

Um novo patamar
pode ser alcançado.



ÍNDICE

A marca	04
Linha Ignis	05
Linha Vulcano	09
Outros equipamentos	13
Certificações	32
Contato	35



A MARCA

Nascida na Flórida. Presente onde seu lar está.

A EMBERA nasceu para levar à área externa o mesmo cuidado de projeto que se espera do interior de uma casa. Com raízes na Flórida e operação no Brasil, reúne engenharia, design e durabilidade em estações de cocção de alto padrão.

IGNIS

ENGENHARIA & PERMANÊNCIA



IGNIS 4

36" · EMBUTIR · 4+1 QUEIMADORES · 70.000 BTU



CONSTRUÇÃO

Capô e corpo em dupla camada de Aço Inox 304, para isolamento térmico e robustez. Termômetro de leitura direta na tampa e alça tubular reforçada. Medidas de 81,2 × 63,5 × 51 cm e 55 kg.

QUEIMADORES

Quatro queimadores de aço fundido de 14.000 BTU, mais um queimador traseiro infravermelho de 14.000 BTU para dourar. Potência total de 70.000 BTU, com acendimento por pulso em cada um.



GRELHAS E COCÇÃO

0,46 m² de área de cocção sobre grelhas de Aço Inox SS304, apoiadas em defletores de Aço Inox SS304 que espalham o calor por igual. Versão de 36 polegadas para embutir.

COMANDOS

Botões com LED, que deixam os comandos visíveis ao entardecer. Acendimento automático push & turn em cada queimador. Código EMB-IG4-36.



IGNIS 5

40" · EMBUTIR · 5+1 QUEIMADORES · 84.000 BTU



CONSTRUÇÃO

Capô e corpo em dupla camada de Aço Inox 304, para isolamento térmico e robustez. Termômetro de leitura direta na tampa e alça tubular reforçada. Medidas de 100,8 × 63,5 × 58 cm e 65 kg.

GRELHAS E COCÇÃO

0,59 m² de superfície útil, a maior área da linha IGNIS, sobre grelhas de Aço Inox SS304 e defletores de Aço Inox SS304 que distribuem o calor. Versão de 40 polegadas para embutir.



QUEIMADORES

Cinco queimadores de aço fundido de 14.000 BTU, mais um queimador traseiro infravermelho de 14.000 BTU, somando 84.000 BTU. Acendimento por pulso em cada queimador e douramento uniforme.

COMANDOS

Botões com LED, que deixam os comandos visíveis ao entardecer. Acendimento automático push & turn em cada queimador. Código EMB-IG5-40.



ESPECIFICAÇÕES

DUPLA CAMADA · INOX 304

Construção em dupla camada de Aço Inox AISI 304 para isolamento térmico e robustez estrutural.

GRELHAS EM VARETAS

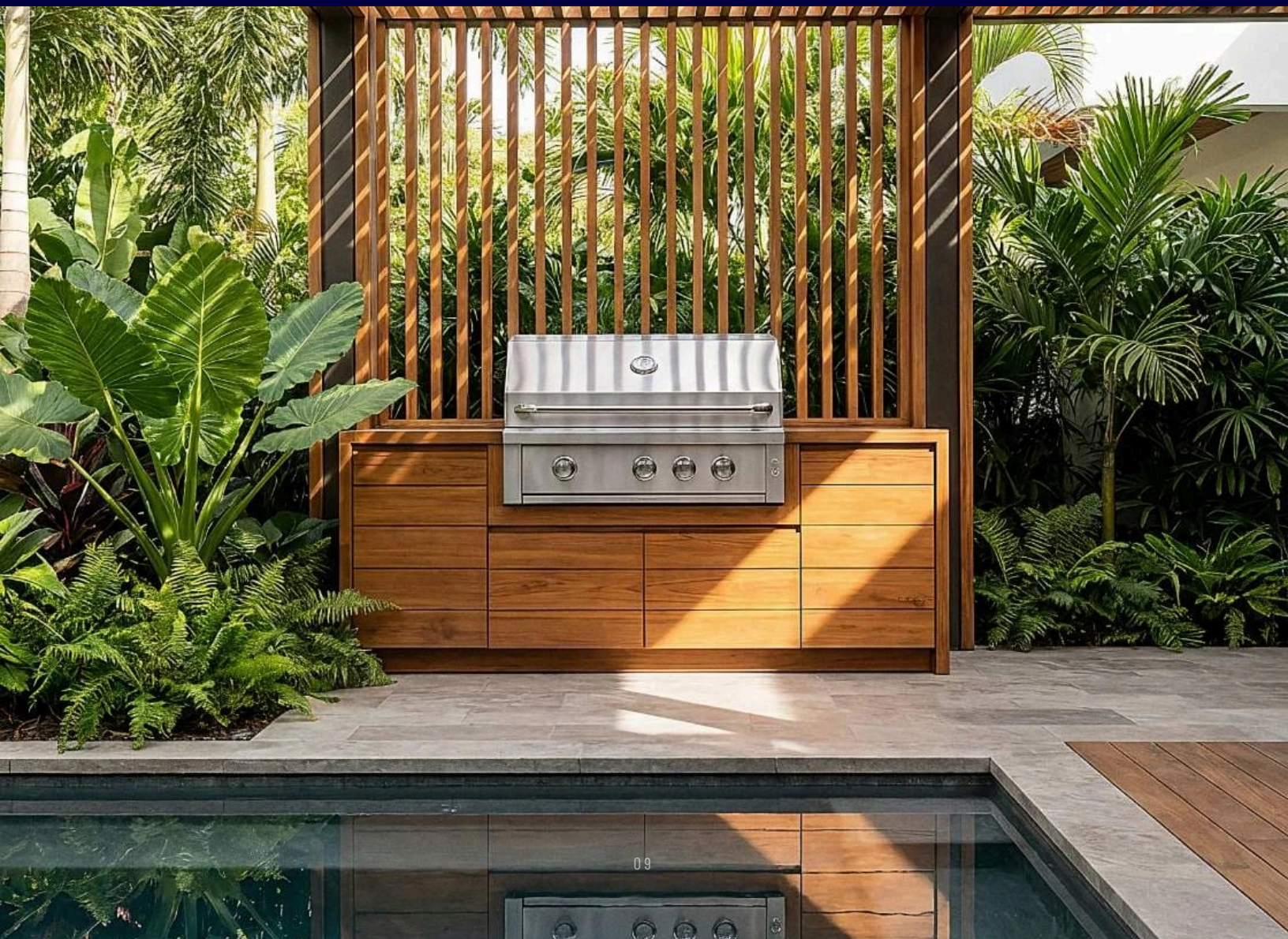
Grelhas em varetas de aço inox polido sobre defletores corrugados, para calor uniforme e marcas precisas de grelha.

COMANDOS ILUMINADOS

Iluminação LED por temperatura e comandos iluminados para o uso ao entardecer, com queimador traseiro infravermelho.

VULCANO

DESIGN & PRESENÇA ARQUITETÔNICA



VULCANO 3+1

36" · EMBUTIR · 3+1 QUEIMADORES · 86.000 BTU



CONSTRUÇÃO

Corpo em dupla camada de Aço Inox 304, de presença arquitetônica. Termômetro de leitura direta na tampa e alça tubular reforçada. Medidas de 91,5 × 65 × 58 cm e 80 kg.

QUEIMADORES

Três queimadores em "H" de aço fundido de 24.000 BTU, mais um queimador traseiro infravermelho de 14.000 BTU, somando 86.000 BTU. Defletores em aço inox com briquetes de cerâmica que guardam e espalham o calor.



GRELHAS E COCÇÃO

Grelhas hexagonais em Aço Inox SS304 sobre 0,40 m² de área de cocção. Versão de 36 polegadas para embutir, com calor firme e uniforme em toda a superfície.

COMANDOS

Três botões com anel LED azul e ícone de chama, mais friso de venezianas iluminado no topo do painel. Acendimento automático push & turn em cada queimador. Código EMB-VL31-36.



VULCANO 4+I

42" · EMBUTIR · 4+1 QUEIMADORES · 110.000 BTU



QUEIMADORES

Quatro queimadores em "H" de aço fundido de 24.000 BTU, mais um queimador traseiro infravermelho de 14.000 BTU, somando 110.000 BTU. Defletores em aço inox com briquetes de cerâmica.



COMANDOS

Quatro botões com anel LED azul e ícone de chama, mais friso de venezianas iluminado no topo do painel. Acendimento automático push & turn em cada queimador. Código EMB-VL41-42.

CONSTRUÇÃO

Corpo em dupla camada de Aço Inox 304, o maior da linha VULCANO. Termômetro de leitura direta na tampa e alça tubular reforçada. Medidas de 106,7 × 65 × 58 cm e 95 kg.



GRELHAS E COCÇÃO

Grelhas hexagonais em Aço Inox SS304, robustas e fáceis de limpar, sobre 0,68 m² de área de cocção — a maior do portfólio. Calor uniforme e marcas de grelha bem definidas.



ESPECIFICAÇÕES

DUPLA CAMADA · INOX 304

Construção em dupla camada de Aço Inox 304, para presença arquitetônica e robustez de longa vida.

QUEIMADORES EM "H"

Queimadores em "H" de aço fundido de 24.000 BTU e queimador traseiro infravermelho, sobre defletores com briquetes de cerâmica.

COMANDOS ILUMINADOS

LED sob os botões e acendimento automático push & turn, para o uso confortável ao entardecer.

CHAPA

SUPERFÍCIE PLANA PROFISSIONAL



Chapa a Gás 30"

30" · EMBUTIR · 493 IN² · 36.000 BTU



CONSTRUÇÃO

Corpo integral em Aço Inox 304 para embutir, com quebra-vento traseiro de venezianas que protege a chama.

Acabamento escovado, resistente ao uso ao ar livre e fácil de limpar.

SUPERFÍCIE DE COZÇÃO

Chapa lisa de 493 in² para preparos amplos e uniformes, do café da manhã ao jantar. Bordas levemente elevadas que recolhem a gordura e mantêm a bancada limpa.



AQUECIMENTO

Potência de 36.000 BTU com queimador tubular de aquecimento estável e parelho por toda a chapa. Compatível com gás GLP ou natural.



COMANDOS

Dois botões redondos com anel LED azul e ícone de chama, mais LED indicador de funcionamento. Comandos iluminados para o uso confortável ao entardecer. Código EMB-CHP-30.



ESPECIFICAÇÕES

CHAPA LISA · 493 IN²

Superfície plana de 493 in² em Aço Inox 304, para grelhados, salteados e pratos delicados com calor uniforme.

36.000 BTU

Queimador tubular de aquecimento estável, compatível com gás GLP ou natural, do fogo baixo ao selar.

COMANDOS ILUMINADOS

Botões redondos com anel LED azul e ícone de chama, para leitura fácil ao entardecer.

COIFA

EXAUSTÃO PROFISSIONAL



Coifa 36"

36" · 800-1.000 CFM · ATÉ 70 DB · INOX 304



CONSTRUÇÃO

Corpo em Aço Inox 304 com topo de aresta curva, para instalar sobre a churrasqueira. Dimensão de 36 polegadas, acabamento escovado que combina com o restante da linha.

FILTROS BAFFLE

Filtros tipo baffle em aço inox, com chicanas que separam a gordura e são fáceis de remover e lavar. Mais resistentes e higiênicos que as telas comuns.

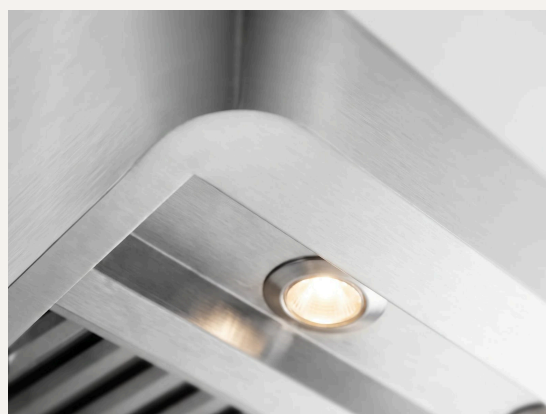


EXAUSTÃO

Vazão de 800 a 1.000 CFM com motor de quatro velocidades, para dar conta da fumaça do grelhado. Operação silenciosa, com nível de ruído de até 70 dB.

LUZ E COMANDOS

Duas luminárias LED que iluminam a área de cocção e botões redondos de controle na aba frontal, ao alcance da mão. Código EMB-COF-36.



ESPECIFICAÇÕES

FILTROS BAFFLE

Filtros em aço inox tipo baffle, que retêm a gordura e vão à pia sem complicação.

ILUMINAÇÃO LED

Duas luminárias LED sobre a churrasqueira, para enxergar bem o ponto da carne à noite.

EXAUSTÃO DE 1.000 CFM

Motor de quatro velocidades, até 1.000 CFM e até 70 dB, para tirar a fumaça sem barulho.

ADEGA

DUPLA ZONA DE TEMPERATURA



Adega Dual Zone

DUPLA ZONA · 56 LATAS / 20 GARRAFAS · 110 V



CONSTRUÇÃO

Duas portas de vidro com moldura de aço inox e puxadores tubulares verticais. Vidro que protege da luz e mantém a bebida na temperatura certa. Para embutir na área gourmet.

DUPLA ZONA

Uma zona para bebidas, com espaço para 56 latas e long-necks, e outra para 20 garrafas de vinho deitadas em prateleiras de madeira. Cada lado no seu próprio clima.



TEMPERATURA

Display digital com as duas temperaturas à vista e faixas de 2 °C a 8 °C e de 5 °C a 22 °C. Iluminação LED azul interna que valoriza os rótulos.

PRATELEIRAS E CONSUMO

Prateleiras em metal e madeira que organizam latas e garrafas. Alimentação 110 V de alta eficiência, com grelha de ventilação na base. Código EMB-ADG-24.





DUPLA ZONA

Bebidas de um lado, vinhos do outro, cada zona com sua temperatura: 56 latas e 20 garrafas.



2 °C A 22 °C

Faixas de 2 °C a 8 °C e de 5 °C a 22 °C no display digital, com LED azul interno.



VITRINE DE VIDRO

Portas de vidro com moldura de inox e prateleiras de madeira, para expor e servir com estilo.

CHOPEIRA

SERVIÇO DE CHOPE



Chopeira Residencial

2 TORNEIRAS · 173 L · COMPRESSOR · INOX 430



CONSTRUÇÃO

Gabinete com porta em aço inox e topo com guarda-corpo cromado que segura os copos. Torre de serviço no topo, pronta para receber o barril dentro do gabinete.



DUAS TORNEIRAS

Torre com duas torneiras cromadas, para tirar dois choques ao mesmo tempo, e bandeja de gotejamento que mantém tudo limpo durante o serviço.



KIT COMPLETO

Acompanha cilindro de CO₂, regulador, conexões e bandeja. Espaço para barril de até 173 litros dentro do gabinete: é só conectar e servir.

RESFRIAMENTO

Resfriamento por compressor, de 2 °C a 10 °C, para o chope sempre gelado. Construção em Aço Inox 430, em padrão residencial ou comercial. Código EMB-CHO-2T.



ESPECIFICAÇÕES

DUAS TORNEIRAS

Torre dupla cromada com bandeja de gotejamento, para servir dois chopes de uma vez.

COMPRESSOR · 2 °C A 10 °C

Resfriamento por compressor que segura o chope gelado, com barril de até 173 litros.

KIT COMPLETO

Cilindro de CO2, regulador, conexões e bandeja: chega pronta para instalar e usar.

QUEIMADORES

POTÊNCIA LATERAL



Queimador Lateral 16"

16" · EMBUTIR · DUPLO FUNDIDO · 60.000 BTU



QUEIMADOR

Um queimador redondo de ferro fundido, com dois anéis de chama que somam 60.000 BTU sobre 220 in² de área. A grelha em cruz de aço inox apoia a panela bem no centro do fogo. Potência para panela grande, do caldeirão à fritura.



INSTALAÇÃO

Feito para embutir ao lado da churrasqueira, integrado à bancada. O painel fica na altura da mão, à vista de quem cozinha, e a boca livre recebe panela de qualquer tamanho. Código EMB-QL16.

CONSTRUÇÃO

Caixa compacta em Aço Inox 304 para embutir, com topo plano de bordas arredondadas e acabamento escovado da linha. Inox por dentro e por fora, pronta para ficar ao tempo na área externa.



COMANDOS

Um botão com anel LED azul e ícone de chama, e ao lado dele o botão redondo de acendimento. O anel aceso mostra o comando ao entardecer. Acendimento automático push & turn, com gás GLP ou natural.



Queimador Duplo 13"

13" · EMBUTIR · 2 × 12.000 BTU · 24.000 BTU



CONSTRUÇÃO

Caixa compacta em Aço Inox SS304 para embutir, com tampa articulada de alça oval. Ocupa pouco espaço na bancada e pesa apenas 16 kg. Medidas de 32 × 63 × 26 cm.

QUEIMADORES

Dois queimadores de aço inox de 12.000 BTU cada, somando 24.000 BTU, que alcançam de 200 °C a 260 °C. Ideais para molhos, acompanhamentos e panelas menores.



COMANDOS

Dois botões com anel LED azul e friso de venezianas iluminado. Acendimento automático push & turn em cada queimador, para acender com um gesto.

GRELHA

Grelha em Aço Inox SS304 de 8 mm, robusta e estável para as panelas. Construção inteira em inox, pronta para o uso ao ar livre. Código EMB-QL13.



ESPECIFICAÇÕES

POTÊNCIA DE SOBRA

60.000 BTU no 16" de ferro fundido e 24.000 BTU no 13" duplo, para todo tipo de panela.

GRELHA EM INOX

Grelhas robustas em Aço Inox SS304, firmes para as panelas e feitas para durar.

COMANDOS ILUMINADOS

Botões com LED e acendimento push & turn, compatíveis com gás GLP ou natural.

FORNO DE PIZZA

ALTA TEMPERATURA



Forno de Pizza

DE SOBREPOR · 14.000 BTU · 260-315 °C · INOX 304



CONSTRUÇÃO

Cúpula oval em dupla camada de Aço Inox 304, que guarda o calor, com chaminé de chapéu. Pesa 60 kg e mede 58,5 × 58 × 86 cm. De sobrepor, levemente embutido na bancada.

CÂMARA

Pedra de cerâmica na base para a pizza e grade de aquecimento superior, que assam por igual. Luz interna de alta temperatura e porta com visor e termômetro para acompanhar o forno.



QUEIMADOR E COMANDOS

Um queimador de aço fundido de 14.000 BTU que trabalha de 260 °C a 315 °C. Knob de controle, botão vermelho de acendimento automático e gaveta inferior com puxador cromado.

ACABAMENTO

Todo em Aço Inox 304, com plaqueta EMBERA no painel. Assa pizza em alta temperatura como nos fornos de rua, direto na sua área externa. Código EMB-FPZ.



ESPECIFICAÇÕES

DUPLA CAMADA · INOX 304

Cúpula em dupla camada de Aço Inox 304 que guarda o calor e chega rápido à temperatura.

PEDRA DE CERÂMICA

Pedra de cerâmica na base e grade de aquecimento superior, para a pizza assar por igual.

14.000 BTU · ATÉ 315 °C

Um queimador de aço fundido e luz interna de alta temperatura, com acendimento automático.

CERTIFICAÇÕES

Qualidade certificada por padrões internacionais.



ISO 14001:2015



ISO 9001:2015



ISO 45001:2018







E M B E R A

EMBERA.COM.BR

CONTATO@EMBERA.COM.BR

FLÓRIDA · BRASIL

