Forno de Panificação

Forno de Convecção - Forno de Panificação Bandeja 40x60

Forno de convecção e forno de panificação, para assar salgados, pão de queijo, pão de forma, pão francês, pizzas, bolos, folhados, tortas e lanches em padaria, café, confeitaria, loja de conveniência e como apoio e finalização em restaurantes, fabricado em aço inox com painel digital e controles de tempo até 180 minutos e de temperatura até 250°C; Aquecimento através de resistência blindada com circulação de ar por turbina; Vidro duplo temperado; Isolamento térmico; Tensão 220v monofasico; Potência 4 Kw; Opção sistema de vapor por injeção de água; Preço de forno de convecção direto da fábrica.

Dimensões: 645 x 665 x 450 mm.
Programação de até 12 receitas.
Acompanha 4 formas 35x35 cm.

Assadeira 35x35 Perfurada – Assadeira para Panificação

Assadeira perfurada em alumínio com abas laterais para panificação; Utilizada como bandeja plana perfurada para forno Minicov Pratica e forno de convecção Topema para preparar, assar ou finalizar salgados, pães, pães de queijo, esfiha, croissants, biscoitos, bolos, tortas, torradas, empadas e folhados; Preço de assadeira para panificação direto da fábrica.

Dimensões: C 35 x L 35 x A 1,5 cm.
Superficie perfurada.

Assadeira 35x35 Lisa – Assadeira para Panificação

Assadeira lisa em alumínio com abas laterais para panificação; Utilizada como bandeja plana lisa para forno Minicov Pratica e forno de convecção Topema para preparar, assar ou finalizar salgados, pães, pães de queijo, esfiha, croissants, biscoitos, bolos, tortas, torradas, empadas e folhados; Preço de assadeira para panificação direto da fábrica.

Dimensões: C 35 x L 35 x A 1,5 cm.
Superfície lisa.

Aqui você compra DIRETO DO FABRICANTE!

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