



Catálogo

BEM-VINDO AO **FANTÁSTICO**
MUNDO DA DEFUMAÇÃO!



PRODUXXI

Faça seus defumados do seu jeito!

Conheça-nos melhor...

Nossa missão é tornar a charcutaria e a defumação artesanal viáveis em todos os lares do nosso país. Acreditamos que todos merecem participar dessa experiência única que aproxima pessoas e desperta sentidos.

Nossa engenharia trabalha duro para facilitar e aprimorar os processos da charcutaria e da defumação, de forma que aprendizes e especialistas possam atingir a excelência na arte da defumação.

DEFUME COM PERFEIÇÃO LINGUIÇAS, CARNES, BACON, QUEIJOS E TUDO QUE QUISER. COM OS DEFUMADORES ELÉTRICOS DA PRODUXXI ATÉ SEU AMERICAN BBQ É POSSÍVEL!

A defumação tradicional é difícil ou inviável para você? A Produxxi levou esse processo para um novo nível através dos seus defumadores elétricos. Com eles você fará defumados incríveis de forma prática e fácil, sem sujeira, sem fumaceira e sem trabalhadeira.

Benefícios

1

Compacto e baixo consumo de energia.

Os defumadores Produxxi são ideais para defumar alimentos de forma eficiente e prática. Eles se destacam pela sua compacta dimensão, economizando espaço na sua cozinha ou área de preparo. Além disso, são altamente eficientes em termos de energia, o que reduz os custos a longo prazo e promove a sustentabilidade ambiental.

Fácil usabilidade.

Os defumadores elétricos da Produxxi são simples e fáceis de usar tornando a defumação de alimentos uma tarefa descomplicada para todos.

2

3

Processo automatizado.

Os defumadores elétricos da Produxxi são automatizados, descomplicando a tarefa de defumar carnes e outros alimentos. Os modelos com sonda culinária oferecem ainda mais segurança e praticidade durante o processo de defumação.

DEFUMADOR VULCAN 0 PRO

CHEGOU O ELETRODOMÉSTICO QUE FALTAVA NA SUA COZINHA. SÃO 3 FUNÇÕES EM UM ÚNICO PRODUTO!

R\$3.881,00 EM ATÉ 10X DE R\$388,10 S/ JUROS OU R\$3.492,90 NO PIX (FRETE NÃO INCLUSO)

PERMITE ASSAR E DEFUMAR CARNES, TODOS OS ITENS DA CHARCUTARIA, CHURRASCO AMERICANO (AMERICAN BBQ), CHURRASCO A BAFO, PIZZAS, PÃES, QUEIJOS E PEIXES, ALÉM DE DESIDRATAR FRUTAS E LEGUMES



DIMENSÕES: 41X42X45CM
DIMENSÕES INTERNAS (ÁREA LIVRE PARA DEFUMAÇÃO): 35X36X17CM
PESO: 17,5KG;
CONSUMO MÁXIMO DE ENERGIA: 1.250W
TENSÃO DA REDE ELÉTRICA: MODELOS PARA 127V E 220V

PRINCIPAIS VANTAGENS E RECURSOS

🔥 **PRODUÇÃO DE FUMAÇA** PELO EXCLUSIVO SISTEMA DE PIRÓLISE DE TOCOS OU CHIPS COM TEMPERATURA CONTROLADA OU COMBUSTÃO DE SERRAGEM;

🔥 **PERÍODO DE DESCANSO:** MANTÉM O ALIMENTO AQUECIDO APÓS A DEFUMAÇÃO;

🔥 **FAIXA DE TEMPERATURA DE DEFUMAÇÃO:** DE 30°C A 200°C;

🔥 **FAIXA DE TEMPERATURA DE DESCANSO:** DE 30°C A 200°C;

🔥 **FAIXA DE TEMPERATURA DE DESCANSO:** DE 30°C A 120°C;

🔥 **FAIXA DE TEMPO DE DESCANSO:** DE 15 MINUTOS A 20 HORAS;

🔥 **FAIXA DE TEMPERATURA DE PIRÓLISE:** DE 200°C A 420°C;

🔥 **O QUE COMPÕE:**

ACOMPANHA 01 GRELHA, SONDA CULINÁRIA, BANDEJA COLETORA DE GORDURA, GAVETA PARA PIRÓLISE, ALICATE PARA MANUSEIO DA GAVETA, CARACOL PARA COMBUSTÃO DE SERRAGEM, BANDEJA PARA CARACOL DE COMBUSTÃO, 0,5KG DE SERRAGEM E MANUAL DE OPERAÇÃO.

VULCAN O PRO - CONTINUAÇÃO

PRATICIDADE E FACILIDADE PARA PRODUZIR SEUS DEFUMADOS!

AGORA VOCÊ PODE TER UM DEFUMADOR MUITO PRÁTICO NA SUA CASA E COM ISSO PRODUZIR TODAS AS DELÍCIAS DA CHARCUTARIA E ATÉ DO CHURRASCO AMERICANO.



DIMENSÕES: 41X42X45CM
DIMENSÕES INTERNAS (ÁREA LIVRE PARA DEFUMAÇÃO): 35X36X17CM
PESO: 17,5KG;
CONSUMO MÁXIMO DE ENERGIA: 1.250W
TENSÃO DA REDE ELÉTRICA: MODELOS PARA 127V E 220V

PRINCIPAIS VANTAGENS E RECURSOS

-  **BAIXÍSSIMO CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA** (INFORMA O GASTO COM ENERGIA AO FINAL DO PROCESSO);
-  **MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO:** AÇO INOXIDÁVEL;
-  **CONEXÃO PARA SONDA CULINÁRIA** (ACOMPANHA SONDA)
-  **1 NÍVEL PARA GRELHA;**
-  **CAPACIDADE:** 22 LITROS, SUPORTA ATÉ 5KG, DEPENDENDO DA ESPESSURA DAS PEÇAS;
-  **DIMENSÕES DA GRELHA:** 29X35CM;
-  **ISOLAMENTO TÉRMICO**
-  **ACABAMENTO EXTERNO:** PINTURA ELETROSTÁTICA PRETO FOSCO;



DEFUMADOR FENIX UNO

AGORA VOCÊ PODE TER UM DEFUMADOR MUITO PRÁTICO NA SUA CASA E COM ISSO PRODUIR TODAS AS DELÍCIAS DA CHARCUTARIA E ATÉ DO CHURRASCO AMERICANO.

R\$1.445,00 EM ATÉ 10X DE R\$144,50 S/ JUROS OU R\$1.300,50 NO PIX (FRETE, GRELHA E MANTA NÃO INCLUSO)

PERMITE ASSAR E DEFUMAR CARNES, TODOS OS ITENS DA CHARCUTARIA, CHURRASCO AMERICANO (AMERICAN BBQ), QUEIJOS E PEIXES, ALÉM DE DESIDRATAR FRUTAS E LEGUMES



DIMENSÕES: 35X42X65CM

DIMENSÕES INTERNAS (ÁREA LIVRE PARA DEFUMAÇÃO): 35X35X36CM

PESO: 8KG;

CONSUMO MÁXIMO DE ENERGIA: 1.100W

TENSÃO DA REDE ELÉTRICA: MODELOS PARA 127V E 220V

PRINCIPAIS VANTAGENS E RECURSOS

- 🔥 **PRODUÇÃO DE FUMAÇA POR COMBUSTÃO DE SERRAGEM;**
- 🔥 **PERÍODO DE DESCANSO:** MANTÉM O ALIMENTO AQUECIDO APÓS A DEFUMAÇÃO;
- 🔥 **FAIXA DE TEMPO DE DEFUMAÇÃO:** DE 15 MINUTOS A 20 HORAS;
- 🔥 **FAIXA DE TEMPERATURA DE DESCANSO:** DE 30°C A 120° C;
- 🔥 **MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO:** AÇO GALVANIZADO;
- 🔥 **2 NÍVEIS PARA VARAIS E GRELHA** (O SUPERIOR SERVE APENAS PARA VARAIS E A GRELHA É OPCIONAL E DEVE SER ADQUIRIDA SEPARADAMENTE);
- 🔥 **CAPACIDADE:** 44 LITROS, COMPORTA ATÉ 8 KG, DEPENDENDO DO COMPRIMENTO DAS PEÇAS;
- 🔥 **O QUE COMPÕE:**

ACOMPANHA 3 VARAIS, 12 GANCHOS, SONDA CULINÁRIA, BANDEJA COLETORA DE GORDURA, CESTO PARA COMBUSTÃO DE SERRAGEM, BANDEJA PARA CESTO DE COMBUSTÃO, 0,5KG DE SERRAGEM E MANUAL DE OPERAÇÃO.

FENIX UNO – CONTINUAÇÃO

PRATICIDADE E FACILIDADE PARA PRODUIR SEUS DEFUMADOS!

AGORA VOCÊ PODE TER UM DEFUMADOR MUITO PRÁTICO NA SUA CASA E COM ISSO PRODUIR TODAS AS DELÍCIAS DA CHARCUTARIA E ATÉ DO CHURRASCO AMERICANO.



DIMENSÕES: 35X42X65CM

DIMENSÕES INTERNAS (ÁREA LIVRE PARA DEFUMAÇÃO): 35X35X36CM

PESO: 8KG;

CONSUMO MÁXIMO DE ENERGIA: 1.100W

TENSÃO DA REDE ELÉTRICA: MODELOS PARA 127V E 220V

PRINCIPAIS VANTAGENS E RECURSOS

-  **FAIXA DE TEMPERATURA DE DEFUMAÇÃO:** DE 30°C A 120°C;
-  **FAIXA DE TEMPO DE DESCANSO:** DE 15 MINUTOS A 20 HORAS
-  **BAIXÍSSIMO CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA** (INFORMA O GASTO COM ENERGIA AO FINAL DO PROCESSO)
-  **CONEXÃO PARA SONDA CULINÁRIA** (ACOMPANHA SONDA)



DEFUMADOR FENIX DUO

AGORA VOCÊ PODE TER UM DEFUMADOR MUITO PRÁTICO NA SUA CASA E COM ISSO PRODUIR TODAS AS DELÍCIAS DA CHARCUTARIA E ATÉ DO CHURRASCO AMERICANO.

R\$2.187,00 EM ATÉ 10X DE R\$218,70 S/ JUROS OU R\$1.968,30 NO PIX (FRETE, GRELHA E MANTA NÃO INCLUSO)

PERMITE ASSAR E DEFUMAR CARNES, TODOS OS ITENS DA CHARCUTARIA, CHURRASCO AMERICANO (AMERICAN BBQ), QUEIJOS E PEIXES, ALÉM DE DESIDRATAR FRUTAS E LEGUMES



DIMENSÕES: 35X42X65CM
DIMENSÕES INTERNAS (ÁREA LIVRE PARA DEFUMAÇÃO): 35X35X36CM
PESO: 8KG;
CONSUMO MÁXIMO DE ENERGIA: 1.250W.
TENSÃO DA REDE ELÉTRICA: MODELOS PARA 127V E 220V

PRINCIPAIS VANTAGENS E RECURSOS

-  **PRODUÇÃO DE FUMAÇA** PELO EXCLUSIVO SISTEMA DE PIRÓLISE DE TOCOS OU CHIPS COM TEMPERATURA CONTROLADA OU COMBUSTÃO DE SERRAGEM;
-  **PERÍODO DE DESCANSO:** MANTÉM O ALIMENTO AQUECIDO APÓS A DEFUMAÇÃO;
-  **FAIXA DE TEMPERATURA DE DEFUMAÇÃO:** DE 30°C A 120°C;
-  **FAIXA DE TEMPO DE DEFUMAÇÃO:** DE 15 MINUTOS A 20 HORAS;
-  **FAIXA DE TEMPERATURA DE DESCANSO:** DE 30°C A 120° C;
-  **FAIXA DE TEMPO DE DESCANSO:** DE 15 MINUTOS A 20 HORAS;
-  **FAIXA DE TEMPERATURA DE PIRÓLISE:** DE 200°C A 420°C;
-  **O QUE COMPÕE:**
ACOMPANHA 3 VARAIS, 12 GANCHOS, SONDA CULINÁRIA, BANDEJA COLETORA DE GORDURA, CESTO PARA COMBUSTÃO DE SERRAGEM, BANDEJA PARA CESTO DE COMBUSTÃO, 0,5KG DE SERRAGEM E MANUAL DE OPERAÇÃO.

FENIX DUO – CONTINUAÇÃO

PRATICIDADE E FACILIDADE PARA PRODUZIR SEUS DEFUMADOS!

AGORA VOCÊ PODE TER UM DEFUMADOR MUITO PRÁTICO NA SUA CASA E COM ISSO PRODUZIR TODAS AS DELÍCIAS DA CHARCUTARIA E ATÉ DO CHURRASCO AMERICANO.



DIMENSÕES: 35X42X65CM
DIMENSÕES INTERNAS (ÁREA LIVRE
PARA DEFUMAÇÃO): 35X35X36CM
PESO: 8KG;
CONSUMO MÁXIMO DE ENERGIA:
1.250W.
TENSÃO DA REDE ELÉTRICA:
MODELOS PARA 127V E 220V

PRINCIPAIS VANTAGENS E RECURSOS

-  **BAIXÍSSIMO CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA**
(INFORMA O GASTO COM ENERGIA AO FINAL DO PROCESSO);
-  **MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO:** AÇO INOXIDÁVEL;
-  **CONEXÃO PARA SONDA CULINÁRIA**
(ACOMPANHA SONDA)
-  **2 NÍVEIS PARA VARAIS E GRELHA** (O SUPERIOR
SERVE APENAS PARA VARAIS E A GRELHA É
OPCIONAL E DEVE SER ADQUIRIDA
SEPARADAMENTE);
-  **CAPACIDADE:** 44 LITROS, COMPORTA ATÉ 8 KG,
DEPENDENDO DO COMPRIMENTO DAS PEÇAS.



DEFUMADOR CÁLIDO

O MENOR E MAIS TECNOLÓGICO DEFUMADOR ELÉTRICO DO BRASIL

**R\$1.198,00 EM ATÉ 10X DE R\$119,80 S/ JUROS OU R\$1.078,20 NO PIX
(FRETE NÃO INCLUSO)**

PERMITE ASSAR E DEFUMAR CARNES, TODOS OS ITENS DA CHARCUTARIA, CHURRASCO AMERICANO (AMERICAN BBQ), QUEIJOS E PEIXES, ALÉM DE DESIDRATAR FRUTAS E LEGUMES



DIMENSÕES: 30,5X19,5X29CM

PESO: 4KG;

TENSÃO DA REDE ELÉTRICA: 127V E 220V

GARANTIA: 12 MESES

PRINCIPAIS VANTAGENS E RECURSOS

- 🔥 **PRODUÇÃO DE FUMAÇA POR COMBUSTÃO DE SERRAGEM;**
- 🔥 **PERÍODO DE DESCANSO:** MANTÉM O ALIMENTO AQUECIDO APÓS A DEFUMAÇÃO;
- 🔥 **FAIXA DE TEMPERATURA DE DEFUMAÇÃO:** DE 30°C A 120°C;
- 🔥 **FAIXA DE TEMPO DE DEFUMAÇÃO:** DE 15 MINUTOS A 20 HORAS;
- 🔥 **FAIXA DE TEMPERATURA DE DESCANSO:** DE 30°C A 140° C;
- 🔥 **FAIXA DE TEMPO DE DESCANSO:** DE 15 MINUTOS A 20 HORAS;
- 🔥 **BAIXÍSSIMO CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA** (FORMA O GASTO COM ENERGIA AO FINAL DO PROCESSO);
- 🔥 **CAPACIDADE 5 LITROS** (COMPORTA ATÉ 2KG, DEPENDENDO DO COMPRIMENTO DAS PEÇAS);
- 🔥 **O QUE COMPÕE:**
 - GRELHA INOX MEDINDO 30X15CM, TAPETE DE SILICONE REVESTIDO COM TEFLON, SONDA CULINÁRIA, CESTO PARA QUEIMA DE SERRAGEM E BANDEJA COLETORA DE GORDURA;
- 🔥 **CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL.**

DEFUMADOR NERO I

O PRIMEIRO DEFUMADOR/PIT SMOKER ELÉTRICO OFFSET!

R\$5.580,00 EM ATÉ 10X DE R\$558,00 S/ JUROS OU R\$5.022,00 NO PIX PIX (FRETE, GRELHA ADICIONAIS E MANTAS NÃO INCLUSOS)

FUNCIONA COMO FORNO. PERMITE ASSAR E DEFUMAR CARNES, PIZZAS, PÃES, TODOS OS ITENS DA CHARCUTARIA, CHURRASCO AMERICANO (AMERICAN BBQ), QUEIJOS E PEIXES, ALÉM DE DESIDRATAR FRUTAS E LEGUMES



DIMENSÕES INTERNAS (ÁREA LIVRE PARA DEFUMAÇÃO): 36X36X46CM

DIMENSÕES EXTERNAS (COM FORNALHA): 64,5X70X43,5CM

PESO: 36KG

CONSUMO MÁXIMO DE ENERGIA: 1650W.

TENSÃO DA REDE ELÉTRICA: MODELOS PARA 127V E 220V

GARANTIA: 12 MESES

PRINCIPAIS VANTAGENS E RECURSOS

- PRODUÇÃO DE FUMAÇA PELO EXCLUSIVO SISTEMA DE PIRÓLISE DE TOCOS/CHIPS COM TEMPERATURA CONTROLADA OU COMBUSTÃO TRADICIONAL DE CARVÃO, TOCOS, CHIPS OU SERRAGEM
- FAIXA DE TEMPERATURA DE DEFUMAÇÃO:** DE 30°C A 200°C
- FAIXA DE TEMPO DE DEFUMAÇÃO:** DE 15 MINUTOS A 20 HORAS
- FAIXA DE TEMPERATURA DE PIRÓLISE:** DE 200°C A 420°C
- ISOLAMENTO TÉRMICO
- BAIXÍSSIMO CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA** (INFORMA O GASTO COM ENERGIA AO FINAL DO PROCESSO)
- CONEXÃO PARA SONDA CULINÁRIA
- PERÍODO DE DESCANSO:** MANTÉM O ALIMENTO AQUECIDO APÓS A DEFUMAÇÃO
- FAIXA DE TEMPERATURA DE DESCANSO:** DE 30°C A 200°C

NERO I - CONTINUAÇÃO

FUNCIONA COMO FORNO. PERMITE ASSAR E DEFUMAR CARNES, PIZZAS, PÃES, TODOS OS ITENS DA CHARCUTARIA, CHURRASCO AMERICANO (AMERICAN BBQ), QUEIJOS E PEIXES, ALÉM DE DESIDRATAR FRUTAS E LEGUMES



DIMENSÕES INTERNAS (ÁREA LIVRE PARA DEFUMAÇÃO): 36X36X46CM

DIMENSÕES EXTERNAS (COM FORNALHA): 64,5X70X43,5CM

PESO: 36KG

CONSUMO MÁXIMO DE ENERGIA: 1650W.

TENSÃO DA REDE ELÉTRICA: MODELOS PARA 127V E 220V

GARANTIA: 12 MESES

PRINCIPAIS VANTAGENS E RECURSOS

🔥 **FAIXA DE TEMPO DE DESCANSO:** DE 15 MINUTOS A 20 HORAS

🔥 **ACABAMENTO INTERNO:** AÇO INOX

🔥 **ACABAMENTO EXTERNO:** PINTURA ELETROSTÁTICA PRETO FOSCO

4 NÍVEIS PARA VARAIS E GRELHAS (O SUPERIOR SERVE APENAS PARA VARAIS)

🔥 **CAPACIDADE:** 60 LITROS (COMPORTA ATÉ 12KG DEPENDENDO DO COMPRIMENTO DAS PEÇAS)

🔥 **O QUE COMPÕEM:**

ACOMPANHAM 1 SONDA CULINÁRIA, 1 GRELHA, 3 VARAIS, 12 GANCHOS, ALICATE, RASTELO, BANDEJA COLETORA DE GORDURA, ACABAMENTO PRA CHAMINÉ, GAVETA PRA PIROLISE, CESTO PRA COMBUSTÃO, SUPORTE PRA CESTO DE COMBUSTÃO, 04 PÉS NIVELADORES E 0,5KG DE SERRAGEM



DEFUMADOR VULCAN I PRO

DEFUMADOR/PIT SMOKER ELÉTRICO PARA A SUA CASA OU NEGÓCIO!

R\$4.298,00 EM ATÉ 10X DE R\$429,80 S/ JUROS OU R\$3.868,20 NO PIX (FRETE, GRELHAS E MANTAS NÃO INCLUSOS)

PERMITE ASSAR E DEFUMAR CARNES, TODOS OS ITENS DA CHARCUTARIA, CHURRASCO AMERICANO (AMERICAN BBQ), QUEIJOS E PEIXES, ALÉM DE DESIDRATAR FRUTAS E LEGUMES



DIMENSÕES MEDIDAS INTERNAS (ÁREA LIVRE PARA DEFUMAÇÃO): 35X37X59CM

DIMENSÕES MEDIDAS EXTERNAS:

41X48X100CM

PESO: 28KG

POTÊNCIA MÁXIMA: 1550W

TENSÃO DA REDE ELÉTRICA: MODELOS

PARA 127V E 220V

GARANTIA: 12 MESES

PRINCIPAIS VANTAGENS E RECURSOS

- 🔥 PRODUÇÃO DE FUMAÇA PELO EXCLUSIVO SISTEMA DE PIROLISE DE TOCOS OU CHIPS COM TEMPERATURA CONTROLADA OU COMBUSTÃO DE SERRAGEM;
- 🔥 **PERÍODO DE DESCANSO:** MANTÉM O ALIMENTO AQUECIDO APÓS A DEFUMAÇÃO;
- 🔥 **FAIXA DE TEMPERATURA DE DEFUMAÇÃO:** DE 30°C A 140°C;
- 🔥 **FAIXA DE TEMPO DE DEFUMAÇÃO:** DE 15 MINUTOS A 20 HORAS;
- 🔥 ISOLAMENTO TÉRMICO;
- 🔥 **BAIXÍSSIMO CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA** (INFORMA O GASTO COM ENERGIA AO FINAL DO PROCESSO);
- 🔥 CONEXÃO PARA Sonda Culinária;
- 🔥 7 NÍVEIS PARA VARAIS E GRELHAS (O SUPERIOR SERVE APENAS PARA VARAIS) - AS GRELHAS SÃO OPCIONAIS E DEVEM SER ADQUIRIDAS SEPARADAMENTE;
- 🔥 **O QUE COMPÕEM:**
ACOMPANHAM 3 VARAIS, 15 GANCHOS, Sonda Culinária, e Cesto para queima de serragem e bandeja coletora de gordura;

VULCAN I PRO – CONTINUAÇÃO

PERMITE ASSAR E DEFUMAR CARNES, TODOS OS ITENS DA CHARCUTARIA, CHURRASCO AMERICANO (AMERICAN BBQ), QUEIJOS E PEIXES, ALÉM DE DESIDRATAR FRUTAS E LEGUMES



DIMENSÕES MEDIDAS INTERNAS (ÁREA LIVRE PARA DEFUMAÇÃO): 35X37X59CM

DIMENSÕES MEDIDAS EXTERNAS:

41X48X100CM

PESO: 28KG

POTÊNCIA MÁXIMA: 1550W

TENSÃO DA REDE ELÉTRICA: MODELOS

PARA 127V E 220V

GARANTIA: 12 MESES

PRINCIPAIS VANTAGENS E RECURSOS

-  **FAIXA DE TEMPERATURA DE DESCANSO:** DE 30°C A 140° C;
-  **FAIXA DE TEMPO DE DESCANSO:** DE 15 MINUTOS A 20 HORAS;
-  **FAIXA DE TEMPERATURA DE PIRÓLISE:** DE 200°C A 420°C;
-  **CAPACIDADE:** 76 LITROS (COMPORTA ATÉ 16KG, DEPENDENDO DO COMPRIMENTO DAS PEÇAS);
-  **ACABAMENTO INTERNO:** AÇO INOX;
-  **ACABAMENTO EXTERNO:** PINTURA ELETROSTÁTICA PRETO FOSCO.



DEFUMADOR VULCAN I TURBO

DEFUMADOR/PIT SMOKER ELÉTRICO PROFISSIONAL - PRATICIDADE E ECONOMIA PARA O SEU NEGÓCIO!

R\$5.946,70 EM ATÉ 10X DE R\$594,67 S/ JUROS OU R\$5.352,03 NO PIX (FRETE, GRELHAS E MANTAS NÃO INCLUSOS)

PERMITE ASSAR E DEFUMAR CARNES, TODOS OS ITENS DA CHARCUTARIA, CHURRASCO AMERICANO (AMERICAN BBQ), QUEIJOS E PEIXES, ALÉM DE DESIDRATAR FRUTAS E LEGUMES



DIMENSÕES EXTERNAS :41X62X100CM

DIMENSÕES INTERNAS (ÁREA LIVRE PARA DEFUMAÇÃO): 35X37X59CM

CONSUMO MÁXIMO DE ENERGIA: 1.700W.

TENSÃO DA REDE ELÉTRICA: 220V (REQUER TOMADA 20A)

PESO: 34KG

GARANTIA: 12 MESES

PRINCIPAIS VANTAGENS E RECURSOS

- 🔥 SISTEMA TURBO COM CIRCULAÇÃO UNIFORME DE TEMPERATURA E FUMAÇA;
- 🔥 DISPENSA RODÍZIO DE GRELHAS;
- 🔥 PRODUÇÃO DE FUMAÇA POR PIRÓLISE DE LENHA/CHIPS OU COMBUSTÃO DE SERRAGEM;
- 🔥 COMPATÍVEL COM FORNALHA EXTERNA (OPCIONAL);
- PERÍODO DE DESCANSO:** MANTÉM O ALIMENTO AQUECIDO APÓS A DEFUMAÇÃO;
- 🔥 **FAIXA DE TEMPERATURA:** DE 30°C A 140°C;
- FAIXA DE TEMPO:** DE 15 MINUTOS A 20 HORAS;
- 🔥 **FAIXA DE TEMPERATURA DE PIRÓLISE:** DE 200°C A 420°C;
- 🔥 ISOLAMENTO TÉRMICO;
- 🔥 **BAIXO CONSUMO DE ENERGIA** ELÉTRICA COM INDICAÇÃO DE CONSUMO AO FINAL DO PROCESSO;
- 🔥 ACABAMENTO INTERNO EM AÇO INOX E EXTERNO EM PINTURA ELETROSTÁTICA PRETO FOSCO;

VULCAN I TURBO- CONTINUAÇÃO

DEFUMADOR/PIT SMOKER ELÉTRICO PROFISSIONAL - PRATICIDADE E ECONOMIA PARA O SEU NEGÓCIO!

PERMITE ASSAR E DEFUMAR CARNES, TODOS OS ITENS DA CHARCUTARIA, CHURRASCO AMERICANO (AMERICAN BBQ), QUEIJOS E PEIXES, ALÉM DE DESIDRATAR FRUTAS E LEGUMES



DIMENSÕES EXTERNAS :41X62X100CM

DIMENSÕES INTERNAS (ÁREA LIVRE PARA DEFUMAÇÃO): 35X37X59CM

CONSUMO MÁXIMO DE ENERGIA: 1.700W.

TENSÃO DA REDE ELÉTRICA: 220V (REQUER TOMADA 20A)

PESO: 34KG

GARANTIA: 12 MESES

PRINCIPAIS VANTAGENS E RECURSOS

- 🔥 CONEXÃO PARA SONDA CULINÁRIA (ACOMPANHA SONDA);
- 🔥 6 NÍVEIS PARA VARAIS E GRELHAS (O SUPERIOR SERVE APENAS PARA VARAIS);
- 🔥 CAPACIDADE: ATÉ 16 KG, DEPENDENDO DO TAMANHO DAS PEÇAS.
- 🔥 **O QUE COMPÕE:** 3 VARAIS, 15 GANCHOS, SONDA CULINÁRIA, CESTO PARA COMBUSTÃO DE SERRAGEM, GAVETA PARA PIRÓLISE, ALICATE PARA MANUSEIO DA GAVETA, TOCOS DE LENHA, PACOTE DE SERRAGEM E MANUAL DE OPERAÇÃO.

DEFUMADOR VULCAN II TURBO

DEFUMADOR/PIT SMOKER ELÉTRICO PARA A SUA CASA OU NEGÓCIO!

R\$9.845,00 EM ATÉ 10X DE R\$984,50 S/ JUROS OU R\$8.860,50 NO PIX (FRETE, GRELHAS E MANTAS NÃO INCLUSOS)

PERMITE ASSAR E DEFUMAR CARNES, TODOS OS ITENS DA CHARCUTARIA, CHURRASCO AMERICANO (AMERICAN BBQ), QUEIJOS E PEIXES, ALÉM DE DESIDRATAR FRUTAS, LEGUMES E OUTROS ALIMENTOS



DIMENSÕES EXTERNAS: 60X73X129CM
DIMENSÕES INTERNAS (ÁREA LIVRE PARA DEFUMAÇÃO): 54X45X81CM
PESO: 60KG;
CONSUMO MÁXIMO DE ENERGIA: 4.300W.
TENSÃO DA REDE ELÉTRICA: 220V (REQUER TOMADA DE 20A)
GARANTIA: 12 MESES

PRINCIPAIS VANTAGENS E RECURSOS

- 🔥 SISTEMA TURBO COM CIRCULAÇÃO UNIFORME DE TEMPERATURA E FUMAÇA, GARANTINDO DEFUMAÇÃO HOMOGÊNEA
- 🔥 DISPENSA RODÍZIO DE GRELHAS, FACILITANDO A OPERAÇÃO
- 🔥 PRODUÇÃO DE FUMAÇA PELO EXCLUSIVO SISTEMA DE PIROLISE DE TOCOS OU CHIPS COM TEMPERATURA CONTROLADA OU COMBUSTÃO DE SERRAGEM
- 🔥 COMPATÍVEL COM FORNALHA EXTERNA (OPCIONAL) PARA PRODUÇÃO DE FUMAÇA NO MÉTODO TRADICIONAL, COM FORMAÇÃO DE SMOKE RING
- 🔥 **PERÍODO DE DESCANSO:** MANTÉM O ALIMENTO AQUECIDO APÓS A DEFUMAÇÃO
- 🔥 **FAIXA DE TEMPERATURA DE DEFUMAÇÃO:** DE 30°C A 140°C
- 🔥 **FAIXA DE TEMPO DE DEFUMAÇÃO:** DE 15 MINUTOS A 20 HORAS
- 🔥 **FAIXA DE TEMPERATURA DE DESCANSO:** DE 30°C A 140°C

VULCAN II TURBO – CONTINUAÇÃO

DEFUMADOR/PIT SMOKER ELÉTRICO PARA A SUA CASA OU NEGÓCIO!

PERMITE ASSAR E DEFUMAR CARNES, TODOS OS ITENS DA CHARCUTARIA, CHURRASCO AMERICANO (AMERICAN BBQ), QUEIJOS E PEIXES, ALÉM DE DESIDRATAR FRUTAS, LEGUMES E OUTROS ALIMENTOS



DIMENSÕES EXTERNAS: 60X73X129CM

DIMENSÕES INTERNAS (ÁREA LIVRE PARA DEFUMAÇÃO): 54X45X81CM

PESO: 60KG;

CONSUMO MÁXIMO DE ENERGIA: 4.300W.

TENSÃO DA REDE ELÉTRICA: 220V (REQUER TOMADA DE 20A)

GARANTIA: 12 MESES

PRINCIPAIS VANTAGENS E RECURSOS

-  **FAIXA DE TEMPERATURA DE PIRÓLISE:** DE 200°C A 420°C
-  **ISOLAMENTO TÉRMICO**
-  **BAIXÍSSIMO CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA** (INFORMA O GASTO COM ENERGIA AO FINAL DO PROCESSO)
-  **ACABAMENTO INTERNO EM AÇO INOX E ACABAMENTO EXTERNO PINTURA ELETROSTÁTICA PRETO FOSCO**
-  **CONEXÃO PARA SONDA CULINÁRIA** (ACOMPANHA SONDA)
-  **7 NÍVEIS PARA VARAIS E GRELHAS** (O SUPERIOR SERVE APENAS PARA VARAIS) – GRELHAS E MANTAS OPCIONAIS
-  **CAPACIDADE:** CAPACIDADE 200 LITROS, SENDO 50KG PARA PEÇAS PENDURADAS E 30 KG RECOMENDADOS PARA AS GRELHAS
-  **O QUE COMPÕE:** 3 VARAIS, 15 GANCHOS, SONDA CULINÁRIA, GAVETA PARA PIRÓLISE, ALICATE PARA MANUSEIO DA GAVETA PARA PIRÓLISE, CARACOL PARA COMBUSTÃO DE SERRAGEM, BANDEJA PARA CESTO DE COMBUSTÃO, BANDEJA COLETORA DE GORDURA, 4 PÉS NIVELADORES COM REGULAGEM DE ALTURA, 0,5KG DE SERRAGEM, ALGUNS TOCOS DE LENHA E MANUAL DE OPERAÇÃO.

DEFUMADOR VULCAN II PRO

DEFUMADOR/PIT SMOKER ELÉTRICO PROFISSIONAL - PRATICIDADE E ECONOMIA PARA O SEU NEGÓCIO!

R\$7.985,00 EM ATÉ 10X DE R\$798,50 S/ JUROS OU R\$7.186,50 NO PIX (FRETE, GRELHAS E MANTAS NÃO INCLUSOS)

PERMITE ASSAR E DEFUMAR CARNES, TODOS OS ITENS DA CHARCUTARIA, CHURRASCO AMERICANO (AMERICAN BBQ), QUEIJOS E PEIXES, ALÉM DE DESIDRATAR FRUTAS E LEGUMES



DIMENSÕES EXTERNAS :56X62X129CM

DIMENSÕES INTERNAS (ÁREA LIVRE PARA DEFUMAÇÃO): 50X50X81CM

PESO: 56KG;

CONSUMO MÁXIMO DE ENERGIA: 2.550W.

TENSÃO DA REDE ELÉTRICA: 220V

GARANTIA: 12 MESES

PRINCIPAIS VANTAGENS E RECURSOS

 **PRODUÇÃO DE FUMAÇA** PELO EXCLUSIVO SISTEMA DE PIRÓLISE DE TOCOS OU CHIPS COM TEMPERATURA CONTROLADA OU COMBUSTÃO DE SERRAGEM;

 **PERÍODO DE DESCANSO**: MANTÉM O ALIMENTO AQUECIDO APÓS A DEFUMAÇÃO;

 **FAIXA DE TEMPERATURA DE DEFUMAÇÃO**: DE 30°C A 140°C;

 **FAIXA DE TEMPO DE DEFUMAÇÃO**: DE 15 MINUTOS A 20 HORAS;

 **FAIXA DE TEMPERATURA DE DESCANSO**: DE 30°C A 140° C;

FAIXA DE TEMPO DE DESCANSO: DE 15 MINUTOS A 20 HORAS;

 **FAIXA DE TEMPERATURA DE PIRÓLISE**: DE 200°C A 420°C;

ISOLAMENTO TÉRMICO;

BAIXÍSSIMO CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA (INFORMA O GASTO COM ENERGIA AO FINAL DO PROCESSO);

VULCAN II PRO – CONTINUAÇÃO

DEFUMADOR/PIT SMOKER ELÉTRICO PROFISSIONAL – PRATICIDADE E ECONOMIA PARA O SEU NEGÓCIO!

PERMITE ASSAR E DEFUMAR CARNES, TODOS OS ITENS DA CHARCUTARIA, CHURRASCO AMERICANO (AMERICAN BBQ), QUEIJOS E PEIXES, ALÉM DE DESIDRATAR FRUTAS E LEGUMES



DIMENSÕES EXTERNAS :56X62X129CM

DIMENSÕES INTERNAS (ÁREA LIVRE PARA DEFUMAÇÃO): 50X50X81CM

PESO: 56KG;

CONSUMO MÁXIMO DE ENERGIA: 2.550W.

TENSÃO DA REDE ELÉTRICA: 220V

GARANTIA: 12 MESES

PRINCIPAIS VANTAGENS E RECURSOS

- 🔥 ACABAMENTO INTERNO EM AÇO INOX E ACABAMENTO EXTERNO: PINTURA ELETROSTÁTICA PRETO FOSCO;
- 🔥 CONEXÃO PARA SONDA CULINÁRIA (ACOMPANHA SONDA);
- 🔥 8 NÍVEIS PARA VARAIS E GRELHAS (O SUPERIOR SERVE APENAS PARA VARAIS);
- 🔥 CAPACIDADE 200 LITROS (COMPORTA ATÉ 50KG, DEPENDENDO DO COMPRIMENTO DAS PEÇAS).
- 🔥 **O QUE COMPÕE:** 4 VARAIS, 20 GANCHOS, SONDA CULINÁRIA, GAVETA PARA PIROLÍSE, ALICATE PARA MANUSEIO DA GAVETA PARA PIROLÍSE, CARACOL PARA COMBUSTÃO DE SERRAGEM, BANDEJA PARA CESTO DE COMBUSTÃO, BANDEJA COLETORA DE GORDURA, 4 PÉS NIVELADORES COM REGULAGEM DE ALTURA, 0,5KG DE SERRAGEM, ALGUNS TOCOS E MANUAL DE OPERAÇÃO.

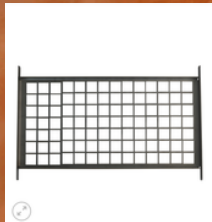
ACESSÓRIOS:



ACENDEDOR DE CARVÃO

ACENDA O CARVÃO DO DEFUMADOR NERO I SEM QUALQUER DIFICULDADE. COMPRIMENTO: 300MM (COM PUNHO)

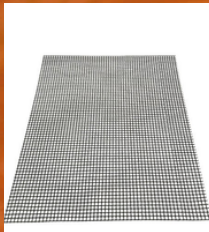
R\$95,00 Até 3x de R\$31,67 s/ juros ou R\$85,50 no pix



GRELHA DE INOX CÁLIDO

R\$89,00 Até 3x de R\$29,67 s/ juros ou R\$80,10 no pix

Construída em aço inox 304, não enferruja e é muito resistente. Esta grelha é indispensável para defumar alimentos pequenos ou que não possam ser pendurados por causa da fragilidade. Ela será muito útil na defumação e cocção de queijos, filés de peixe, carnes e legumes.
Dimensões: 15cm X 30cm
Tamanho dos orifícios: 1,7cm



MANTA/TAPETE DE SILICONE REVESTIDO COM TEFLON FENIX UNO, FENIX DUO VULCAN I PRO, NERO I E VULCAN I TURBO

INDISPENSÁVEL PARA A DEFUMAÇÃO DE PEQUENOS ALIMENTOS

R\$25,00 Até 2x de R\$12,50 s/ juros ou R\$22,50 no pix

Além de ser indispensável para a defumação de pequenos alimentos como legumes picados, condimentos e temperos, o tapete é ideal para a defumação de queijos, uma vez que aumenta a base de contato da peça, reduzindo as marcas da grelha. Também facilita a limpeza da grelha nas defumações de carnes, pois evita que estas grudem no metal.

Dimensões: 35cm X 29cm



CARACOL

NOSSO CARACOL É O EQUIPAMENTO IDEAL PARA DEFUMAÇÕES A QUENTE OU A FRIO. VOCÊ PODE DEFUMAR CARNES, QUEIJOS, VEGETAIS.

R\$47,00 Até 3x de R\$15,67 s/ juros ou R\$42,30 no pix

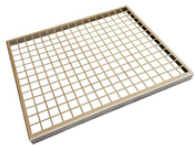
Capacidade de 100 a 150g de serragem e o tempo aproximado de geração de fumaça é de 3 horas.

ESPECIFICAÇÕES DO CARACOL:

Peso: 85g Material: Aço Inox Medidas: 20 x 5 x 20 cm

NÃO ACOMPANHA SERRAGEM

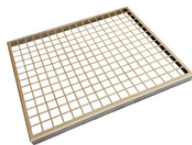
ACESSÓRIOS:



GRELHA DE INOX NERO I, FENIX UNO, FENIX DUO, VULCAN I PRO E VULCAN I TURBO
INDISPENSÁVEL PARA DEFUMAR ALIMENTOS PEQUENOS OU QUE NÃO POSSAM SER PENDURADOS POR CAUSA DA FRAGILIDADE.

R\$123,00 Até 3x de R\$41,00 s/ juros ou R\$110,70 no pix

Construída em aço inox 304, não enferruja e é muito resistente. Esta grelha é indispensável para defumar alimentos pequenos ou que não possam ser pendurados por causa da fragilidade. Ela será muito útil na defumação e cocção de queijos, filés de peixe, carnes e legumes.
Dimensões: 35x29cm

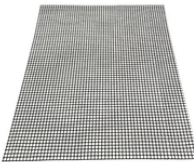


GRELHA DE INOX VULCAN II PRO E VULCAN II TURBO

INDISPENSÁVEL PARA DEFUMAR ALIMENTOS PEQUENOS OU QUE NÃO POSSAM SER PENDURADOS POR CAUSA DA FRAGILIDADE.

R\$279,00 Até 10x de R\$27,90 s/ juros ou R\$251,10 no pix

Construída em aço inox 304, não enferruja e é muito resistente. Esta grelha é indispensável para defumar alimentos pequenos ou que não possam ser pendurados por causa da fragilidade. Ela será muito útil na defumação e cocção de queijos, filés de peixe, carnes e legumes.
Dimensões: 50x38cm



MANTA/TAPETE DE SILICONE REVESTIDO COM TEFLON VULCAN II PRO E VULCAN II TURBO
INDISPENSÁVEL PARA A DEFUMAÇÃO DE PEQUENOS ALIMENTOS

R\$50,00 em até 5x de R\$10,00 s/ juros ou R\$45,00 no pix

Além de ser indispensável para a defumação de pequenos alimentos como legumes picados, condimentos e temperos, o tapete é ideal para a defumação de queijos, uma vez que aumenta a base de contato da peça, reduzindo as marcas da grelha. Também facilita a limpeza da grelha nas defumações de carnes, pois evita que estas grudem no metal.

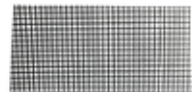


FOTO MANTA/TAPETE DE SILICONE REVESTIDO COM TEFLON CÁLIDO
INDISPENSÁVEL PARA A DEFUMAÇÃO DE PEQUENOS ALIMENTOS

R\$18,00 ou R\$16,20 no pix

Além de ser indispensável para a defumação de pequenos alimentos como legumes picados, condimentos e temperos, o tapete é ideal para a defumação de queijos, uma vez que aumenta a base de contato da peça, reduzindo as marcas da grelha. Também facilita a limpeza da grelha nas defumações de carnes, pois evita que estas grudem no metal.
Dimensões: 15cm X 30cm

Entre em contato e adquira!
(51) 3541-3030



Siga-nos nas redes:

 produxxiequipamentos

 Produxxi

 Produxxi

 Produxxi

Em nosso site você pode conhecer toda a linha de produtos!

www.produxxi.com.br