

hope^e
gourmet

Arquitetura e Engenharia

UM CONVITE À HARMONIA

O que antes era privilégio apenas para empreendimentos de grande porte, hoje, está presente em qualquer projeto que prime pela qualidade e bem-estar dos moradores.

Estes ambientes representam uma nova cultura, saciando a necessidade daqueles que adoram conviver com a família e os amigos e, mais que isso, são apaixonados por cozinhar com primor para todas essas pessoas.

Focada em entender as tendências de mercado, a Hope tem os produtos ideais para criação de espaços perfeitos, onde se possa saborear um delicioso churrasco. Funcionais e modernas, as churrasqueiras Hope são práticas e não produzem fumaça. Um verdadeiro convite aos amigos e à harmonia no ambiente.



DES COM PLI QUE

As churrasqueiras a gás ou elétricas podem ser colocadas em qualquer local: na cozinha ou área externa, em casas ou em apartamentos. Além de fáceis de instalar, são econômicas e não produzem fumaça.

O foco nas cozinhas Gourmet vem crescendo muito nos últimos anos, tornando esse ambiente comum dentro e fora das residências. Os produtos da linha Arquitetura e Engenharia, da Hope, possuem um design diferenciado e, além de práticos, ficam bem em qualquer espaço.



Diminuir os desperdícios das obras é uma meta para qualquer construtora ou incorporadora. Nesse sentido, as churrasqueiras elétricas e/ou a gás são um exemplo de otimização dos recursos.

É simples avaliar que as churrasqueiras pré-moldadas, de concreto refratário ou em alvenaria geram vários custos, pois elas necessitam de muitos materiais para sua construção, além de dutos de exaustão e mão de obra qualificada para garantir a boa condução da fumaça gerada pelo carvão.

Optar por churrasqueiras elétricas e/ou a gás, na etapa de briefing do projeto arquitetônico, é garantir, ao cliente final, flexibilidade de mudança de layout e redução de custos e prazo de execução.

Karina Dall'Agno CREA-RS 144512

Engenheira Civil, certificada Gerente de Projetos PMP pelo Project Management Institute, MBA em Gestão de Negócios de Incorporação e Construção Imobiliária pela FGV, atua em incorporadoras e construtoras de médio e grande porte nas áreas de produção, qualidade, controladoria técnica e gerenciamento de projetos.

Poupar é mais fácil do que ganhar dinheiro, então planeje com cautela. Dependendo da obra, os exaustores, que as construtoras utilizam para sugar a fumaça dos dutos, chegam a custar mais de trinta mil reais, e, além disso, essas construções causam a perda de valiosos m² dentro das residências. Custos altos, que podem ser evitados de uma maneira efetiva, com a instalação de produtos a gás ou elétricos.

As churrasqueiras Hope são comprovadamente mais econômicas, pois têm baixo consumo de gás e energia.

ECONOMIA
INTE
LIGEN
TE

PRATICIDADE NA HORA DE PROJETAR

Com a criação de edifícios menores e espaços reduzidos, torna-se inviável a construção de dutos individuais para as churrasqueiras dos apartamentos. Planejar qualquer tipo de duto requer diversos estudos sobre materiais, projetos de instalação dos exaustores, além da alta demanda de tempo para fazer os cálculos complexos. Para piorar, todas essas ações não garantem o perfeito funcionamento das instalações. Durante o churrasco, existirá a possibilidade de a fumaça invadir o espaço do morador e, também, dos apartamentos vizinhos. A Hope orgulha-se por ter a fórmula para tudo isso! A perfeita solução para seu momento do churrasco de maneira prática e sem fumaça.



ROAST PREMIUM



ROAST PREMIUM - 04

ASSADOR A GÁS DE EMBUTIR



ACENDIMENTO
AUTOMÁTICO



ROTAÇÃO
DE ESPETOS



PRODUTO
ECONÔMICO



INOX
AISI 304



ESTRUTURA EM AÇO INOX AISI 304
GRELHA COM ACABAMENTO CROMADO



GASTE APENAS R\$ 4,00 PARA ASSAR UM
CHURRASCO DE 1h

- Lâmpada interna;
- Sistema de rotação de espetos;
- Capacidade de 1,5kg de carne por espeto;
- Opcional para gás GLP ou gás natural;
- Segurança contra vazamento de gás.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Potência do motor: 100W

Motor: modelo 1/30cv

Possui dois queimadores infravermelhos

Tensão: 127v | 220v (bivolt)

Consumo de energia: 0,115Kw/h

Consumo de Gás: 190g/h cada queimador

Peso: 22Kg

Medida externa Painel:
540mm X 700mm (A x L)

Medida externa embutido:
480mm X 520mm X 530mm (A x L x P)

ROAST PREMIUM - 06

ASSADOR A GÁS DE EMBUTIR



ACENDIMENTO
AUTOMÁTICO



ROTAÇÃO
DE ESPETOS



PRODUTO
ECONÔMICO



INOX
AISI 304



- Lâmpada interna;
- Sistema de rotação de espetos;
- Capacidade de 1,5kg de carne por espeto;
- Opcional para gás GLP ou gás natural;
- Segurança contra vazamento de gás.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Potência do motor: 100w

Motor: modelo 1/30cv

Possui três queimadores infravermelhos

Tensão: 127v | 220v (bivolt)

Consumo de energia: 0,115Kw/h

Consumo de Gás: 190g/h cada queimador

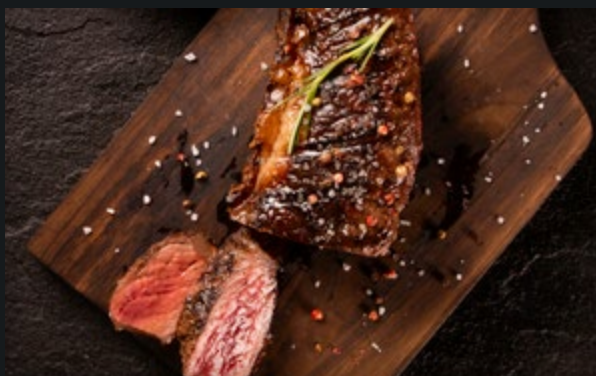
Peso: 30Kg

Medida externa Painei:
540mm X 955mm (A x L)

Medida externa embutido:
480mm X 770mm X 530mm (A x L x P)



ESTRUTURA EM AÇO INOX AISI 304
GRELHA COM ACABAMENTO CROMADO



GASTE APENAS R\$ 5,00 PARA ASSAR UM
CHURRASCO DE 1h



ROAST SMART

ROAST SMART- 04

ASSADOR ELÉTRICO DE EMBUTIR



PLUG AND
PLAY



PRODUTO
ECONÔMICO



ROTAÇÃO
DE ESPETOS



INOX
AISI 304



- Lâmpada interna;
- Sistema de rotação de espetos;
- Capacidade de 1,5kg de carne por espeto.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Potência Motor: 100W

Motor: modelo 1/30cv

Tensão: 127V ou 220V (monovolt)

Consumo de energia: 2,590Kw/h

Potência total das resistências: 2500W

Peso: 21kg

Medida externa Pannel:
540mm X 700mm (A x L)

Medida externa embutido:
420mm X 520mm X 530mm (A x L x P)



ESTRUTURA EM AÇO INOX AISI 304
GRELHA COM ACABAMENTO CROMADO





GLASS

GLASS PREMIUM - 04

ASSADOR A GÁS DE EMBUTIR



ACENDIMENTO
AUTOMÁTICO



ROTAÇÃO
DE ESPETOS



PRODUTO
ECONÔMICO



PAINEL EM VIDRO TEMPERADO
GRELHA COM ACABAMENTO CROMADO



PAINEL DE CONTROLE EM
AÇO INOX ESCOVADO

- Lâmpada interna;
- Sistema de rotação de espetos;
- Capacidade de 1,5kg de carne por espeto;
- Sistema de segurança contra vazamento de gás.
- Opcional para gás GLP ou Gás natural.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Potência do motor: 100W

Motor: modelo 1/30cv

Possui dois queimadores infravermelhos

Tensão: 127v | 220v (bivolt)

Consumo de energia: 0,115Kw/h

Consumo Gás: 190g/h cada queimador

Peso: 25kg

Medida externa Pannel:
575mm X 710mm (A x L)

Medida externa embutido:
480mm X 520mm X 530mm (A x L x P)

GLASS SMART - 04

ASSADOR ELÉTRICO DE EMBUTIR



**PLUG AND
PLAY**



**ROTAÇÃO
DE ESPETOS**



**PRODUTO
ECONÔMICO**



- Sistema de rotação de espetos;
- Capacidade de 1,5 kg de carne por espeto;
- Lâmpada interna;

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Potência do motor: 100W

Motor: modelo 1/30cv

Tensão: 127v ou 220v (monovolt)

Consumo de energia: 2,565Kw/h

Peso: 24kg

Medida externa Pannel:
575mm X 710mm (A x L)

Medida externa embutido:
420mm X 520mm X 530mm (A x L x P)



**PAINEL DE CONTROLE EM
AÇO INOX ESCOVADO**



**PAINEL EM VIDRO TEMPERADO
GRELHA COM ACABAMENTO CROMADO**





BAKE

BAKE PREMIUM - 04

ASSADOR A GÁS DE BANCADA



ACENDIMENTO
AUTOMÁTICO



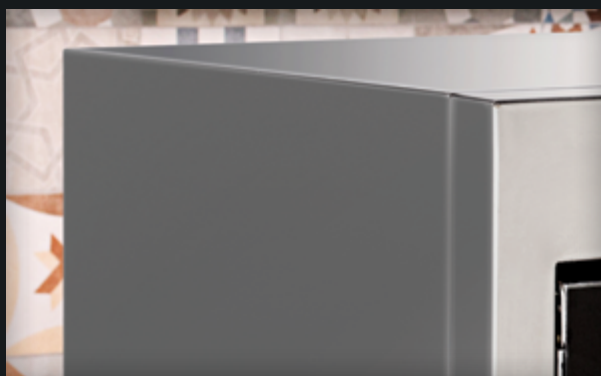
ROTAÇÃO
DE ESPETOS



PRODUTO
ECONÔMICO



INOX
AISI 304



ESTRUTURA EM AÇO INOX AISI 304
GRELHA COM ACABAMENTO CROMADO



ACENDIMENTO AUTOMÁTICO

- Sistema de rotação de espetos;
- Lâmpada interna;
- Capacidade de 1,5kg de carne por espeto;
- Desenvolvido especialmente para uso em bancadas;
- Sistema de segurança contra vazamento de gás;
- Opcional gás GLP ou Gás natural.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Potência do motor: 100w

Motor: modelo 1/30cv

Possui dois queimadores infravermelhos

Tensão: 127v | 220v (bivolt)

Consumo Gás: 190g/h cada queimador

Peso líquido: 23kg

Medidas do produto:
495mm x 550mm x 570mm (A x L x P)

BAKE SMART - 04

ASSADOR ELÉTRICO DE BANCADA



PLUG AND
PLAY



ROTAÇÃO
DE ESPETOS

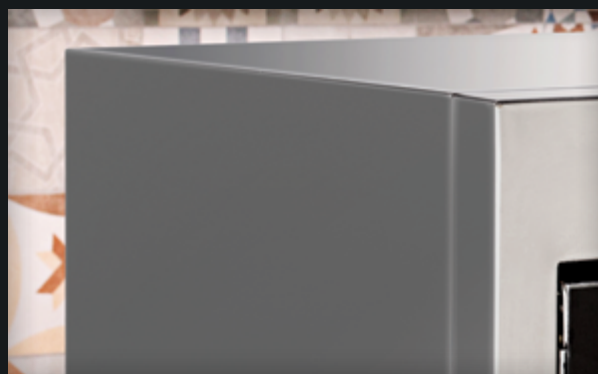


PRODUTO
ECONÔMICO



INOX
AISI 304

- Lâmpada interna;
- Sistema de rotação de espetos;
- Capacidade de 1,5kg de carne por espeto;
- Desenvolvido especialmente para uso em bancadas.



ESTRUTURA EM AÇO INOX AISI 304
GRELHA COM ACABAMENTO CROMADO



VIDRO TEMPERADO RETICULADO

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Potência do motor: 100w

Motor: modelo 1/30cv

Tensão: 127V ou 220V (monovolt)

Consumo de energia: 2,565Kw/h

Potência total resistências: 2500w

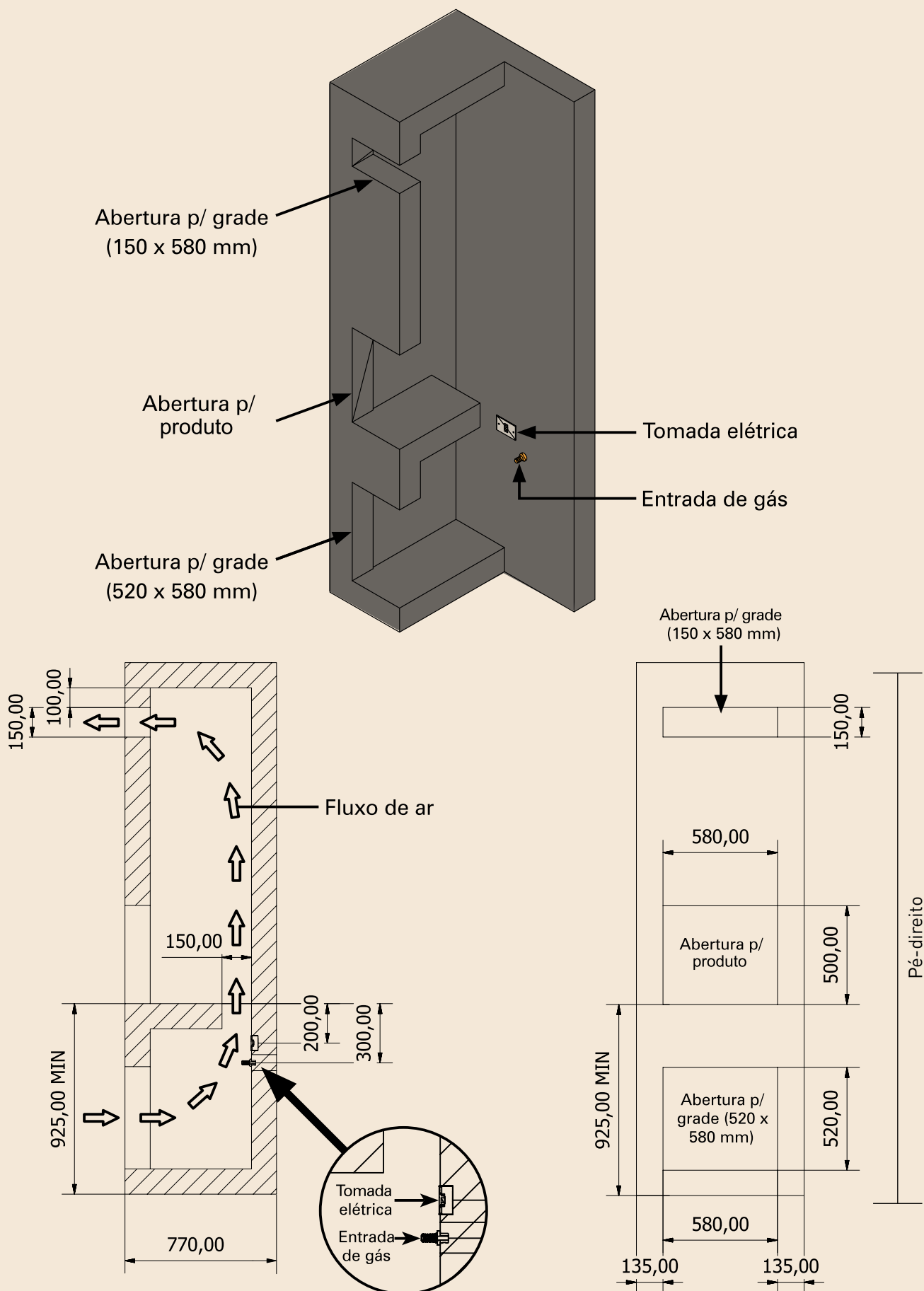
Peso líquido: 23kg

Medidas do produto:
495mm x 550mm x 570mm (A x L x P)

Nicho alto - Alvenaria

ROAST PREMIUM - 04 E GLASS PREMIUM - 04

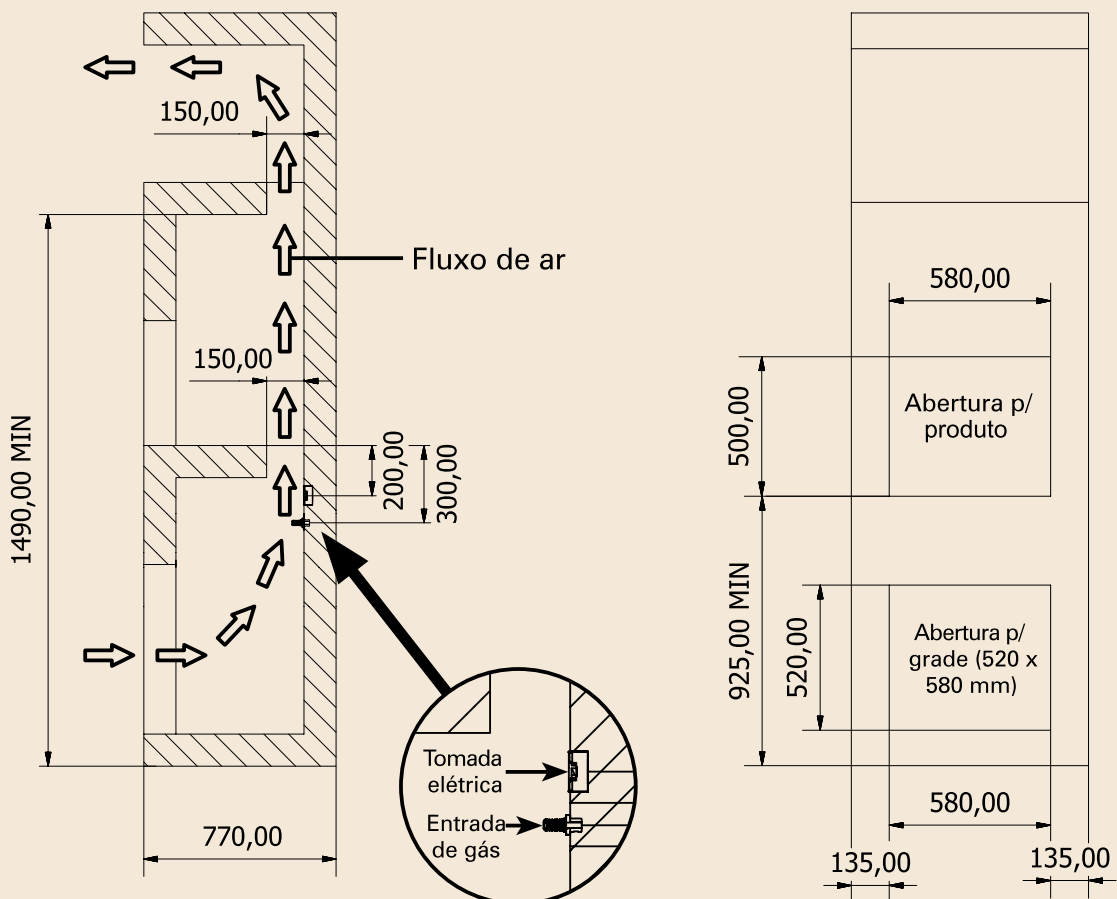
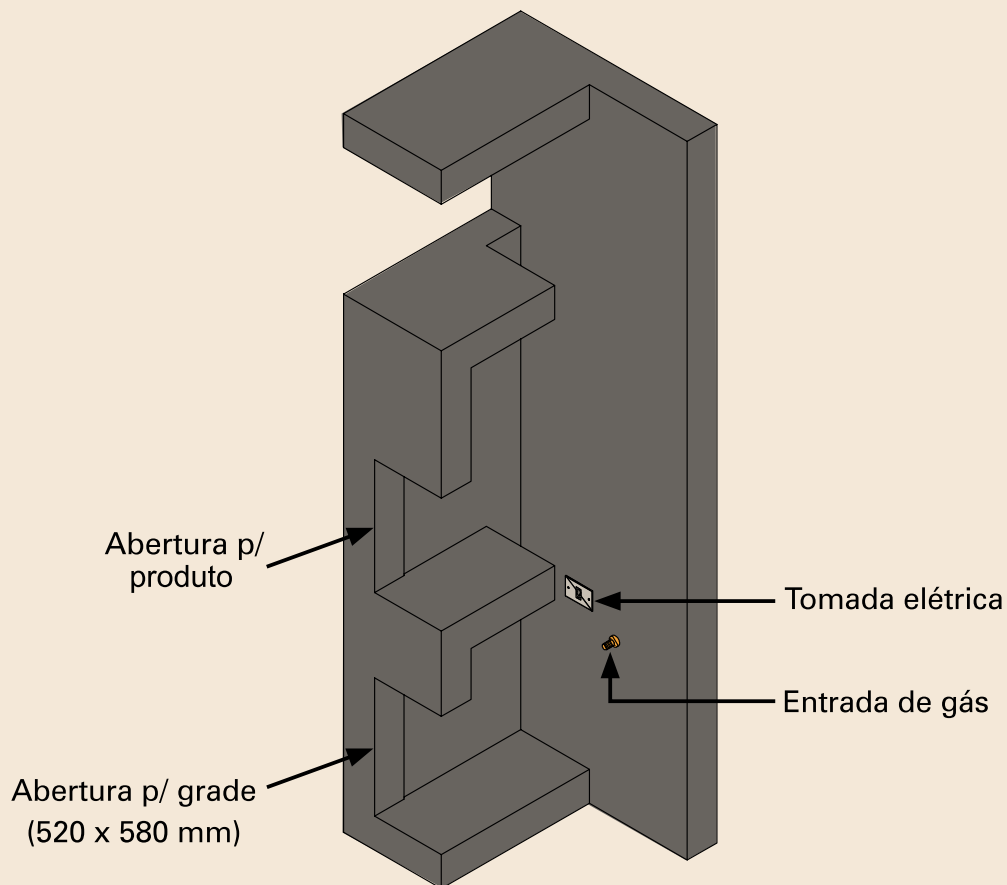
(medidas em milímetros)



Nicho baixo - Alvenaria

ROAST PREMIUM - 04 E GLASS PREMIUM - 04

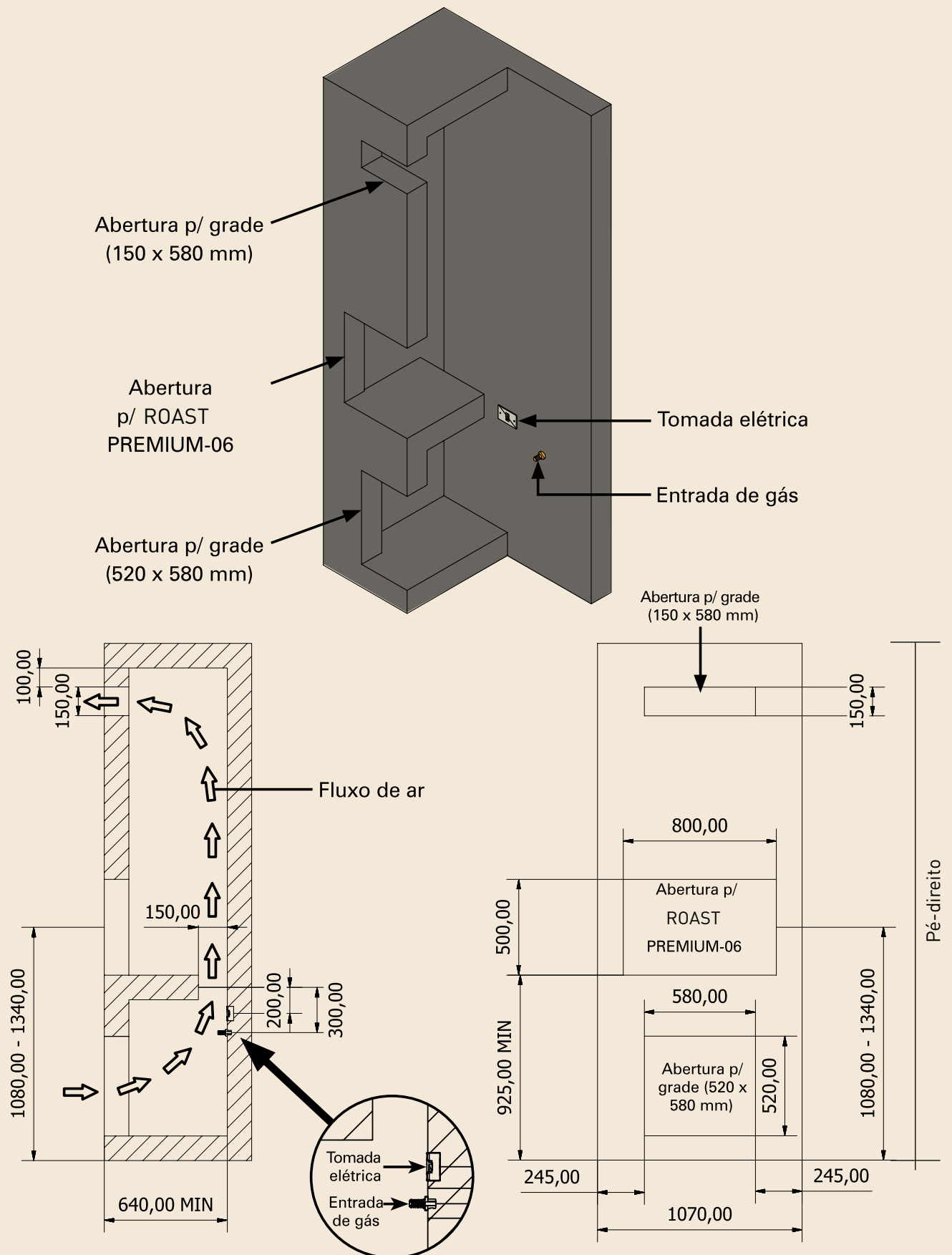
(medidas em milímetros)



Nicho alto - Alvenaria

ROAST PREMIUM - 06

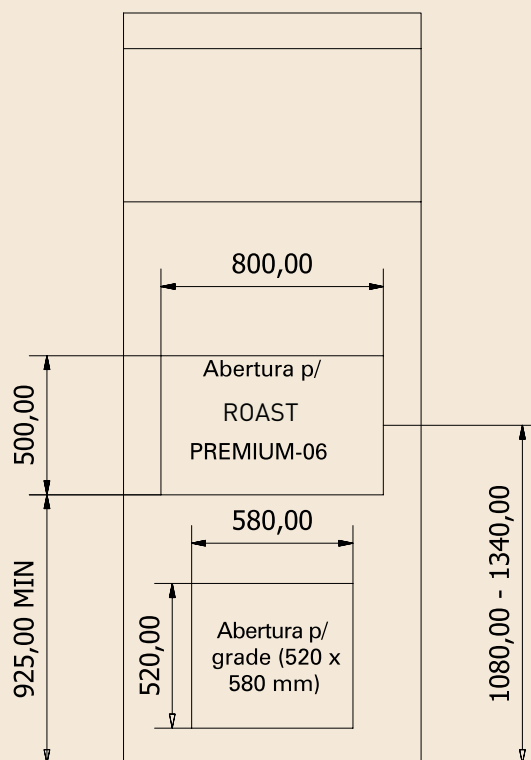
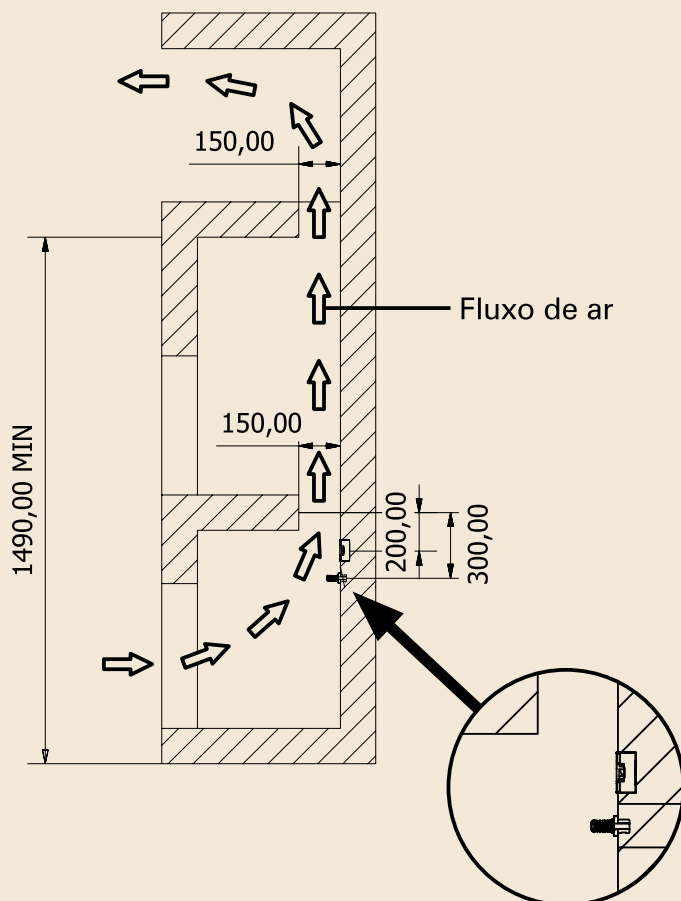
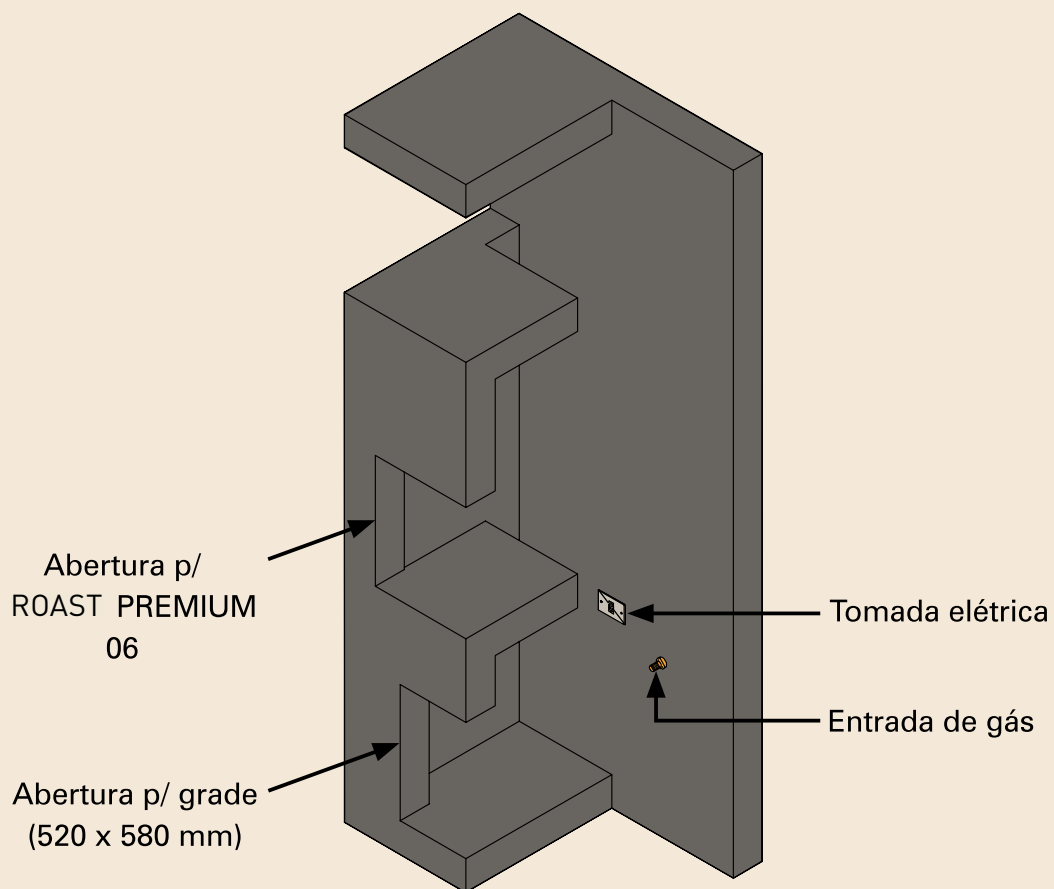
(medidas em milímetros)



Nicho baixo - Alvenaria

ROAST PREMIUM - 06

(medidas em milímetros)

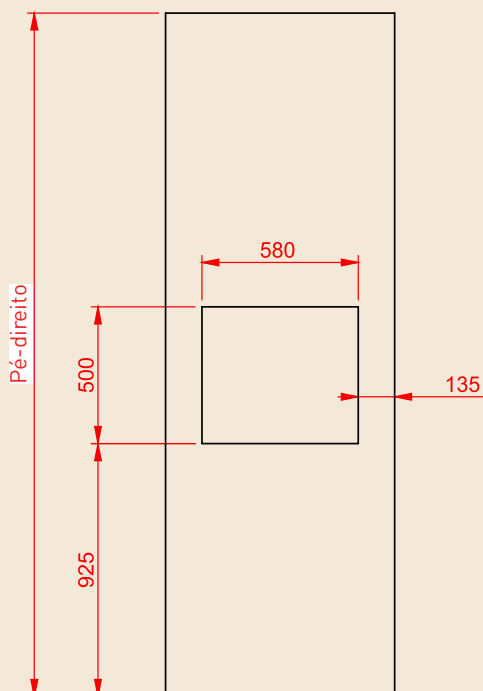
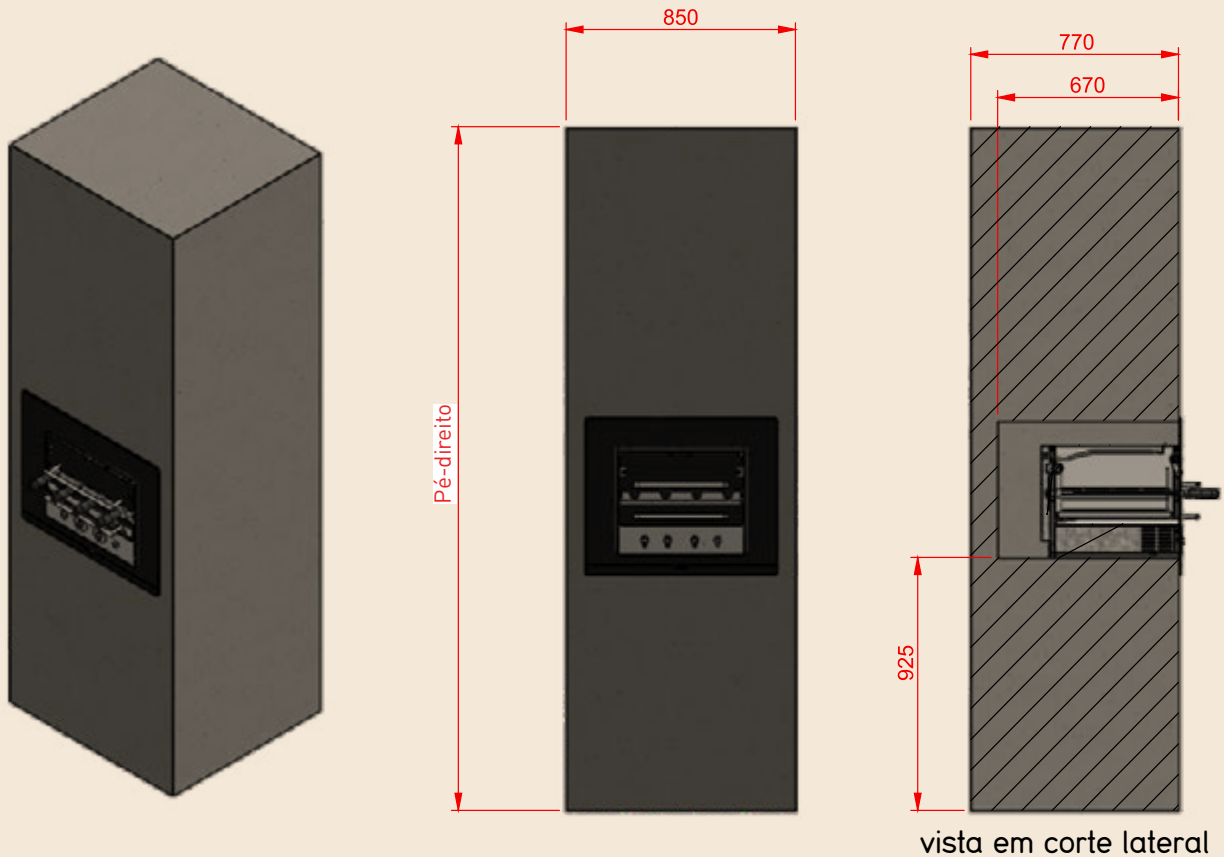


Nicho alto de Alvenaria*

ROAST SMART - 04 E GLASS SMART - 04

*não é necessária a utilização das grades de ventilação.

[medidas em milímetros]



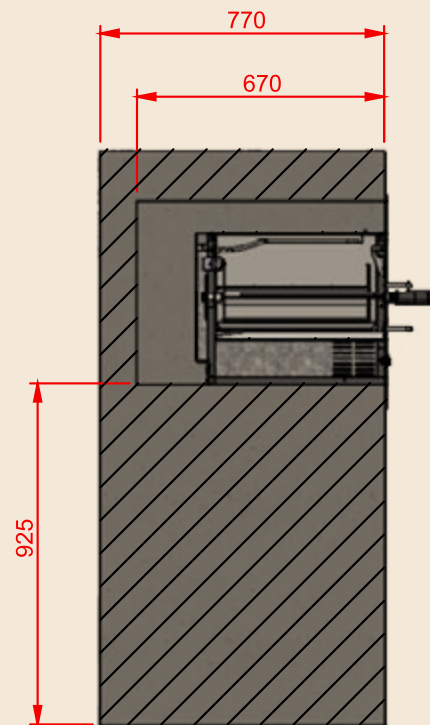
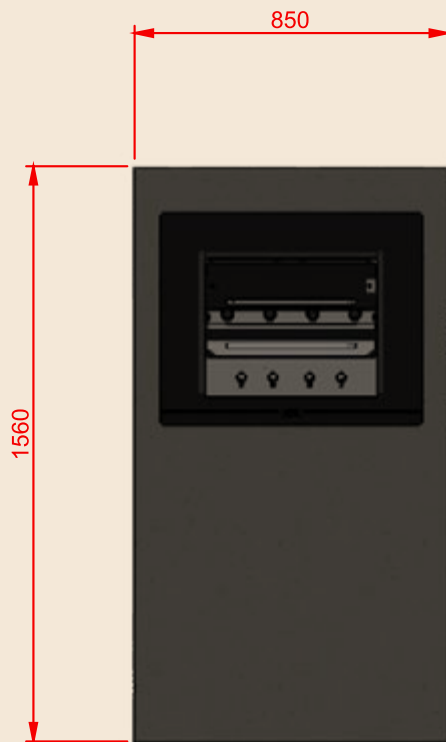
OBS: o cliente pode utilizar os espaços acima e abaixo do assador como armários embutidos, deixando um espaço de 15cm (tamanho de um tijolo) entre o vão do assador e os armários.

Nicho alto de Alvenaria*

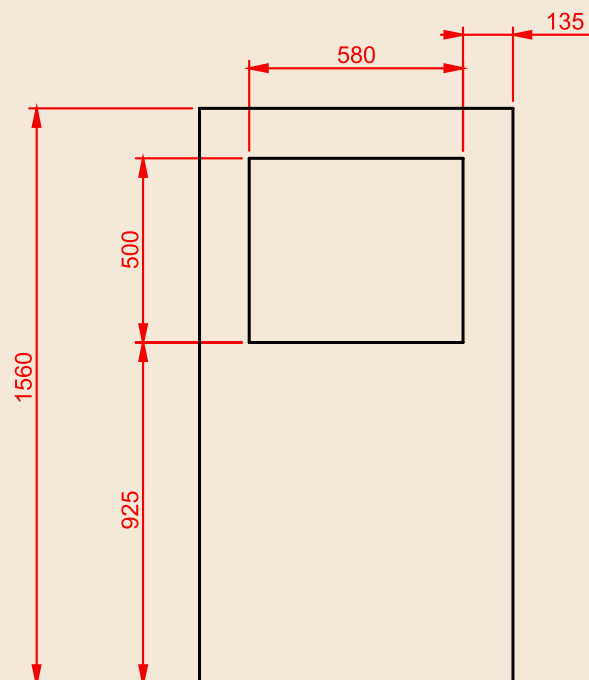
ROAST SMART - 04 E GLASS SMART - 04

*não é necessária a utilização das grades de ventilação.

[medidas em milímetros]



vista em corte lateral



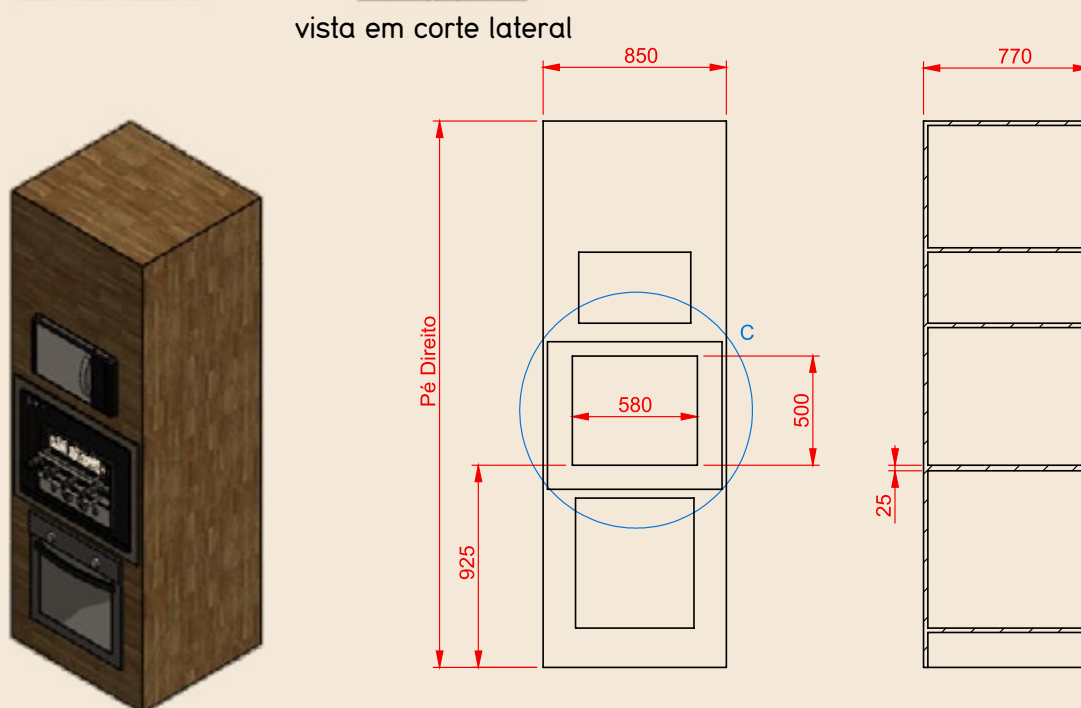
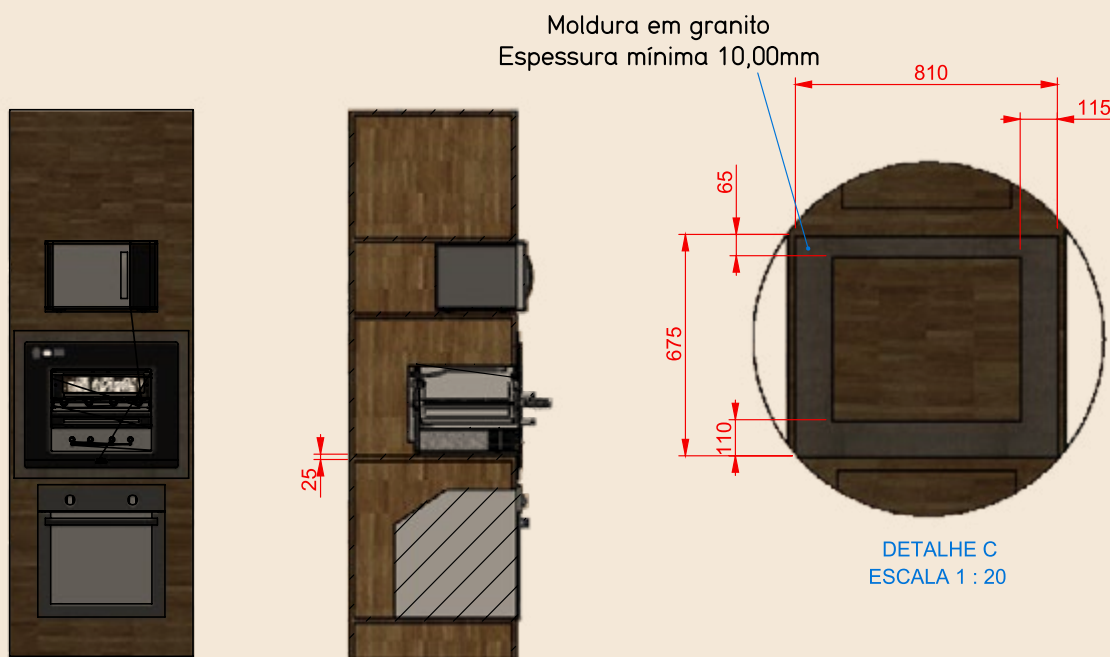
OBS: o cliente pode utilizar os espaços acima e abaixo do assador como armários embutidos, deixando um espaço de 15cm (tamanho de um tijolo) entre o vão do assador e os armários.

Nicho de Madeira*

ROAST SMART-04 E GLASS SMART-04

*exclusivo para assadores elétricos.

[medidas em milímetros]



OBS1.: A espessura da base do assador deve ter 25mm, o restante do móvel pode ser com 10mm ou 18mm.

OBS2.: Como qualquer produto a ser embutido, deve estar previsto uma tomada de 20 A.

OBS3.: Nos espaços livres acima e abaixo do móvel, fica a critério do cliente a distribuição de armários para outros equipamentos, ou a colocação de armários laterais.

Instalação de Assadores a Gás

Utilizando Gás Natural ou GLP de central predial

Para esta configuração do aparelho, os componentes para a alimentação de gás devem ser adquiridos separadamente pelo cliente, conforme a pressão da linha de gás.

A Hope disponibiliza 2 Kits para alimentação de gás, os quais podem ser adquiridos pelo nosso site: hopegourmet.com.br

Os componentes abaixo devem ser instalados por um técnico habilitado, seguindo à risca o procedimento padrão.

KIT BAIXA PRESSÃO		
Nº	Código	Descrição
-	8001	Kit baixa pressão
1		Mangueira flexível metálica com vedação
2		Registro esfera meia alavanca
3		Adaptador 1/2" BSP 3/8



KIT ALTA PRESSÃO		
Nº	Código	Descrição
-	8013	Kit alta pressão
1		Registro de gás 1 kg/h sem mangueira
2		Mangueira flexível metálica com vedação
3		Válvula 5/8" int. x 1/2" ext.
4		Adaptador 1/2" BSP 3/8
5		Adaptador 1/2" Interno Adaptador BSP 3/8"



Antes de conectar o equipamento, certifique-se de que o mesmo é adaptado para o tipo/sistema de gás disponível no local da instalação. Feito isso, verifique se a pressão da linha de gás está correta, conforme parâmetros abaixo:

- Para GLP: 2,8 kPa (280 mmCA);
- Para Gás Natural: 2,2 kPa (220 mmCA);

Para garantir maior performance dos produtos a gás, é fundamental que sejam instaladas grades de ventilação para circulação de ar.

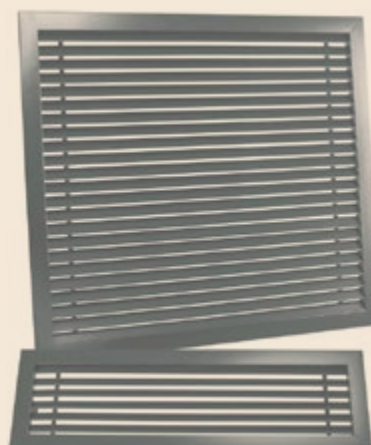


TABELA TÉCNICA DE PRODUTOS

	ROAST PREMIUM O4	ROAST PREMIUM O6	ROAST SMART O4	GLASS PREMIUM O4	GLASS SMART O4	BAKE PREMIUM O4	BAKE SMART O4
Aplicação aparelho	Assamento de alimentos em geral	Assamento de alimentos em geral	Assamento de alimentos em geral	Assamento de alimentos em geral	Assamento de alimentos em geral	Assamento de alimentos em geral	Assamento de alimentos em geral
Aquecimento	Gás GLP ou GN e queimadores infravermelho	Gás GLP ou GN e queimadores infravermelho	Resistência elétrica	Gás GLP ou GN e queimadores infravermelho	Resistência elétrica	Gás GLP ou GN e queimadores infravermelho	Resistência elétrica
Tensão	127 V (bivolt) 220 V (bivolt)	127 V (bivolt) 220 V (bivolt)	127 V 220 V	127 V (bivolt) 220 V (bivolt)	127 V 220 V	127 V (bivolt) 220 V (bivolt)	127 V 220 V
Potência resistência	-	-	2500 W	-	2500 W	-	2500 W
Motor	1/30 cv	1/30 cv	1/30 cv	1/30 cv	1/30 cv	1/30 cv	1/30 cv
Potência Lâmpada	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W
Potência total	115 W 90 W	115 W 90 W	2590 W 2565 W	115 W 90 W	2590 W 2565 W	115 W 90 W	2590 W 2565 W
Consumo de energia	0,115 KW/h 0,090 KW/h	0,115 KW/h 0,090 KW/h	2,590 KW/h 2,565 KW/h	0,115 KW/h 0,090 KW/h	2,590 KW/h 2,565 KW/h	0,115 KW/h 0,090 KW/h	2,590 KW/h 2,565 KW/h
Consumo de gás	190 g/h por queimador	190 g/h por queimador	-	190 g/h por queimador	-	190 g/h por queimador	-
Amperagem (A)	1A	1A	20A	1A	20A	1A	20A
Sistema de segurança	Sim	Sim	-	Sim	-	Sim	-
Acendimento automatico	Sim	Sim	-	Sim	-	Sim	-
Quantidade queimadores	2	3	-	2	-	2	-
Regulador de gás (não acompanha produto)	1 kg/h	1 kg/h	-	1 kg/h	-	1 kg/h	-
Frequência	60 Hz	60 Hz	60 Hz	60 Hz	60 Hz	60 Hz	60 Hz
Quantidade espetos simples	3	5	3	3	3	3	3
Quantidade espetos triplos	1	1	1	1	1	1	1
Quantidade grades	1	1	1	1	1	1	1
Material produto	Aço inox 304	Aço inox 304	Aço inox 304	Painel vidro temperado - Aço inox 304	Painel vidro temperado - Aço inox 304	Aço inox 304	Aço inox 304
Capacidade	1,5 Kg por espeto	1,5 Kg por espeto	1,5 Kg por espeto	1,5 Kg por espeto	1,5 Kg por espeto	1,5 Kg por espeto	1,5 Kg por espeto
Medidas externa painel (A x L x P)	540 x 700 x 18 mm	540 x 955 x 18 mm	540 x 700 x 18 mm	575 x 710 x 6 mm	575 x 710 x 6 mm		
Medidas externa aparelho (A x L x P)	540 x 700 x 610 mm	540 x 955 x 610 mm	540 x 700 x 590 mm	575 x 710 x 610 mm	575 x 710 x 590 mm	495 x 550 x 570 mm	495 x 550 x 570 mm
Medidas embalagem aparelho (A x L x P)	640 x 785 x 590 mm	640 x 1040 x 590 mm	640 x 785 x 590 mm	640 x 785 x 590 mm	640 x 785 x 590 mm	530 x 645 x 580 mm	530 x 645 x 580 mm
Peso produto	22 Kg	30 Kg	21 Kg	25 Kg	24 Kg	23 Kg	23 Kg
Peso produto embalado	24 Kg	32 Kg	23 Kg	27 Kg	26 Kg	25 Kg	25 Kg

HOPE GOURMET

Buscando soluções para as novas tendências de consumo, comportamento da sociedade e mercado como um todo, a Hope Gourmet vem ganhando espaço em cozinhas, varandas gourmet, sacadas integradas e salões de festas com produtos totalmente voltados a facilitar, desde a concepção até o dia a dia dos moradores. Os Assadores Hope Gourmet foram desenvolvidos com tecnologia de ponta e pensados para otimizar os recursos de um projeto. Com produtos totalmente certificados, não necessitam de dutos de exaustão e garantem redução nos custos de execução, melhor aproveitamento dos espaços e, como consequência, mais rapidez na entrega da obra. A Hope Gourmet oferece opções com mecanismo plug and play, que facilitam a instalação, além dos modelos com funcionamento a gás, que se destacam pela alta durabilidade e pelo sistema de segurança contra vazamento de gás. Algumas versões foram desenvolvidas especialmente para áreas litorâneas e contam com painel de vidro temperado, proporcionando charme e elegância aos ambientes. Todos os produtos contam com sistema rotativo. Equipamentos de alta performance e design diferenciado, que antes eram de uso exclusivo de especialistas do mercado de gastronomia, agora a Hope Gourmet leva até você, por meio de um atendimento personalizado e uma equipe especialista em garantir mais praticidade aos bons momentos em família.



hope
gourmet

hopegourmet.com.br

  @assadoreshopegourmet