

Forno



Forno Sota Touch TurboChef | Forno TurboChef Sota

Forno de alta velocidade TurboChef Sota, combina cocção, calor por convecção, ar forçado e micro-ondas, com o TurboChef Sota é possível finalizar alimentos pré-assado em minutos, mantendo a textura e o sabor; Utilizado para dourar e gratinar pratos prontos e finalizar alimentos resfriados e congelados, salgados, lanches e sobremesas com alta velocidade. As grandes marcas de cafeterias, fast food, delivery, lojas de conveniências utilizam o TurboChef Sota.

Dimensões: C 406 x L 757 x A 635 mm.
Área de Cocção: 317x266x183 mm.
Painel Touch Screen.
Conversor catalítico que dispensa exaustão.
Programável via USB ou cartão smart.
Voltagem 220V/60Hz1Ph.
Peso: 61 Kg.
Código: TurboChef Sota.



Forno de Alta Velocidade CIBO | Forno de Finalização Turbo

Forno CIBO de alta velocidade com 3 sistemas de cocção, Turbina de ar forçado, Base aquecida por resistência e Micro-ondas; Forno CIBO é utilizado como forno Turbo de alta velocidade para dourar e gratinar pratos prontos em segundos, forno de finalização rápida de alimentos resfriados e congelados, salgados, lanches, sobremesas e refeições mantendo a textura, crocância e sabor de alimentos feito na hora e para assar pizzas e esfihas com massa fresca em alta velocidade.

Dimensões: C 395 x L 665 x A 640 mm.
Área de Cocção: 340x340x195 mm.
Faixa de temperatura de 30°- 280°C.
Potência total 2700w.
Potência micro-ondas 1000w.
Painel Touch Screen;
Transferência de receita via USB.
Voltagem: 220V/60Hz1Ph.
Peso: 52 Kg.
Código: CIBOPLUS/B.



Forno de Alta Velocidade BULLET | Forno Turbo Chef Bullet

Forno Turbo Chef Bullet de alta velocidade com 3 sistemas de cocção, Turbina de ar forçado, Base aquecida por resistência e Micro-ondas; Utilizado como forno Turbo Chef de alta velocidade para dourar e gratinar pratos prontos em segundos, forno de finalização rápida de alimentos resfriados e congelados, salgados, lanches, sobremesas e refeições mantendo a textura, crocância e sabor de alimentos feito na hora e para assar pizzas e esfihas com massa fresca em alta velocidade.

Dimensões: C 583 x L 761 x A 483 mm.
Área de Cocção: 394x368x152 mm.
Faixa de temperatura de 30°- 280°C.
Potência total 2700w.
Painel Touch Screen.
Transferência de receita via USB.
Não necessita de coifa e de exaustão.
Voltagem: 220V/60Hz1Ph.
Peso: 168 Kg.
Código: Turbo Chef ENC-9600-625-BK.

Forno

MenuMaster Jet 14B | Forno de Convecção com Micro-ondas

Forno MenuMaster Jet 14B de alta velocidade com 2 sistemas de cocção, 2700w de forno de convecção que amplia a capacidade de tostagem com 1400w de potência de micro-ondas que reduz o tempo de cocção; Utilizado como forno de convecção com micro-ondas para dourar e gratinar pratos prontos em segundos e finalização rápida de alimentos resfriados e congelados, salgados, lanches, sobremesas e refeições mantendo a textura, crocância e sabor de alimentos.



Dimensões: C 490 x L 671 x A 461 mm.
Área de Cocção: 330x381x267 mm.
Capacidade de memória até 100 receitas.
Faixa de temperatura de 95°- 250°C.
Potência convecção 2700w.
Potência micro-ondas 1000, 1400 ou 1900w.
Transferência de receita via USB.
Voltagem: 220V / 60HZ 1 Ph.
Peso 51 Kg.
Código: JET14B-EX.

Forno Speed Oven Panasonic NE-SCV2 | Forno de Finalização Turbo

Forno Speed Oven de alta velocidade combina 3 sistemas de cocção, turbina de ar aquecido, grelhador e micro-ondas permitindo uma ampla variedade de menus com tempo reduzido de cocção; Utilizado como forno Turbo de alta velocidade para dourar e gratinar pratos prontos em segundos, forno de finalização rápida de alimentos resfriados e congelados, salgados, lanches, sobremesas e refeições mantendo a textura, crocância e sabor de alimentos feito na hora e para assar pizzas e esfihas em alta velocidade; 220v Monofásico; Potência 3,7Kw.



Dimensões: C 470 x L 565 x A 412 mm.
Área de Cocção: 270x330x110 mm.
Capacidade: 10 Litros.
Receitas: 1.000 com até 3 passos cada.
Temperatura: 60°C a 280°C.
Peso: 39 Kg.
Speed Oven NE-SCV2.



Aqui você compra DIRETO DO FABRICANTE!

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