

Forno



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.



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



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.

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 monofásico; 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.

Salamandra Elétrica e a Gás – Salamandra 2 Câmara

Salamandra elétrica com 2 câmara para gratinar, finalizar e manter aquecido, fabricada em aço inox com isolamento térmico em lã de vidro, resistência elétrica blindada na parte superior da câmara, controle de temperatura por termostato e pés niveladores de nylon; Temperatura de trabalho de 50°C a 300°C; Utilizado para gratinar e aquecer pratos prontos, derreter queijos que cobre massas e carnes e para manter pratos quentes antes de ir a mesa em restaurantes, lojas de fast food, cozinhas profissionais e operação de delivery; Opcional Salamandra a gás GLP/Natural, potência de 14.285 BTU por câmara.



Dimensões (cm)	Tensão	Pot.	Modelo
L60 x P43 x A62	220v	3,2 kw	2 Camaras

Código: NFOLS20B0001

Forno Elétrico Waring 42 L – Forno Waring de Convecção

Forno elétrico Waring WCO500BZL com as funções, cozinhar, assar e grelhar, fabricado em aço inox com porta de vidro temperado para trabalhos pesados e o interior totalmente em inox para fácil limpeza; Utilizado como forno de convecção Waring em restaurante, loja de fast food e conveniência, pizzaria, padaria, cafeteria para assar e grelhar pizzas, salgados, lanches, tortas, cookies e pães e para finalizar e tostar alimentos; Tensão 220v; Potência 1,7 kw.



Dimensões: C 61 x L 53 x A 37 cm.
Largura da câmara de 46 cm.
Contém 4 assadeiras de inox.
Código: Waring WCO500BZL.

Salamandra

Forno salamandra gratinador com cabeçote de aquecimento móvel, fabricado em aço inox com cabeçote móvel onde estão alojadas as resistências blindadas para maior aproximação e distribuição de calor por igual em toda área inferior da grelha onde serão colocados os alimentos; Controle de temperatura por termostato e lâmpada piloto; Temperatura de trabalho de 50°C a 400°C; Utilizado para gratinar e aquecer pratos prontos, derreter queijos que cobre massas e carnes e para manter pratos quentes antes de ir a mesa em restaurantes, lojas de fast food, cozinhas profissionais e operação de delivery.



Dimensões (cm)	Tensão	Pot.	Temp.
L60 x P63 x A58	220v	3 kw	400°C

Código: NFOLSR0B0001

Forno



Aqui você compra DIRETO DO FABRICANTE!

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