

****Forno Combinado****Forno Combinado 3 GN – Forno Combinado Elétrico**

Forno combinado para atender 110 refeições, tecnologia que combina tempo, convecção forçada e injeção de vapor que reduz o tempo de cocção, padroniza e diminui a perda de peso dos alimentos; Fabricado em aço inox com isolamento térmico, painel digital e vidro duplo temperado; Utilizado para assar, cozinhar, fritar, regenerar, grelhar, gratinar e descongelar alimentos em cozinhas de restaurantes, hospitais, hotéis, buffets, industrias e locais com pouco espaço que necessitam de agilidade e padronização; Limpeza automática; Temperatura ajustável de 60°C a 250°C; Potencia 8,5 Kw (220v) e 3,5 kw (220/380v trifásico); Consumo 6 kw/h; Preço de forno combinado direto da fábrica.

Modelo	Dimensão (cm)	Refeições
3GN 1/1	L81 x C78 x A56	110

**Forno Combinado 6 GN – Forno Combinado Elétrico**

Forno combinado para atender 220 refeições, tecnologia que combina tempo, convecção forçada e injeção de vapor que reduz o tempo de cocção, padroniza e diminui a perda de peso dos alimentos; Fabricado em aço inox com isolamento térmico, painel digital e vidro duplo temperado; Utilizado para assar, cozinhar, fritar, regenerar, grelhar, gratinar e descongelar alimentos em cozinhas de restaurantes, hospitais, hotéis, buffets, industrias e locais com pouco espaço que necessitam de agilidade e padronização; Limpeza automática; Temperatura ajustável de 60°C a 250°C; Potencia 13 Kw; Tensão 220/380v trifásico; Consumo 9 kw/h; Preço de forno combinado direto da fábrica.

Modelo	Dimensão (cm)	Refeições
6GN 1/1	L81 x C96 x A81	220

**Forno Combinado 10 GN – Forno Combinado Elétrico**

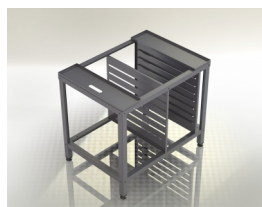
Forno combinado para atender 350 refeições, tecnologia que combina tempo, convecção forçada e injeção de vapor que reduz o tempo de cocção, padroniza e diminui a perda de peso dos alimentos; Fabricado em aço inox com isolamento térmico, painel digital e vidro duplo temperado; Utilizado para assar, cozinhar, fritar, regenerar, grelhar, gratinar e descongelar alimentos em cozinhas de restaurantes, hospitais, hotéis, buffets, industrias e locais com pouco espaço que necessitam de agilidade e padronização; Limpeza automática; Temperatura ajustável de 60°C a 250°C; Potencia 16 Kw; Tensão 220/380v trifásico; Consumo 11 kw/h; Preço de forno combinado direto da fábrica.

Modelo	Dimensão (cm)	Refeições
10GN 1/1	L81 x C94 x A100	350

**Forno Combinado 20 GN – Forno Combinado Elétrico**

Forno combinado para atender 750 refeições, tecnologia que combina tempo, convecção forçada e injeção de vapor que reduz o tempo de cocção, padroniza e diminui a perda de peso dos alimentos; Fabricado em aço inox com isolamento térmico, painel digital e vidro duplo temperado; Utilizado para assar, cozinhar, fritar, regenerar, grelhar, gratinar e descongelar alimentos em cozinhas de restaurantes, hospitais, hotéis, buffets, industrias e locais com pouco espaço que necessitam de agilidade e padronização; Limpeza automática; Temperatura ajustável de 60°C a 250°C; Potencia 39 Kw; Tensão 220/380v trifásico; Consumo 27 kw/h; Preço de forno combinado direto da fábrica.

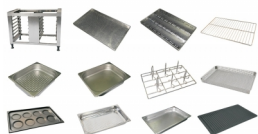
Modelo	Dimensão (cm)	Refeições
20GN 1/1	L81 x C99 x A185	750

**Mesa para Fornos Combinados - Rack para Fornos Combinados**

Mesa para forno combinado, fabricada em aço inox acabamento escovado com dobras duplas para maior resistência mecânica e compatível para fornos combinados de 3GN, 8GN e 10GN elétricos ou gás; Utilizada como mesa para fornos combinados Rational, Pratica, Topema e Unox em cozinhas e restaurantes; Encaixe para cubas GN; Sapatas para regular altura; Preço de mesa para fornos combinado direto da fábrica.

Dimensões: C 829 x L 674 x 815 mm.
Fornos: Pratica, Rational, Topema e Unox.

**Forno Combinado



Kit de GN para Forno Combinado - GN para forno Combinado

Acessórios completos para fornos combinados Brascheff Topema; Kits de GN's para arroz, massas, legumes, peixes, batatas e ovos fritos; Kits de grelhas para frangos, carnes e peixes; Carros para regeneração de pratos; Carros cantoneira porta GN's; Câmara de descanso para panificação; Badeiras de panificação; Bases para fornos combinado.

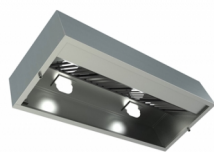
Adquiridos com fornos ou separadamente.



Coifa para Forno Combinado - Coifa sem Duto de Exaustão

Coifa para forno combinado sem dutos de exaustão, fabricada em aço inox com duplo sistema de filtragem, sendo o primeiro com filtros de inox tipo "chicane" que separa do vapor gerando as partículas de gordura e de óleo que são direcionadas para a saída de esgoto do forno e o segundo com filtros de carvão ativado que reduz odores; Utilizada nos fornos combinados Rational, Topema e Pratica para dissipar fumaça, vapor e odores proveniente do forno em operação; Instalação direto na parte superior do forno; Não necessita de dutos; Preço de coifa para forno combinado direto da fábrica.

Fornos	Dimensão (cm)	Tensão
3 a 20GN	L82 x C130 x A 61	220v



Coifa para Cozinhas Profissionais - Coifa de Exaustão

Coifa para exaustão de vapores e gorduras em cozinhas profissionais, restaurantes e lojas de fast food, fabricada em aço inox com saída para dutos, calhas para contenção de gordura, bujões para drenagem, filtros de aço inox 500x500 mm para reter gorduras sendo removíveis e laváveis e com suportes laterais para fixar em paredes e no teto através de cabos de aço; Utilizada como coifa de centro ou de encosto em de fogões, chapas, broiler, fritadeiras, churrasqueiras, fornos combinado e fornos de panificação para dissipar fumaça, vapor e odores proveniente do processo de cocção; Opcional luminárias interna; Preço de coifa de exaustão direto da fábrica.

Altura padrão 600 mm.

Comprimento e largura será definido conforme equipamentos.



Aqui você compra DIRETO DO FABRICANTE!

Economia, qualidade e segurança aliada à garantia direta do próprio fabricante. Entre em contato conosco.