

FORNO LASTRO ALFA NOVA



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

 **400**
TEMPERATURA

MODELO AN2

02 ASSADO 60 X 80



06 DISCOS DE 30 CM
06 DISCOS DE 35 CM
04 DISCOS DE 40 CM



02 ASSADEIRAS DE 60X80
04 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



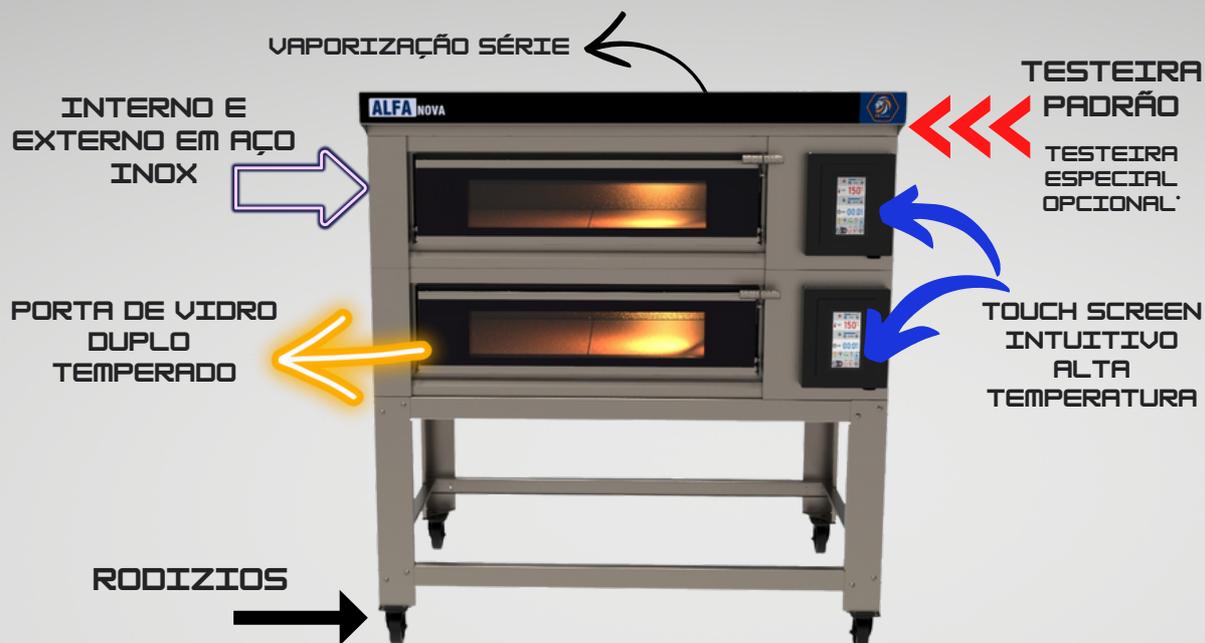
PORTA VIDRO
DUPLO



ISOLAMENTO
LÁ 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) - 15000

CONSUMO (KW/H) - 8

CONSUMO ECO (KW/H) - 4

DISJUNTOR (A) - 45

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

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

MED EXTERNAS MODULO (MM)

LARG 1320

COMP 1810

ALT 335

PESO 180 KGS

MEDIDAS INTERNAS (MM CAMARA)

LARG 835

COMP 1210

ALT 180