

FORNO LASTRO

ALFA NOVA



**FORNO PARA ALTA
PRODUÇÃO EM AÇO INOX
PARA
PIZZAS , PÃES, ASSADOS ,
MASSAS - ASSA E GRATINA.**



**MODELO AN1
01 ASSADO 60 X 80**



03 DISCOS DE 30 CM
03 DISCOS DE 35 CM
02 DISCOS DE 40 CM



01 ASSADEIRA DE 60X80
02 ASSADEIRAS DE 60X40



ECO ENERGY



ALTA
TEMPERATURA



PARA ASSADOS
E GRELADOS



PAINEL
INTUITIVO



CAMARAS
INDEPENDENTES



INTERIOR EM
INOX



BAIXO
CONSUMO



CONTROLE TETO
E LASTRO



TIMER NOTURNO



VAPOR PARA
PÃES
ARTESANAIS



RESISTENCIA
SUPERIORES EM
INFRA VERMELHO



SISTEMA FLAME
PARA PIZZAS
NAPOLETANAS



SISTEMA
MODULAR



ECONOMIA
ENERGIA



TOUCH
SCREEN



220 / 380V
TRIFASICO



VAPORIZAÇÃO



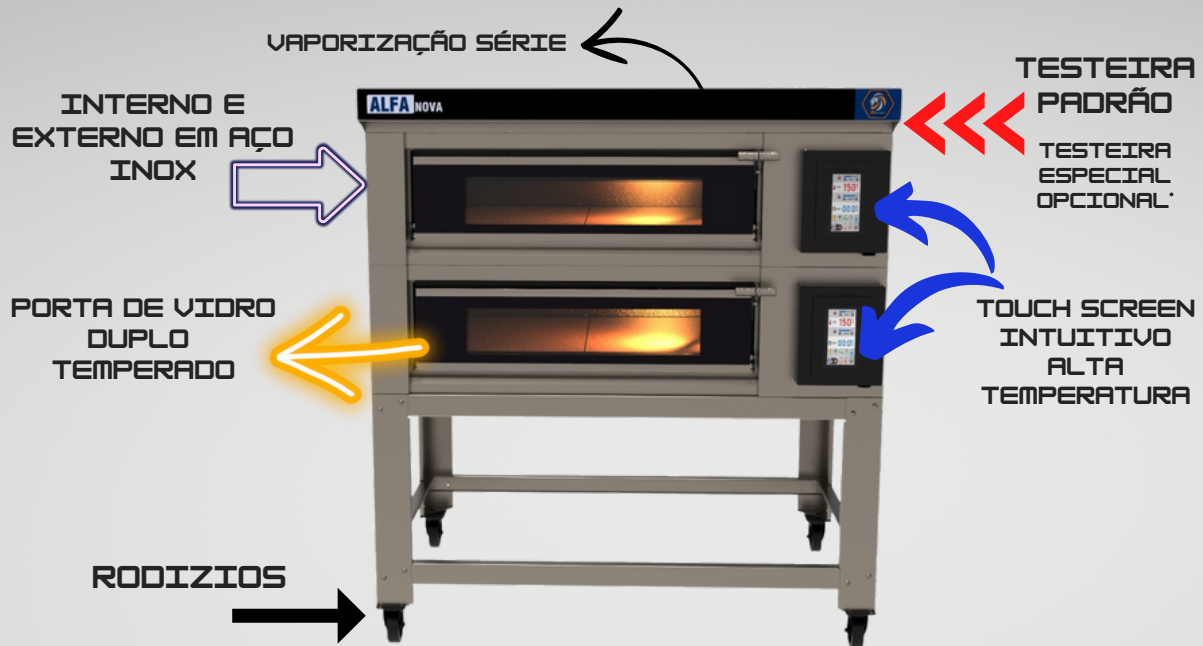
PORTA VIDRO
DUPLA



ISOLAMENTO
LÃ FIBRA
CERÂMICA



RODAS PARA
LOCOMOÇÃO



FORNO TODO REVESTIDO EM AÇO INOXIDÁVEL PARA ALTA TEMPERATURA PARA TODOS TIPOS DE PÃES E PARA PIZZAS, TEGLIAS, PALLAS ROMANAS, PADELINOS, CONFEITARIA FINA, POSSUE SISTEMA DE VAPORIZAÇÃO, PAINEL TOUCH SCREEN COM RECEITAS, CONTROLE INDIVIDUAL DE TETO E LASTRO POR SISTEMA PERCENTUALM RESISTÊNCIAS SUPERIORES EM QUARTZO INFRAVERMELHO, COM EMISSÃO DE RAIOS ULTRA VIOLETAS "UV".
CONTROLE P.I.D PERCENTUAL + SISTEMA FLAME PIZZA NAPOLETANA



**SISTEMA
"FLAME"**
INFRA
VERMELHO



QUARTZO INFRA VERMELHO ,
SIMULA ONDAS DE CALOR,
CHAMA ORIUNDA DA QUEIMA
DE MADEIRA.

POTÊNCIA (W) - 10000

CONSUMO (KW/H) - 6

CONSUMO ECO (KW/H) - 3

DISJUNTOR (A) - 45

CABO 4X6MM (3P+T) 220V T

CABO 5X4MM (4P+N+T) 380V T

MED EXTERNAS MODULO (MM)

LARG 1320

COMP 1035

ALT 335

PESO 120 KGS

MEDIDAS INTERNAS (MM CAMARA)

LARG 810

COMP 600

ALT 150

