

CATÁLOGO 2025



30 anos

Confiança, qualidade e tradição que duram gerações

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

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.

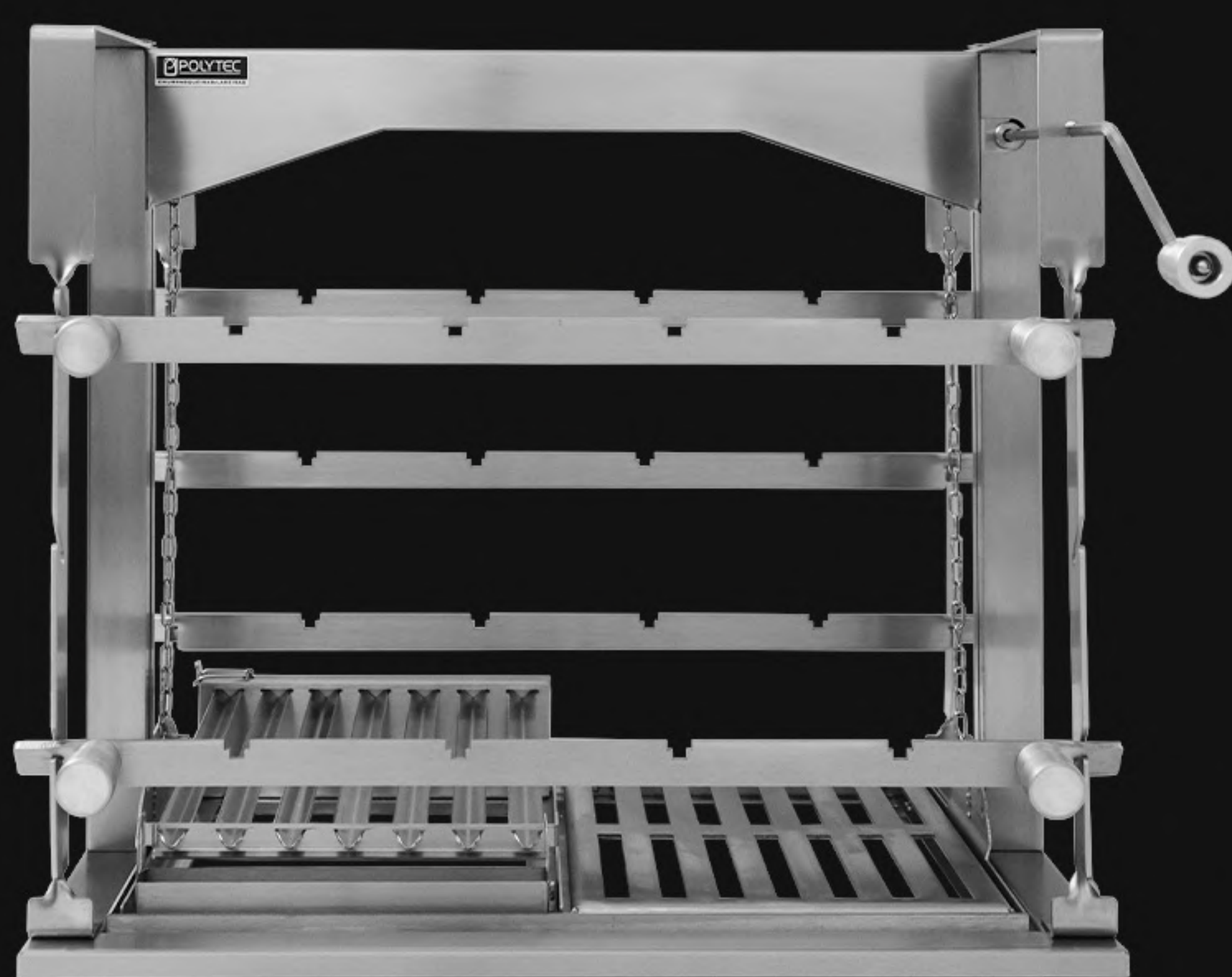
Equipamentos de ponta e sistema de fabricação com máquinas laser.



CHURRASQUEIRAS CONCEITO



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.

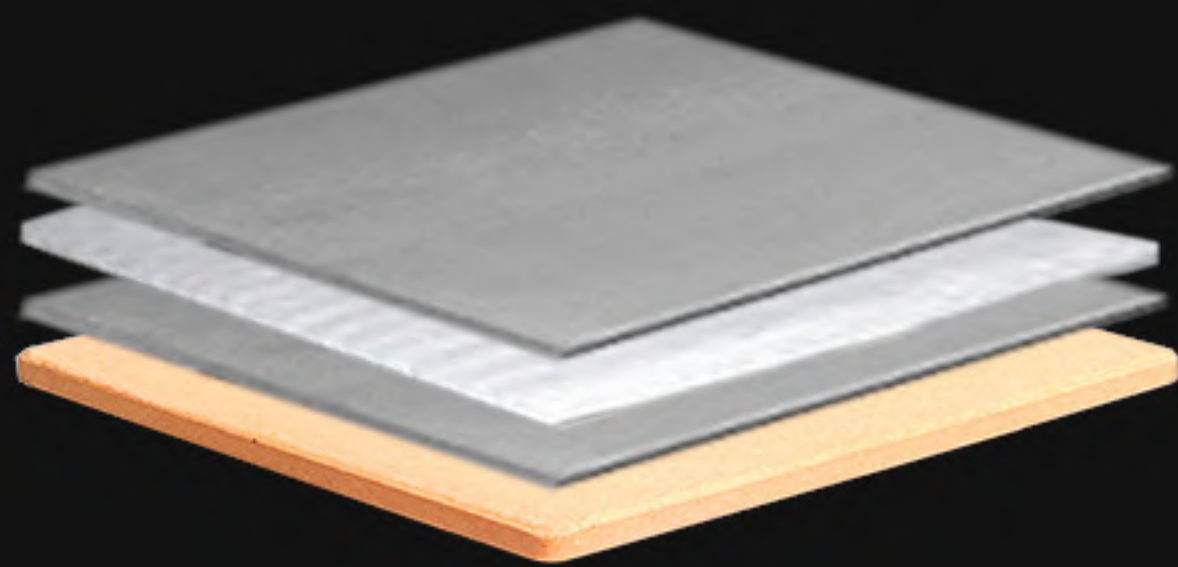


COIFA FRISADA



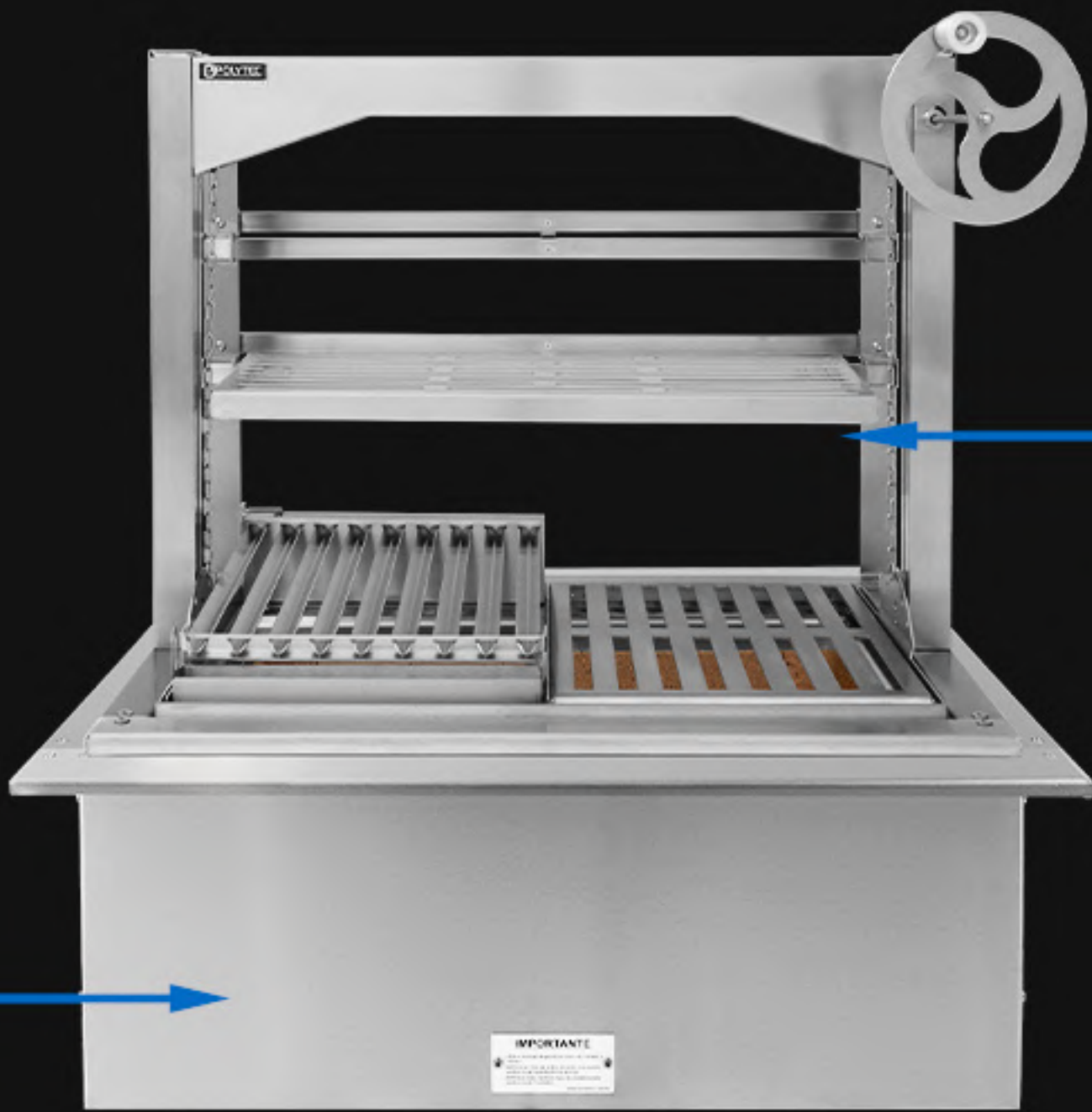
COIFA GOURMET

BRASEIRO
TERMOFLEX
04 CAMADAS



AÇO INOX 304
LEGITIMO

BRASEIRO **TERMOFLEX**



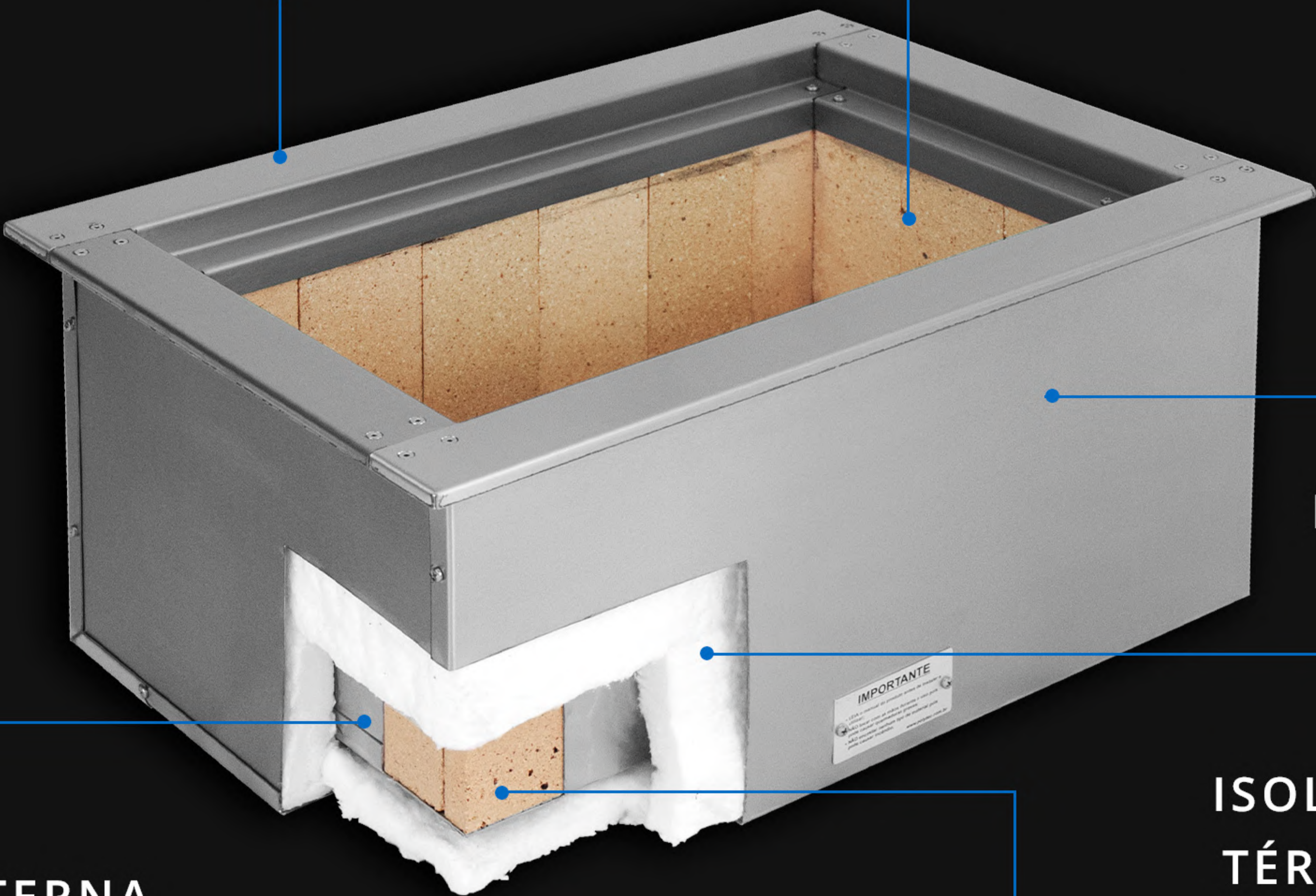
SISTEMA
DE GRELHAS

PEDRA ou
GRANITO



MOLDURA DE
ACABAMENTO

REFRATÁRIOS



FECHAMENTO
EXTERNO

ISOLANTE
TÉRMICO

CAIXA INTERNA

REFRATÁRIOS



CHURRASQUEIRAS PROJETOS

PROJETO: Arq. Flávia Cardim



Braseiro & Grill (Master)



Coifa (Cubo)



Dumper + Exaustor

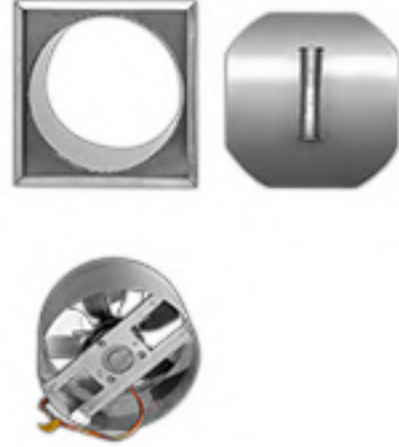
PROJETO: Arq. Cristiane Schiavoni



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

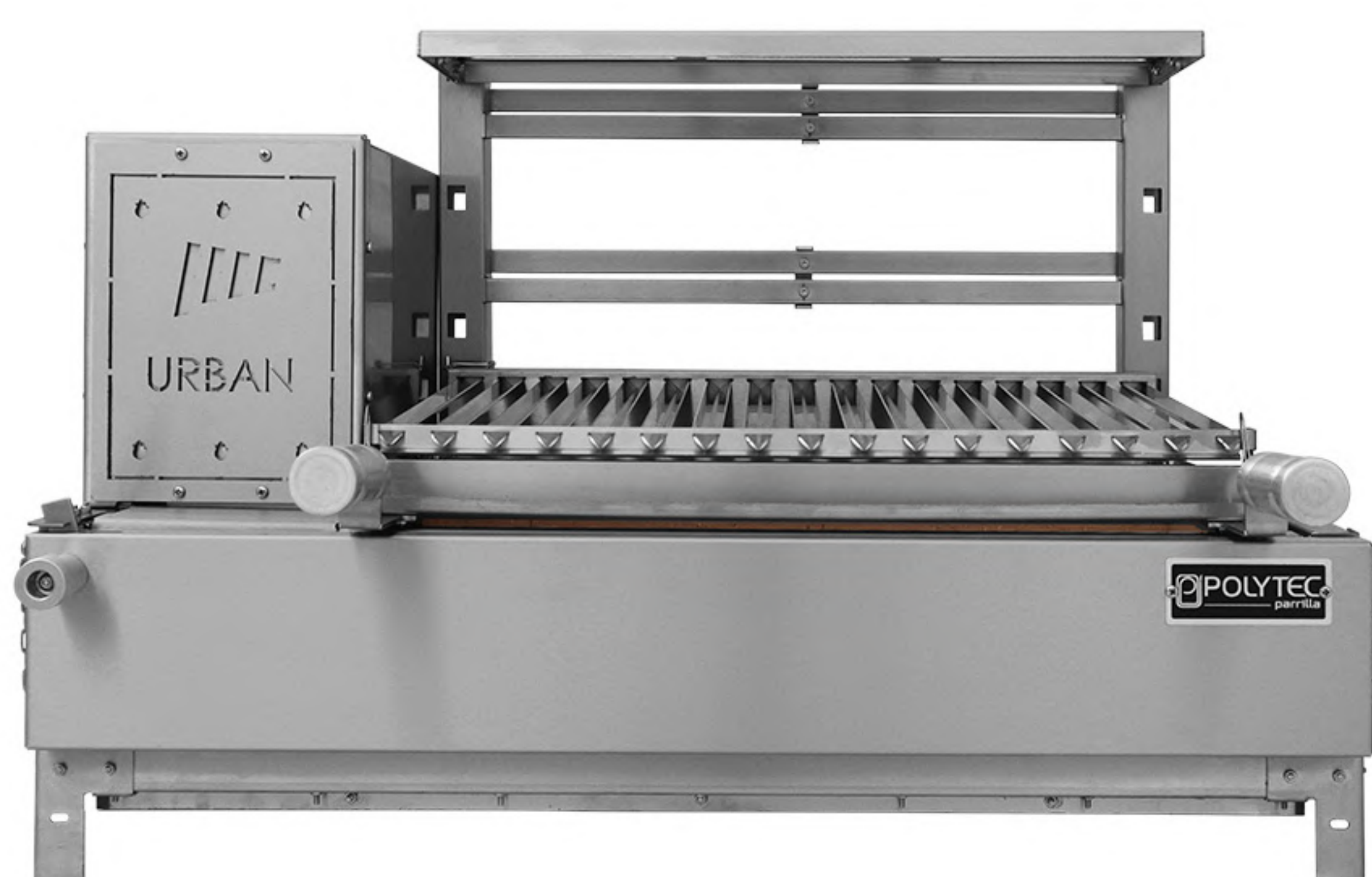
Uma Parrilla pode ter muitas configurações e formas de execução, mas um kit completo é composto de:

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

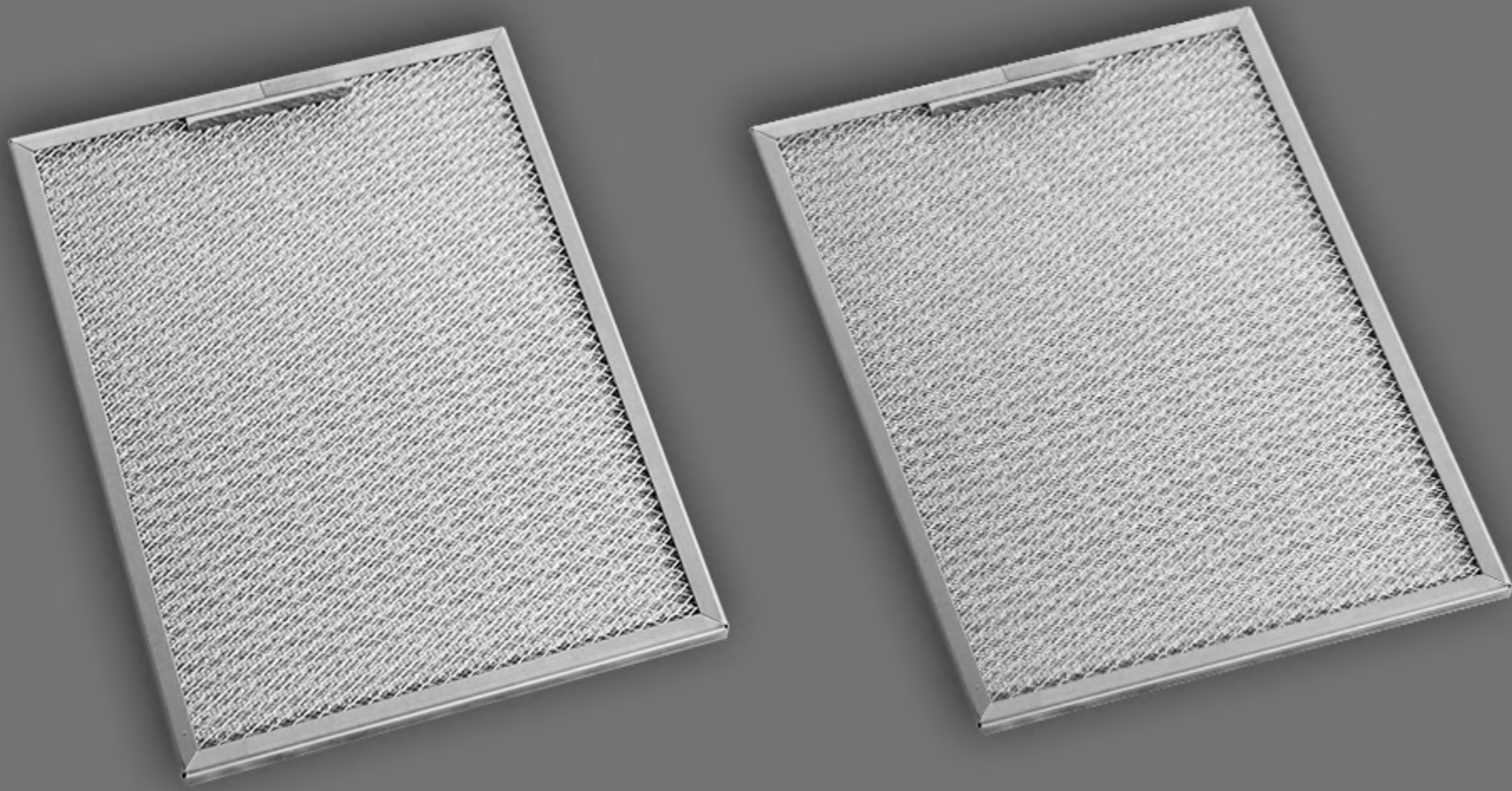


EXAUSTOR
SIROCO

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

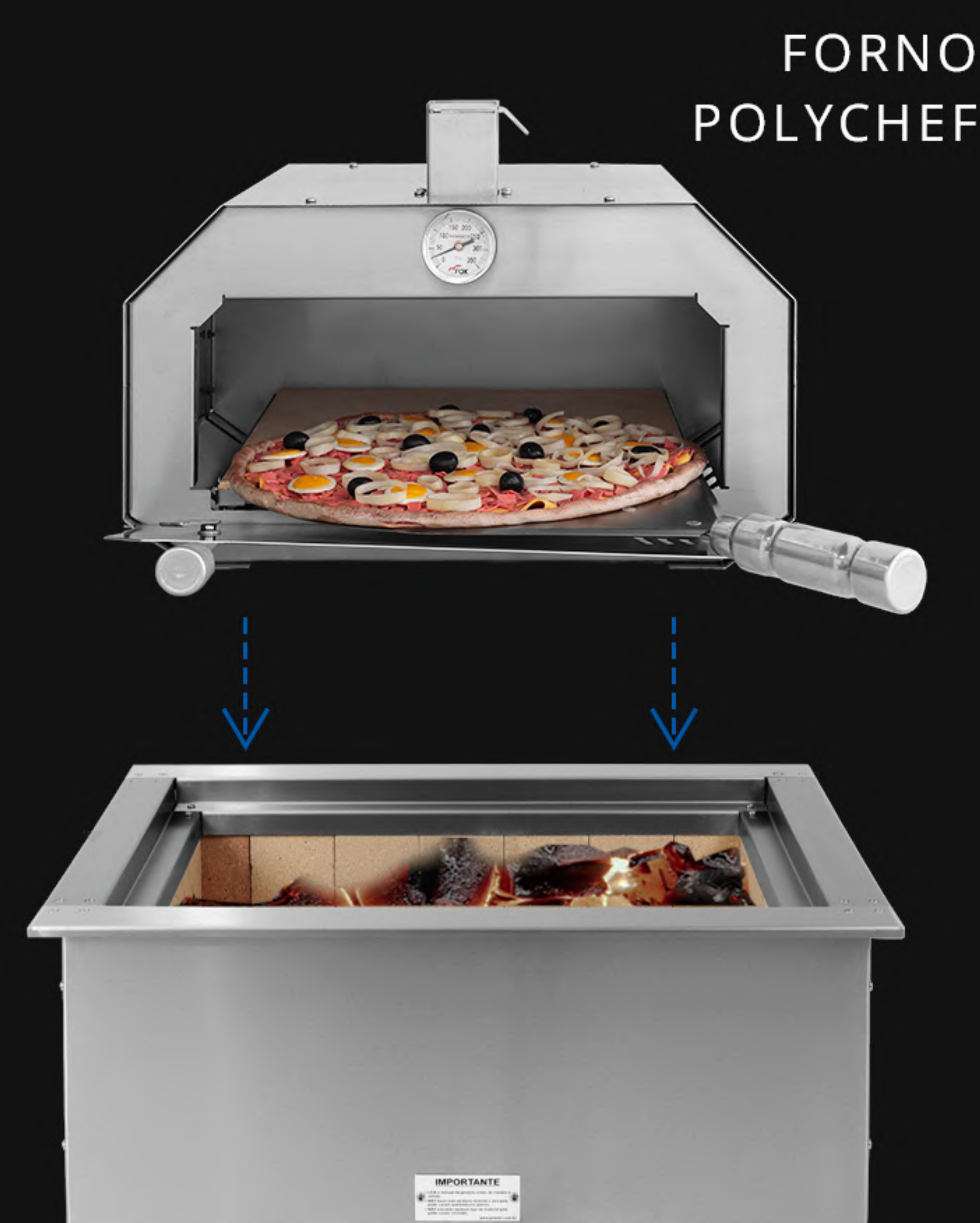


FORNO METALLO



- 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

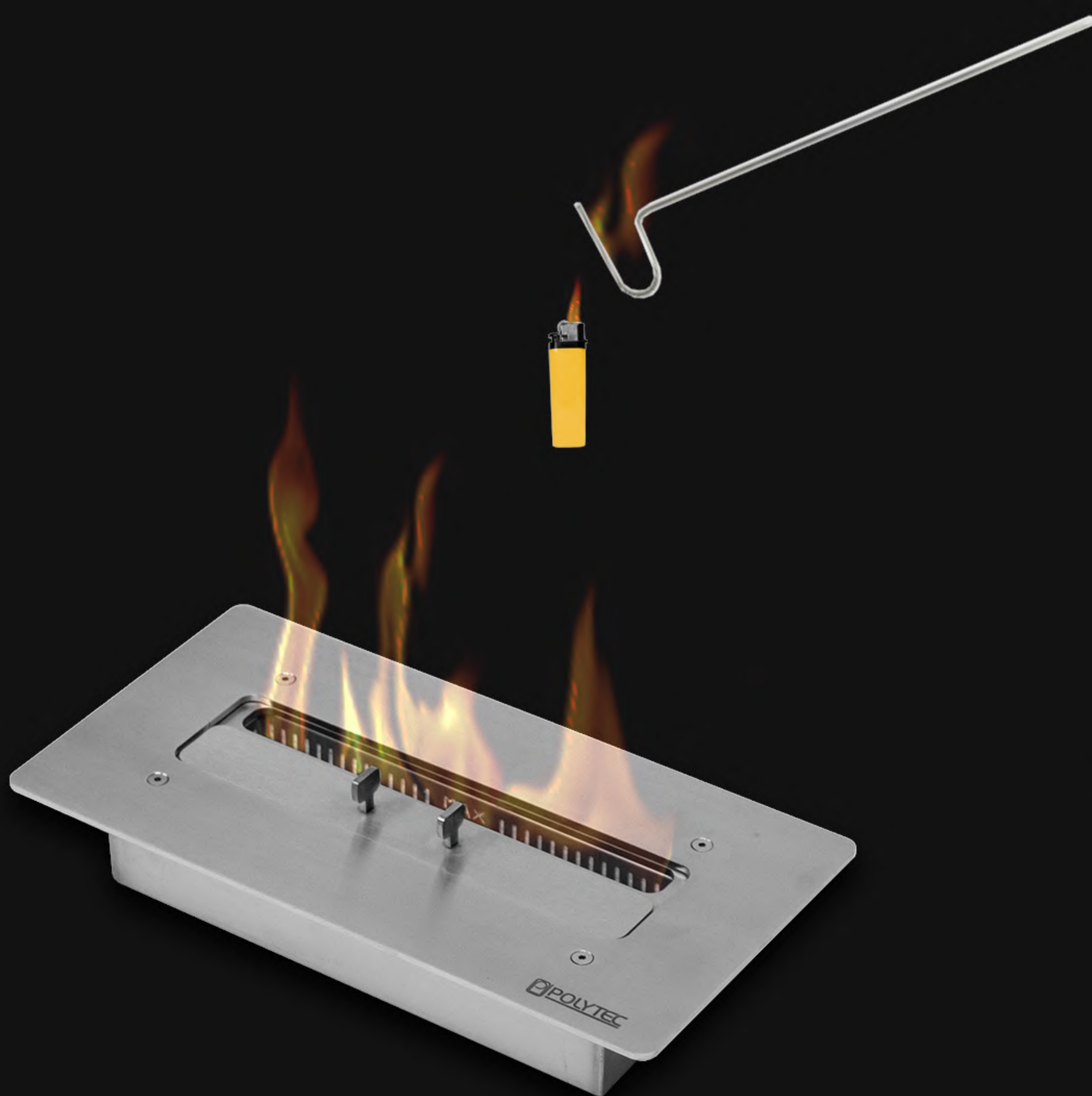
FORNO POLYCHEF

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.

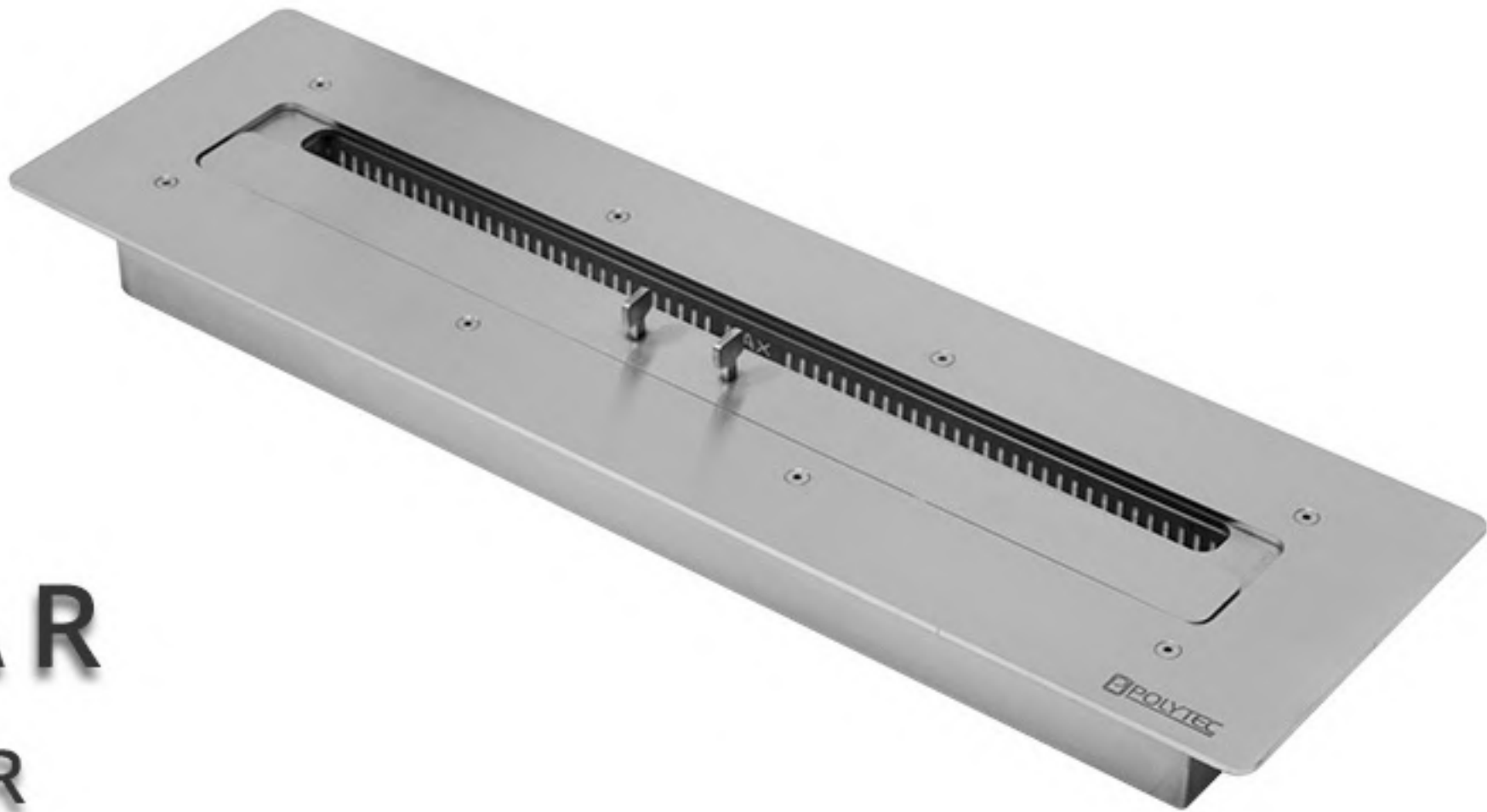
LAREIRAS
MODELOS

AÇO INOX 304
LEGITIMO



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

30 *anos*

Confiança, qualidade e tradição que duram gerações