

Forno Combinado



Forno Combinado 3 GN – Forno Combinado para 110 Refeições

Forno combinado, tecnologia que combina calor, vapor e tempo para efetuar as funções de “assar, fritar, grelhar, cozinhar, gratinar, descongelar e regenerar” em cozinhas de restaurante, indústria de refeição coletiva, hospital, hotel, buffet e escolas. Fabricado em aço inox com isolamento térmico, painel digital e vidro duplo temperado Limpeza automática; Temperatura ajustável até 280°C; Tensão 220/380v trifásico; Memória modelos G1 = 12 receitas / G2 = 60 receitas / G3 = 1000 receitas; Preço de forno combinado direto da fábrica.

Dimensões: 860 x 795 x 560 mm.

Capacidade 3 GNS 1/1 x 65

Potência 6,5 Kw.

Refeições 110.



Forno Combinado 6 GN – Forno Combinado para 300 Refeições

Forno combinado, tecnologia que combina calor, vapor e tempo para efetuar as funções de “assar, fritar, grelhar, cozinhar, gratinar, descongelar e regenerar” em cozinhas de restaurante, indústria de refeição coletiva, hospital, hotel, buffet e escolas. Fabricado em aço inox com isolamento térmico, painel digital e vidro duplo temperado Limpeza automática; Temperatura ajustável até 280°C; Tensão 220/380v trifásico; Memória modelos G1 = 12 receitas / G2 = 60 receitas / G3 = 1000 receitas; Preço de forno combinado direto da fábrica.

Dimensões: 810 x 950 x 810 mm.

Capacidade 6 GNS 1/1 x 65

Potência 13 Kw.

Refeições 300.



Forno Combinado 10 GN – Forno Combinado para 500 Refeições

Forno combinado, tecnologia que combina calor, vapor e tempo para efetuar as funções de “assar, fritar, grelhar, cozinhar, gratinar, descongelar e regenerar” em cozinhas de restaurante, indústria de refeição coletiva, hospital, hotel, buffet e escolas. Fabricado em aço inox com isolamento térmico, painel digital e vidro duplo temperado Limpeza automática; Temperatura ajustável até 280°C; Tensão 220/380v trifásico; Memória modelos G1 = 12 receitas / G2 = 60 receitas / G3 = 1000 receitas; Preço de forno combinado direto da fábrica.

Dimensões: 810 x 950 x 1000 mm.

Capacidade 10 GNS 1/1 x 65

Potência 13 Kw.

Refeições 500.



Forno Combinado 20 GN – Forno Combinado para 1500 Refeições

Forno combinado, tecnologia que combina calor, vapor e tempo para efetuar as funções de “assar, fritar, grelhar, cozinhar, gratinar, descongelar e regenerar” em cozinhas de restaurante, indústria de refeição coletiva, hospital, hotel, buffet e escolas. Fabricado em aço inox com isolamento térmico, painel digital e vidro duplo temperado Limpeza automática; Temperatura ajustável até 280°C; Tensão 220/380v trifásico; Memória modelos G1 = 12 receitas / G2 = 60 receitas / G3 = 1000 receitas; Preço de forno combinado direto da fábrica.

Dimensões: 835 x 1000 x 1850 mm.

Capacidade 20 GNS 1/1 x 65

Potência 28 Kw.

Refeições 1500.

Forno Combinado

Coifa para Forno Combinado - Coifa sem Duto de Exaustão

Coifa para forno combinado sem duto de exaustão, evita a instalação de sistemas de exaustão industrial caros, 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; Preço de coifa para forno combinado direto da fábrica.



Fornos	Dimensão (mm)	Tensão
3 a 20GN	C992 x P1200 x A500	220v

Código: NCUEZZ0A0003

Coifa para Restaurante - Coifa de Inox para Cozinha Industrial

Coifa para exaustão de vapores e gorduras em cozinha profissional, restaurante e loja de fast food, fabricada em aço inox com saída para duto, calha para conter gorduras, bujão de drenagem, filtros de retenção de gorduras laváveis e suportes para fixar em parede ou teto através de tirantes; Utilizada como coifa de centro ou coifa de encosto em de fogão, chapa, char broiler, fritadeira e churrasqueira para dissipar fumaça, vapor e odores; Preço de coifa de exaustão direto da fábrica.



Dimensões:

C 1200 x L 1450 x A 600 mm.

C 1400 x L 1450 x A 600 mm.

C 1600 x L 1450 x A 600 mm.

C 1800 x L 1450 x A 600 mm.

C 2000 x L 1450 x A 600 mm.

Opcional luminária internas.

Código: NCOC001.

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.

Kit de GN Forno Combinado – Cuba Gastronômica Forno Combinado

O kit de cubas gastronômicas adequado para fornos combinados é geralmente definido pelo chef de cozinha ou nutricionista em função do cardápio, volume de refeição e o tipo de operação em restaurantes, cozinhas profissionais e industriais de refeições coletivas com o foco em agilizar e manter qualidade da cocção



Eng. José Marcos.

WhatsApp 11 94543-7625.

Aqui você compra DIRETO DO FABRICANTE!

Economia, qualidade e segurança aliada à garantia direta do próprio fabricante.

Entre em contato conosco.

