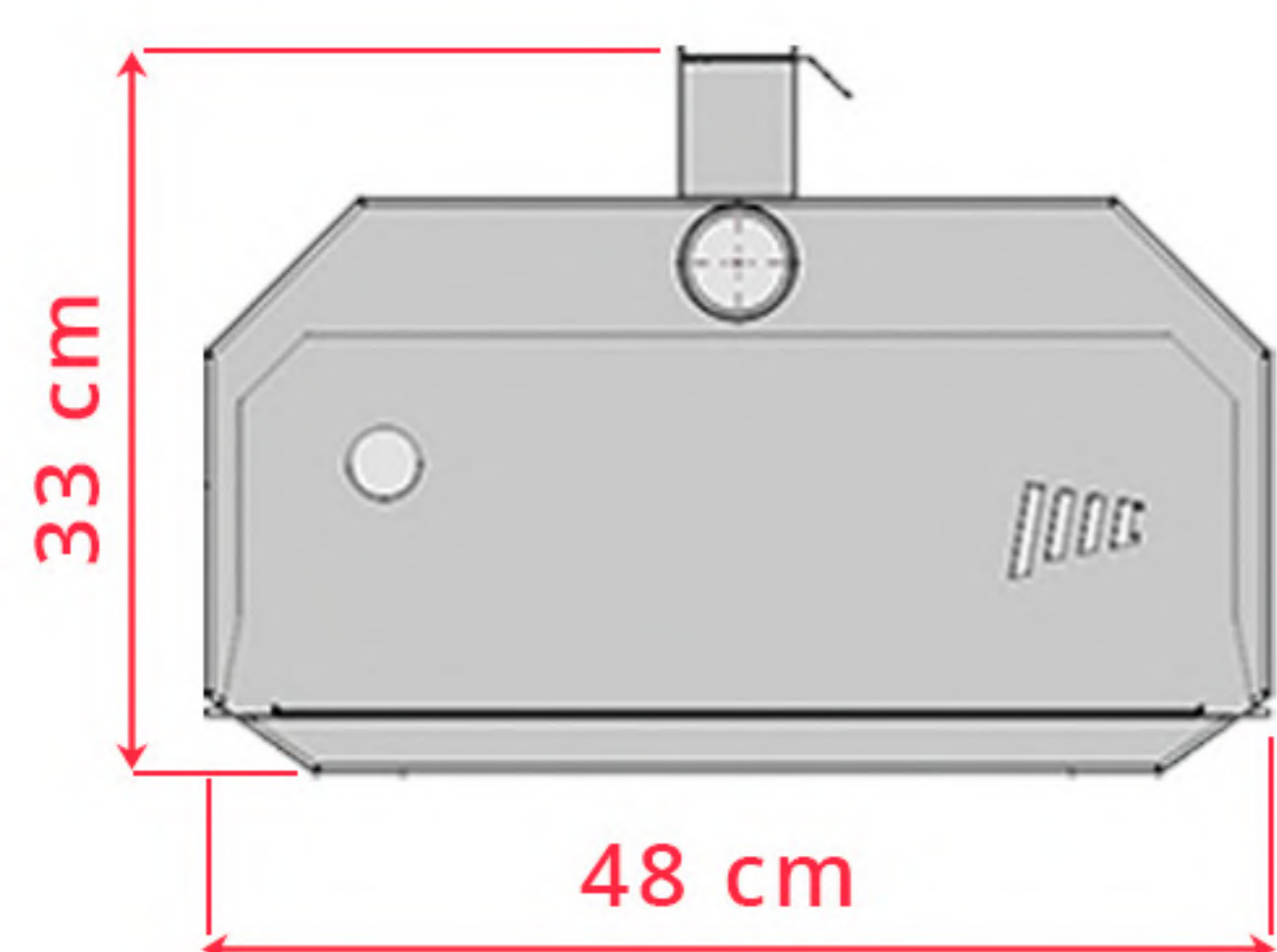
AÇO INOX 304  
LEGITIMO



PARA USO COM  
CARVÃO VEGETAL



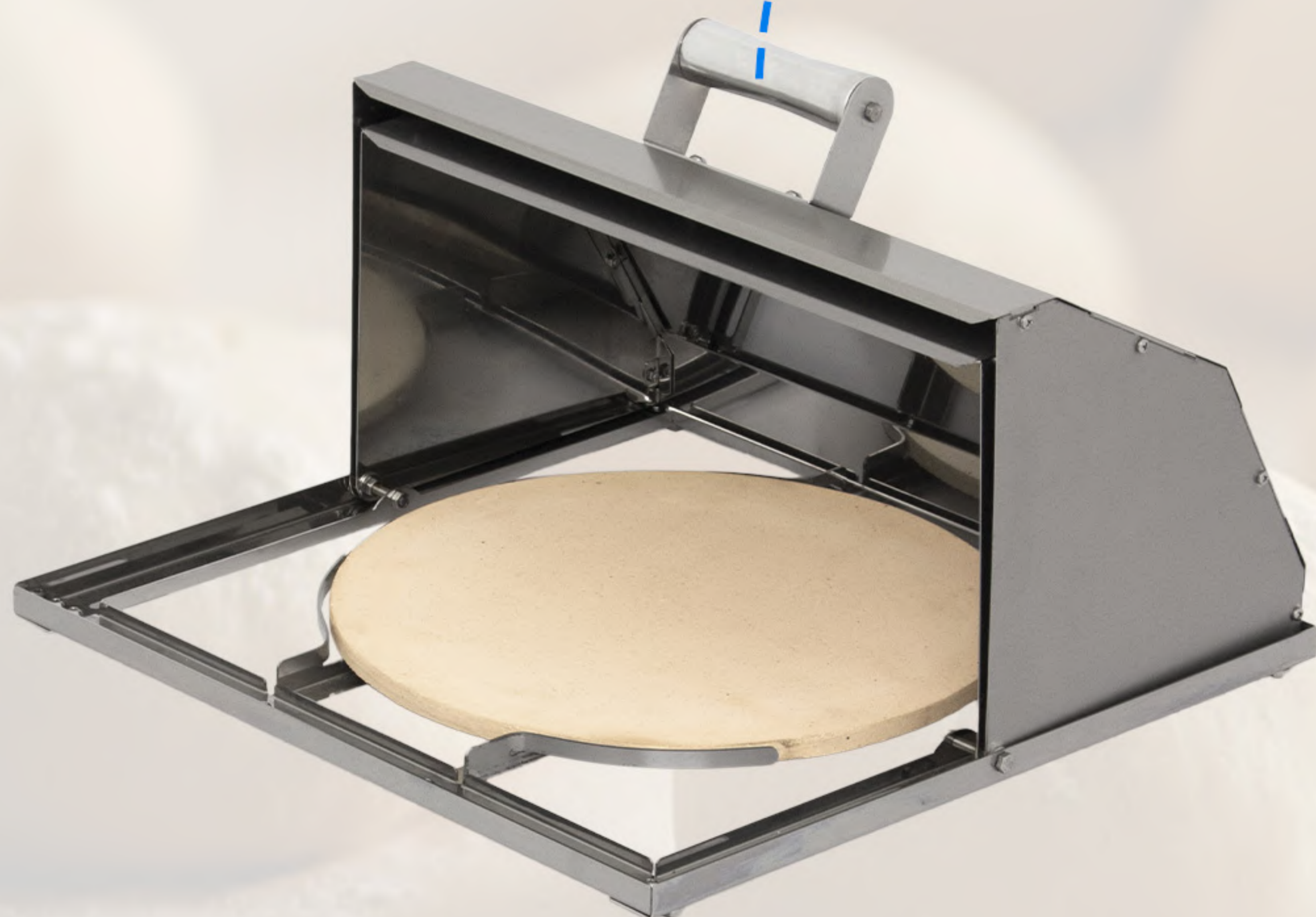
PROJETO: Showroom POLYTEC



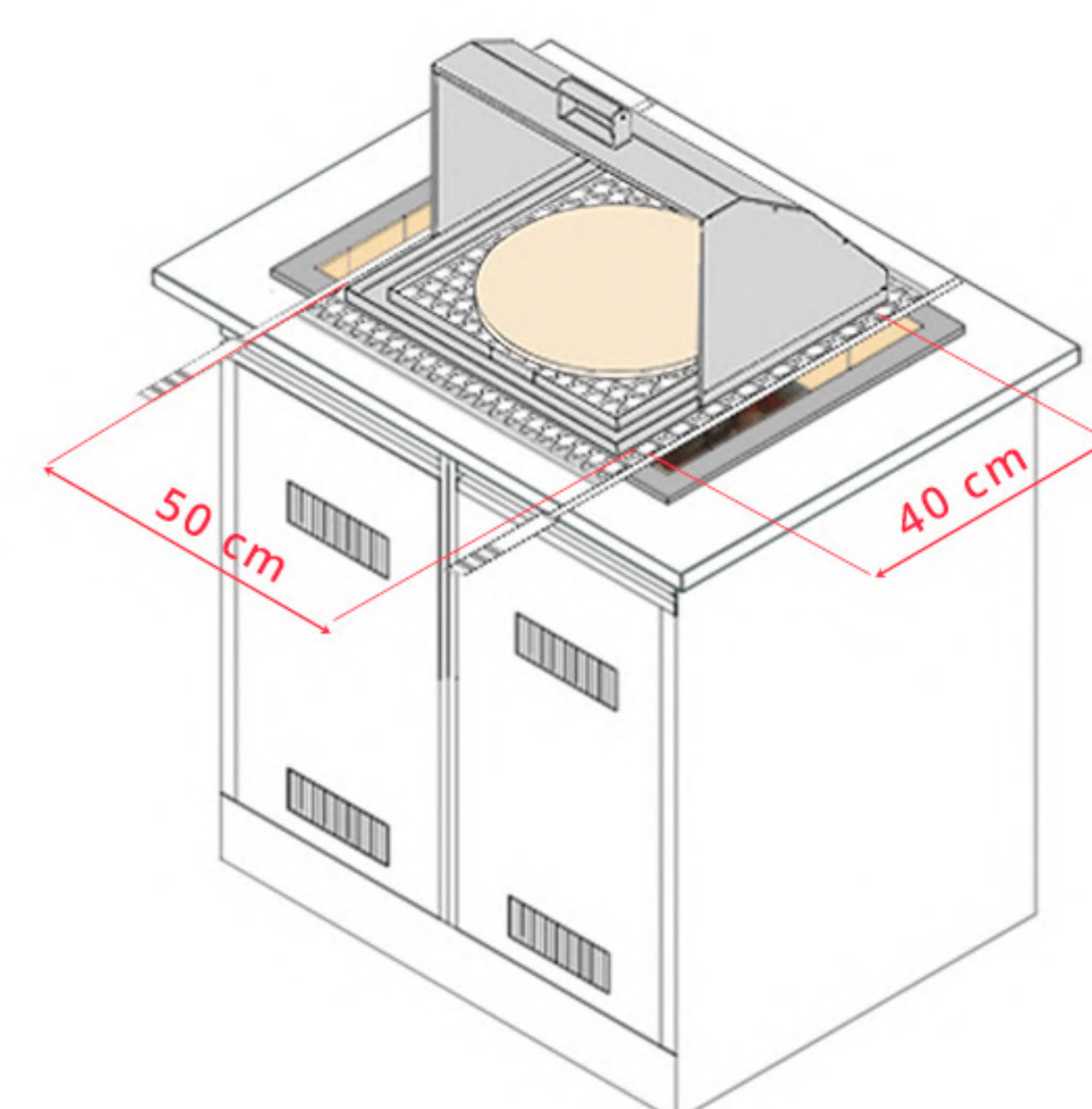
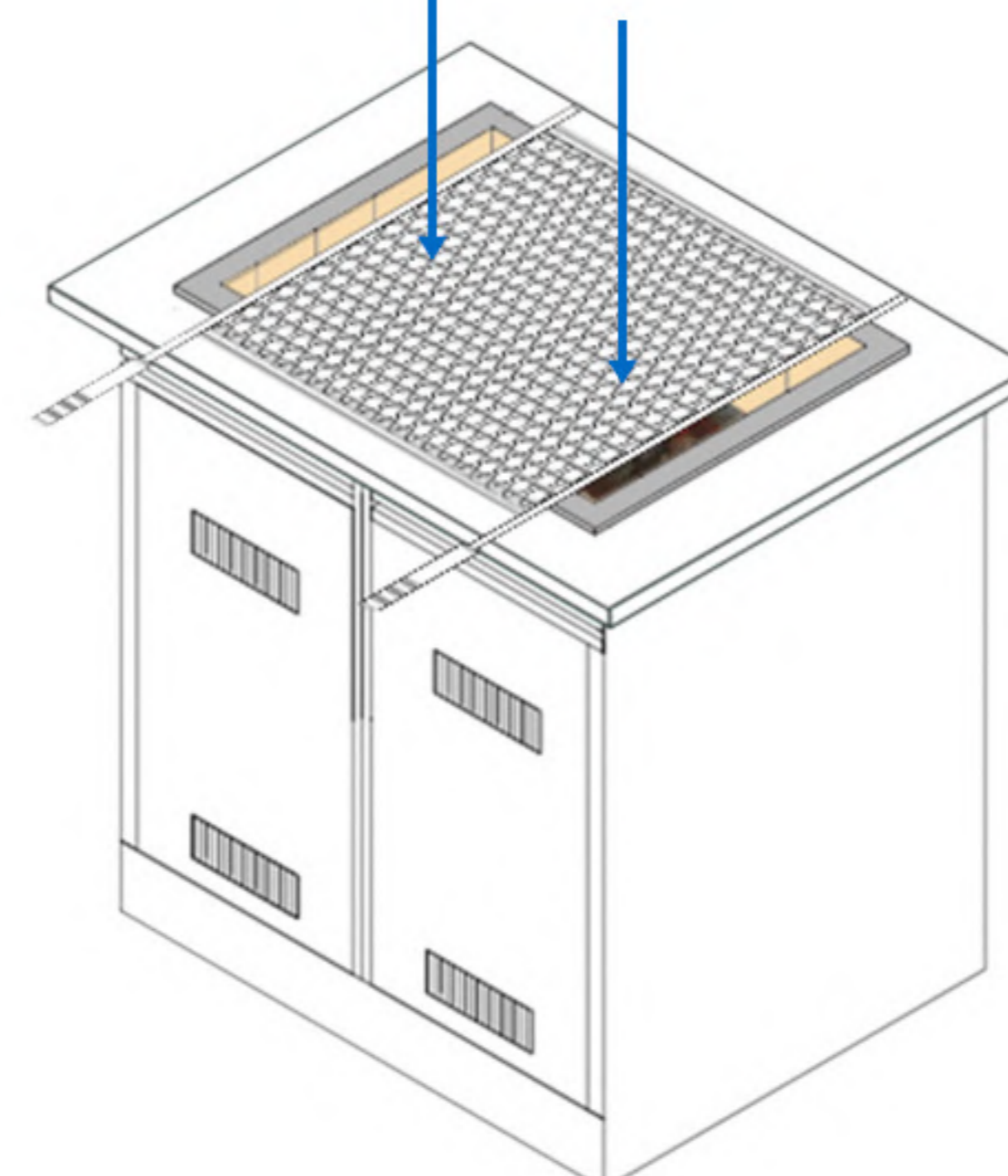
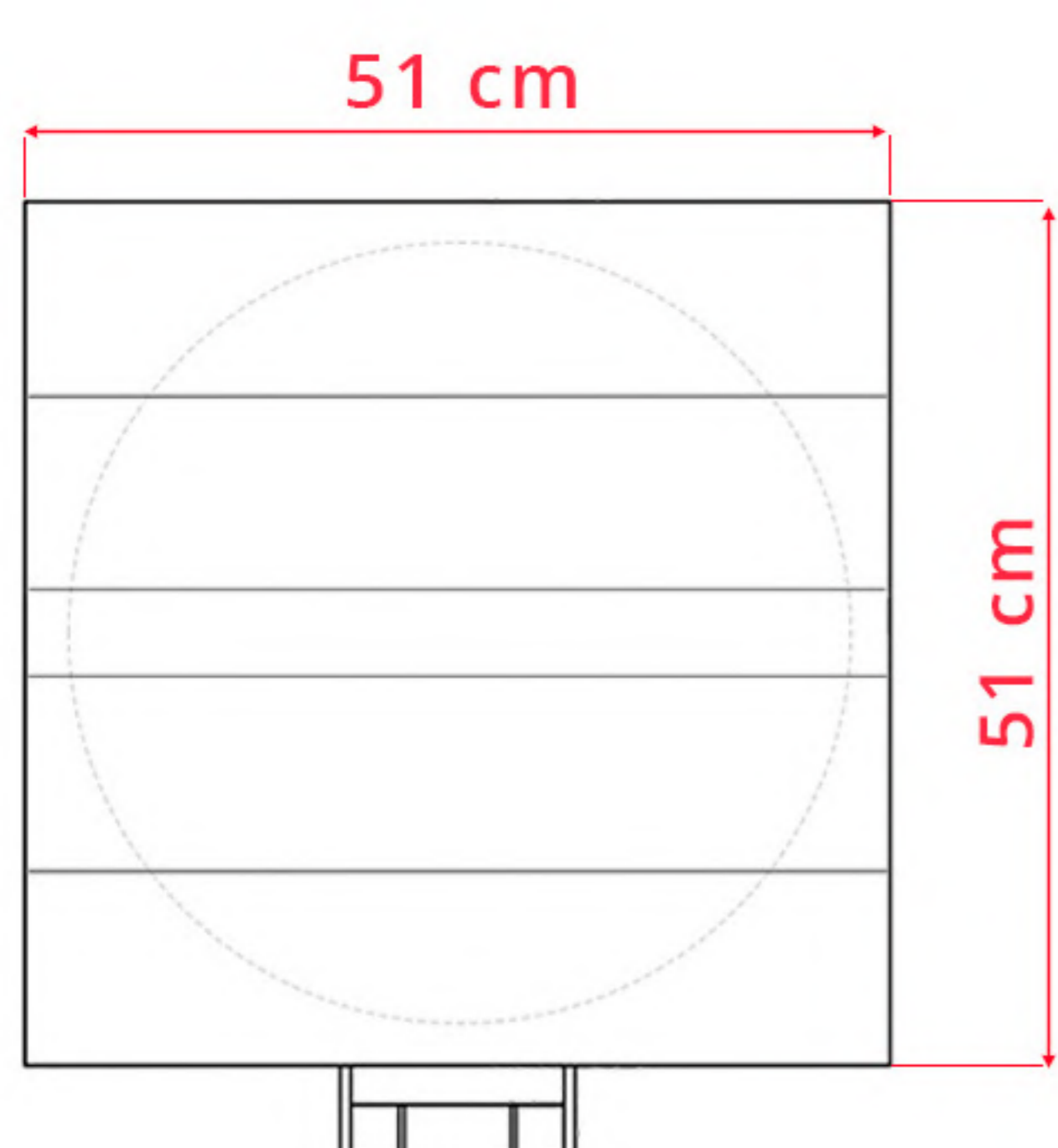
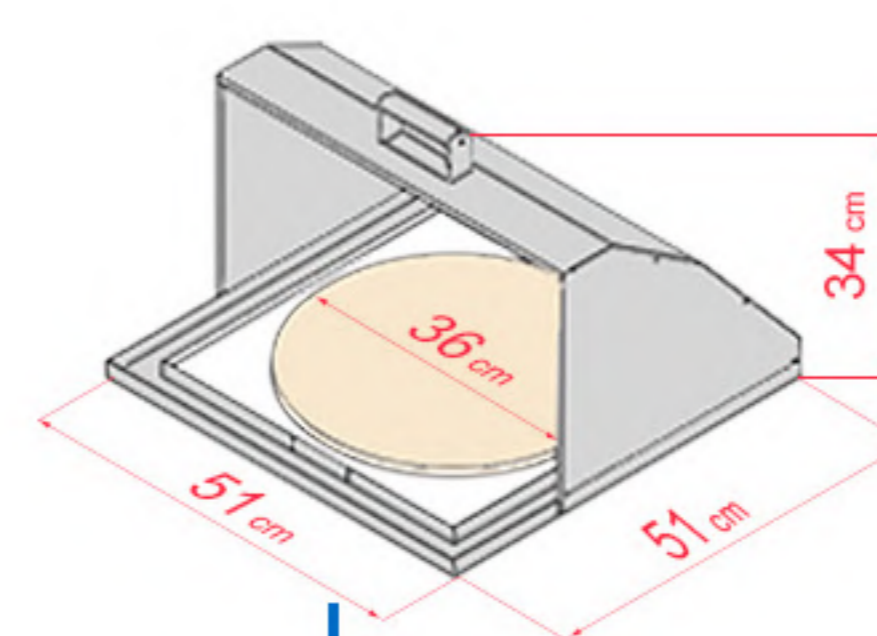
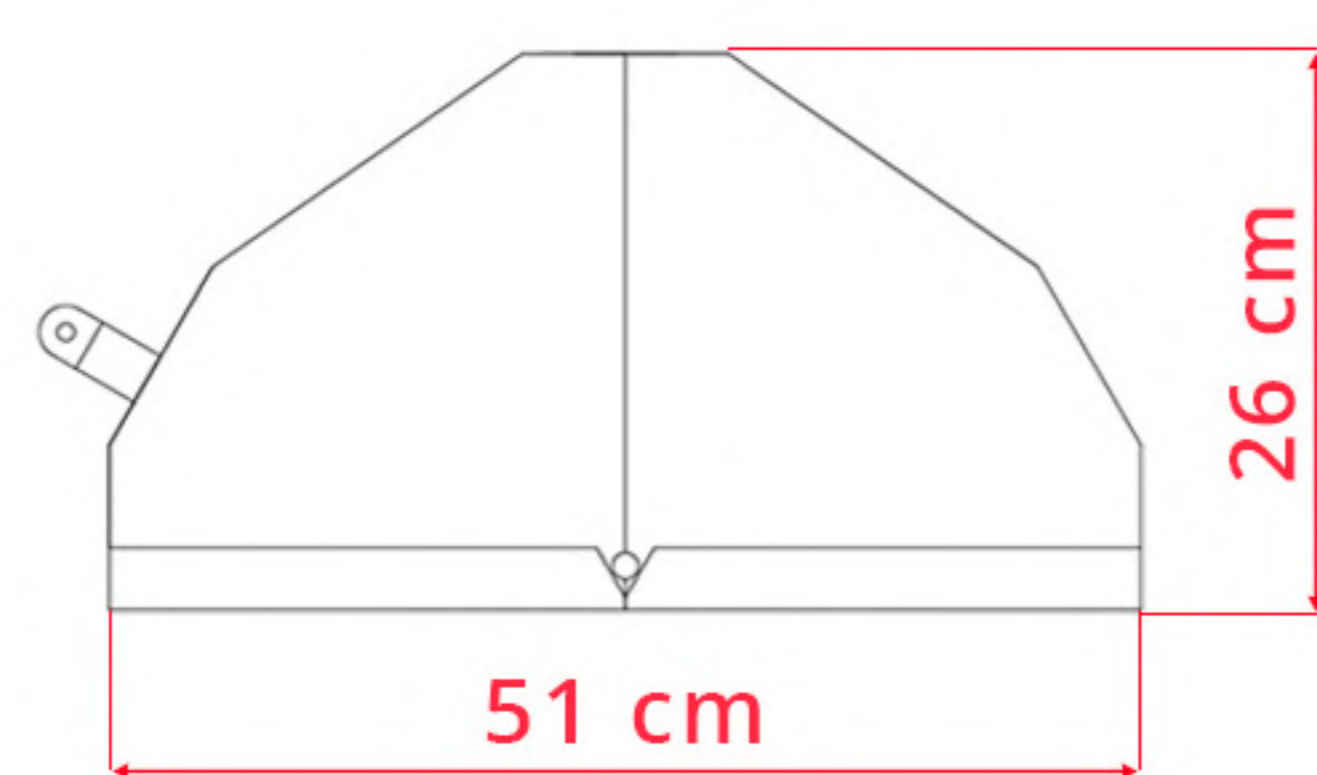
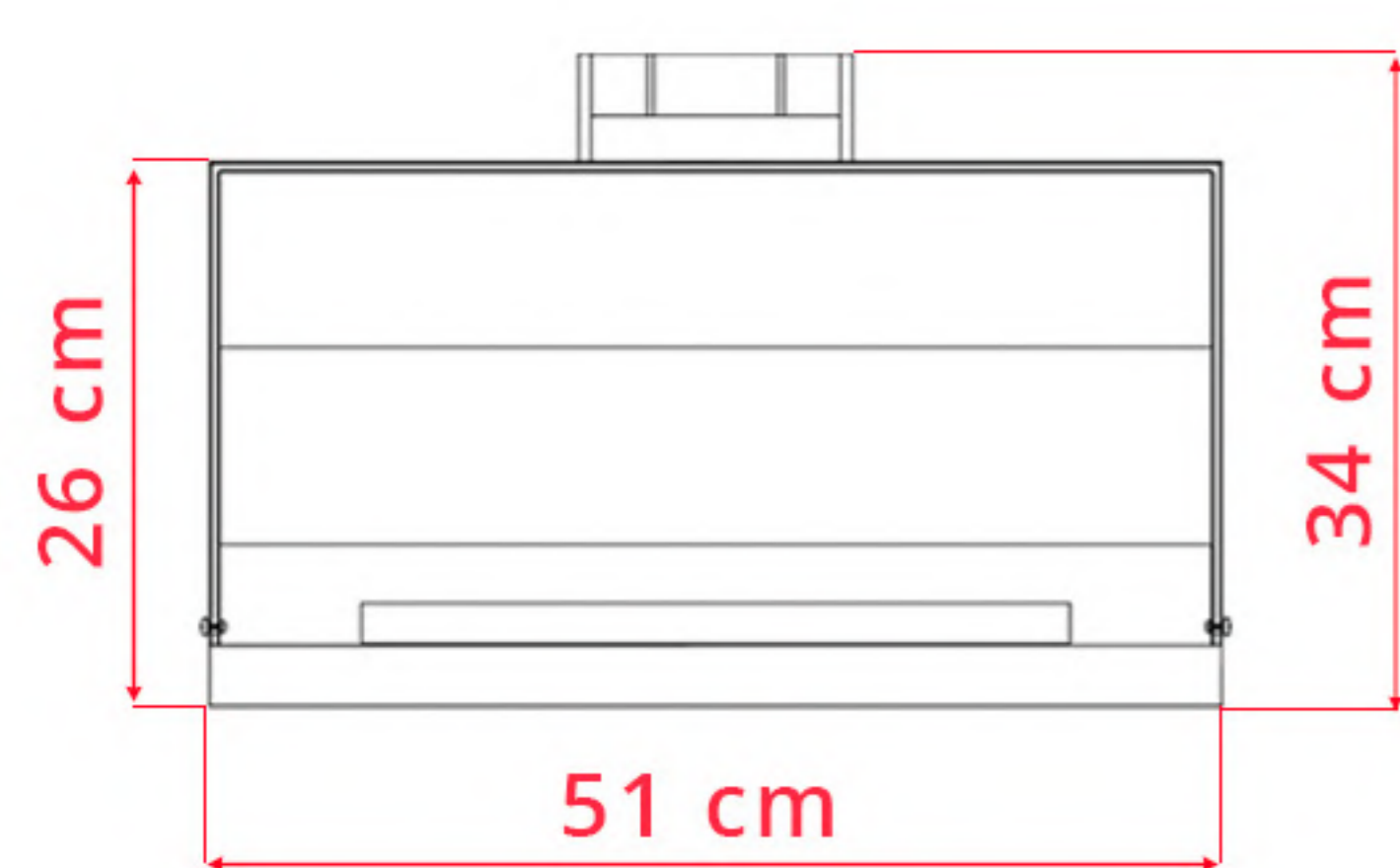
# FORNOS DE PIZZA DUCHEF

Transforme sua churrasqueira em Forno de Pizza apenas sobrepondo a estrutura sobre uma grelha simples.

AÇO INOX  
LEGÍTIMO



PARA USO COM  
CARVÃO VEGETAL



# EXPERIÊNCIA

(NOSSA HISTÓRIA)

SINCE  
1995

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.

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.







+ 55 (11) 3768 - 1173

+ 55 (11) 9 9239 - 8015

[contato@polytec.com.br](mailto:contato@polytec.com.br)

[www.polytec.com.br](http://www.polytec.com.br)