

Cozinhas Industriais

LOCAL

SERVICE

Locação - Manutenção - Venda

NOSSA HISTÓRIA



Fundada em 1986, a LOCAL SERVICE nasceu com o propósito de oferecer soluções completas e eficientes para cozinhas industriais. Ao longo das décadas, consolidou-se como uma das principais referências do setor, atuando com excelência na locação, projeto e fabricação de equipamentos profissionais.

Nossa trajetória é marcada por inovação, comprometimento e confiança. Atendemos os mais variados segmentos — da alimentação institucional a empreendimentos gastronômicos — sempre com foco em qualidade, agilidade e resultados.

Com uma infraestrutura robusta e equipe especializada, expandimos nossa atuação para além da fabricação, oferecendo também assistência técnica própria, além da comercialização de equipamentos novos, seminovos e usados, das melhores marcas do mercado.

Mais do que vender ou alugar equipamentos, construímos parcerias duradouras, entregando soluções sob medida para cada cliente. Essa é a essência da LOCAL SERVICE: tradição, inovação e confiança em cada projeto realizado.

LINHA DE COCÇÃO





Fogão industrial com grelha francesa

- Aço inox;
- 2 a 8 queimadores em ferro fundido;
- Grelhas de 300×300 ou 400×400 mm;
- Queimadores removíveis;
- Gás ou elétrico.

Fogão industrial com 2, 4, 6 ou 8 bocas

- Aço inox;
- 2 a 8 queimadores em ferro fundido;
- Grelhas de 300×300 ou 400×400 mm;
- Queimadores removíveis;
- Gás ou elétrico.





Fogão industrial com forno

- Aço inox;
- 2, 4, 6 ou 8 grelhas (300×300 mm ou 400×400 mm).
- Queimadores removíveis;
- Sistema de Gás com Controle Independente;
- Forno robusto de alta capacidade.

Fogão elétrico

- Aço inox;
- Alimentação elétrica 220V ou 380V trifásica;
- Queimadores removíveis;
- elétrico.





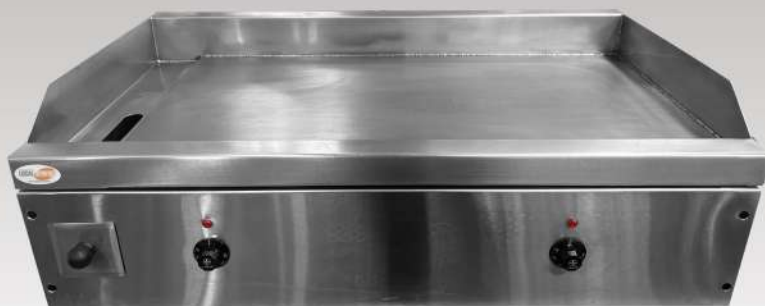
Char Broiler

- Estrutura em inox;
- Design moderno com acabamento detalhado;
- Queimadores em alumínio, grelhas em ferro fundido e pés niveladores ajustáveis garantem resistência e praticidade.

Fritadeira elétrica

- Estrutura em inox;
- Aquecimento elétrico;
- Cuba com resistência imersa;
- Termostato regulável;
- Capacidade variada – Modelos com 5L, 7L, 10L ou mais.





Chapa Bifeteira à Gás

- Estrutura em inox;
- Chapa bifeteira 1000x700 mm;
- Queimadores de alto rendimento;
- Rodízios 4.

Caldeira

- Estrutura em inox;
- Câmara de combustão reforçada;
- Isolamento térmico;
- Sistema de segurança;
- Consumo GLP - Máximo de 1,8 kg/h;
- Gás ou elétrico.



LINHA DE REFRIGERAÇÃO





Geladeira industrial

- Construção em aço inox;
- Disponível com 2, 4 ou 6 portas;
- Isolamento em poliuretano injetado;
- Refrigeração Potente com evaporador com unidade condensadora hermética de 1/3 HP e tensão de 220V bifásico.

Refrigerador Horizontal

- Construção em aço inox;
- Disponível com 2, 3 ou 4 portas;
- Isolamento em poliuretano injetado;
- Refrigeração Potente com evaporador com unidade condensadora hermética de 1/3 HP e tensão de 220V bifásico.



LINHA DE DISTRIBUIÇÃO





Balcão Mesa Fria de Distribuição

- Construção em aço inox;
- Pista fria com rebaixo de 70 mm e unidade hermética selada de 1/5 HP;
- Alimentação elétrica: 220V bifásico;
- Corre bandejas duplo tipo estampado e escamoteável.

Balcão Térmico de Distribuição

- Construção em aço inox;
- Capacidade para 3, 4 ou 5 GN 1/1;
- Sistema de Aquecimento;
- Corre bandejas duplo, prateleira superior em inox e Protetor salivar incluso.





Pass Through Aquecido

- Construção em aço inox;
- Isolamento térmico em manta de lã de vidro;
- 18 pares de cantoneiras em "L" para encaixe de recipientes gastronorm (GN);
- Resistência a seco de 2000 W, com controle termostático;
- Tensão de 220V bifásico;

Pass Through Refrigerado Vertical

- Construção em aço inox;
- Isolamento em poliuretano injetado;
- 18 pares de cantoneiras em "L" para encaixe de recipientes gastronorm (GN);
- Unidade hermética selada de 1/4 HP, 220V;





Estufa

- Construção em aço inox;
- 18 pares de cantoneiras em perfil "L" para encaixe de recipientes gastronorm GN 1/1;
- Resistência de 2000W (2 kW), com controle termostático;
- Tensão de 220V bifásico.

ESTOQUE





Estante Lisa ou Gradeada

- Construção em aço inox;
- Disponível com 3, 4 ou 5 planos lisos e gradeados, resistentes e fáceis de higienizar;
- Sapatas Niveladoras em material termoplástico, ajustáveis para nivelamento em pisos irregulares.

Armário

- Construção em aço inox;
- Disponível em 2 portas;
- Sapatas Niveladoras em material termoplástico, ajustáveis para nivelamento em pisos irregulares.



HIGIENIZAÇÃO E SANATIZAÇÃO





Lavatório de Assepsia

- Construção em aço inox;
- Acompanha espelho (frontão) de 400 mm de altura;
- Equipado com bica central inox e válvula com botão de acionamento por joelho, sem uso das mãos.

Pia com Cuba

- Construção em aço inox;
- Estrutura reforçada com pés tubulares e sapatas niveladoras;
- Modelos disponíveis com 1 ou 2 planos lisos ou gradeados.



EXAUSTÃO





Coifas

- Construção em aço inox;
- Projetada para capturar vapores, fumaça e gordura com eficiência;
- Estrutura reforçada com dobras mecânicas;
- Superfícies lisas e acessíveis, que facilitam a higienização regular.

Coifas

- Construção em aço inox;
- Projetada para capturar vapores, fumaça e gordura com eficiência;
- Estrutura reforçada com dobras mecânicas;
- Superfícies lisas e acessíveis, que facilitam a higienização regular.



TRANSPORTE E MOBILIÁRIOS





Carro Cantoneira

- Construção em aço inox;
- Transporta até 20 bandejas GN'S;
- Flexibilidade total em dimensões e configurações.
- Equipado com rodízios industriais giratórios, sendo dois com travas, facilitando o transporte e a fixação durante o uso.

Carro Auxiliar de 2 e 3 Planos

- Construção em aço inox;
- Dois e três planos lisos fixados por cantoneiras de abas iguais de 40 x 40mm;
- Equipado com rodízios industriais giratórios, sendo dois com travas, facilitando o transporte e a fixação durante o uso.





Carro Remolho

- Construção em aço inox;
- Cuba com profundidade ideal para imersão completa de utensílios ou bandejas gastronômicas;
- Equipado com rodízios industriais giratórios, sendo dois com travas, facilitando o transporte e a fixação durante o uso.

Carro Transporte

- Construção em aço inox;
- Compartimentos dimensionados para transportar diversos pratos empilhados, mantendo a estabilidade durante o deslocamento;
- Equipado com rodízios industriais giratórios, sendo dois com travas, facilitando o transporte e a fixação durante o uso.





Carro Plataforma

- Construção em aço inox;
- Tampo liso em chapa de inox com dobras mecânicas e reforço inferior, garantindo robustez no transporte de utensílios e equipamentos;
- Guidão confeccionado em tubo de aço inox de 1 polegada de diâmetro, proporcionando firmeza e conforto na movimentação.

Carro de Detritos

- Construção em aço inox;
- Recipiente profundo e robusto para descarte de resíduos sólidos ou líquidos;
- Equipado com rodízios industriais giratórios, sendo dois com travas, facilitando o transporte e a fixação durante o uso.





Mesa de Refeitório

- Construção em aço inox;
- Bancos fixos ou rebatíveis em aço inox
- Modelo padrão com 6 lugares integrados, oferecendo conforto e organização no ambiente de alimentação coletiva;
- Dimensões, número de lugares, tipo de assento e acabamentos podem ser personalizados conforme a necessidade do cliente ou layout do refeitório.

Mesa de Apoio

- Construção em aço inox;
- Disponível em versões com 1, 2 ou 3 tampos lisos, proporcionando diferentes níveis de armazenamento e apoio;
- Pés niveladores que garantem firmeza em qualquer tipo de piso.





@localservicecozinhaindustrial

www.localservice.com.br

 (11) 98999-3970 Whatsapp

Conheça nossa empresa:
R. Oneda, 300 - Planalto, São Bernardo do Campo/SP