



BRABO

QUAL CHAPA COMPRAR ?





INTRODUÇÃO

- Focando no principal, que são as chapas, broilers e afins, procurei criar métodos fáceis para ajudar pessoas interessadas em abrir uma hamburgueria sem ter que se preocupar com pesquisas e mais pesquisas sem nenhum retorno prático.
- O Ebook consiste em 5 etapas:
 1. Tipos de hamburguer
 2. Tipos de demanda
 3. Tipos de chapas
 4. Como comprar uma chapa
 5. Investimento



TIPOS DE HAMBURGUERES

Hamburguer tradicional industrializado
gramatura baixa (50 à 100gr)

Hamburguer tradicional industrializado
gramatura alta (110 à 200gr)

Hamburguer Artesanal gramatura baixa (50 à
100gr)

Hamburguer Artesanal gramatura alta (110 à
300gr)

Smash Burgers (50 à 100 gr)

Ultra Smasheds (40 à 60gr)

Vegano ou Vegetariano (50 à 300gr)



TIPOS DE DEMANDA



- Demanda baixa : 0 – 40
hamburgueres vendidos por dia
- Demanda média : 40 – 100
hamburgueres vendidos por dia
- Demanda alta : 100 – 300
hamburgueres vendidos por dia
- Demanda gigante : 300 – 1000
hamburgueres por dia



TIPOS DE CHAPAS

- Chapa convencional elétrica
- Chapa convencional à gás
- Pit Smoker à lenha ou carvão
- Parrilla à lenha ou carvão
- Char Broiler à gás
- Churrasqueira Americana à gás ou carvão
- Churrasqueira convencional
- Churrasqueira à bafo
- Sanduicheira comercial
- Chapa de Cerâmica
- Chapa de Vidro



COMO COMPRAR UMA CHAPA?

Primeiramente
você tem que
responder essas
três questões:

1 -Quanto de
dinheiro você
pode gastar?

2 -Qual tipo de
burger quer
fazer ?

3 -Qual a sua
demanda diária?

Responderemos
a seguir com um
quadro
explicativo

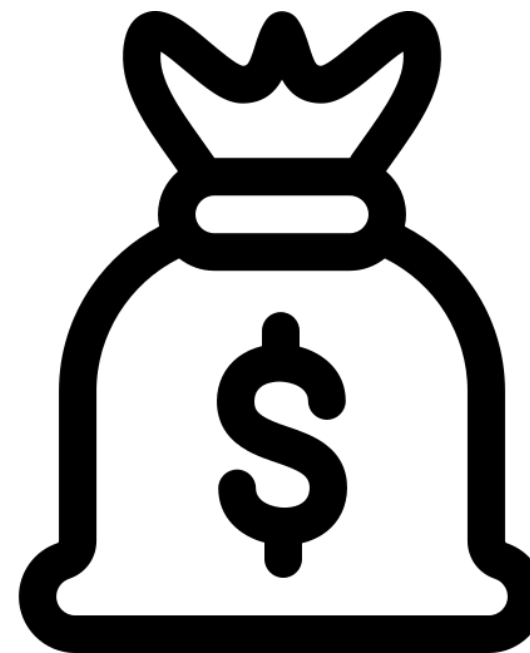
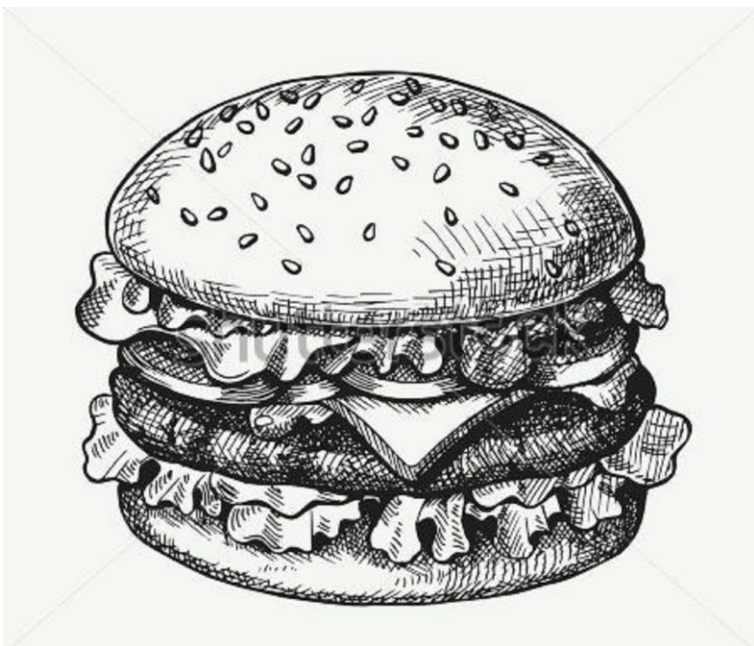


TIPOS DE CHAPA / GRAMATURA HAMBURGUER

TIPOS DE CHAPA / BURGERS	Até 100gr	Até 200gr	200gr à 400gr	Smashs
Chapa convencional elétrica				
Chapa convencional à gás				
Pit Smoker à lenha ou carvão				
Parrilla à lenha ou carvão				
Char Broiler à gás				
Churrasqueira Americana à gás ou carvão				
Churrasqueira convencional				
Churrasqueira à bafo				
Sanduicheira comercial				
Chapa de Cerâmica				
Chapa de Vidro				

*São apenas dicas de profissionais pra você ter um melhor resultado no dia à dia





INVESTIMENTO

Que cabe no seu bolso



ATÉ R\$500

Prós :

- Custo benefício
- Tamanho

Contras:

- Chapas muito finas causando a queima da carne
- Baixa Demanda
- Gavetas de gordura muito pequenas ou inexistentes
- Materiais muito frágeis

Marcas recomendadas: Evitra, Progás e Itajobi

Churrasqueira convencional



Sanduicheira elétrica comercial



Chapa de ferro fundido



Chapa à gás 60cm



ATÉ R\$1000

Prós :

- Demanda média de pedidos
- Baixa caloria
- Agilidade

Contras:

- Coletores de gordura de tamanho médio
- Material de fragilidade média que requer cuidados

Parrilla



Chapa comercial à gás



Chapa elétrica comercial



Char Broiler à gás



Marcas recomendadas: Apolo Parrilla, Itajobi, Evitra, Kenok, Progas e Cotherm



ATÉ R\$1500

Prós :

- Demanda média de pedidos
- Média caloria
- Agilidade
- Chapas de ótimo tamanho

Contras:

- Coletores de gordura de tamanho médio
- Material de fragilidade média que requer cuidados

Parrilla



Chapa comercial à gás



Chapa elétrica comercial



Char Broiler à gás



Marcas recomendadas: Apolo Parrilla, Itajobi, Evitra, Kenok e Progas



ATÉ R\$2200

Prós :

Demanda alta de pedidos

Alta caloria

Agilidade

Chapas de tamanho perfeito pra altas demandas

Coletores de gordura suficientemente grandes

Material de alta resistencia comercial

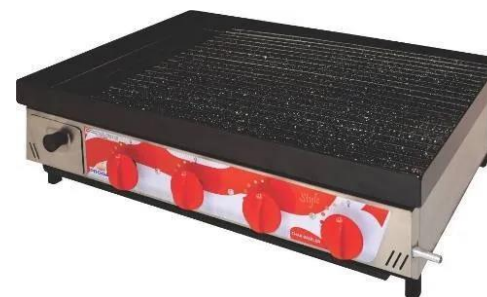
Churrasqueira Americana



Char Broiler



Pit Smoker



Chapa à gás



Marcas recomendadas: Venancio, Croydon, Progas, Grilllex e Char Broil



ATÉ R\$3000

Prós :

Demanda alta de pedidos

Máxima caloria

Agilidade

Chapas de tamanho perfeito pra altas demandas

Coletores de gordura suficientemente grandes

Material de alta resistencia comercial

Churrasqueira Americana



Char Broiler



Pit Smoker



Chapa à gás



Marcas recomendadas: Venancio, Croydon, Progas, Char Broil, Agrotama e Leroy Merlin



**PREPARADO PRA COMPRAR O CURSO QUE
IRÁ MUDAR SUA VIDA?!**

COMPRAR AGORA!

