TEXTO dos EQUIPTOS

1 FORNOS LASTRO

MODELO DE PAGINA:

Uma imagem contendo captura de tela

Descrição gerada automaticamente

*1.1 PNOVA*

*Fornos modulares elétricos com tecnologia ECO SYSTEM*

\* De 01 a 04 câmaras

\* De 04 a 12 assadeiras, até 60x80

\* Painéis inteligentes Digital (série), Touch Screen (opcional), com sistema ECO SYSTEM

\* Vaporização com caldeiras em aço inoxídavel com vaporização sob pressão e constante.

\* Resistencias com fio niquel cromo 80-20 revestidas em tijolos refretários dentro de tubos no interior da camara

\* Excelente dupla isolação térmica com lã de fibra cerâmica e lã de rocha

\*Alta performance de cozimento com baixo consumo de energia

\* Revestidos externamente em aço inoxidável ( série )

\* Portas em vidro temperado (série), Portas em aço inox (opcional),

*Especificações técnicas*

Medidas Externas (mm):

Módulo : 1900(larg) x 2300(prof)x 400(alt) – 04 assadeiras

Testeira : 1900(larg) x 2300(prof)x 180(alt)

Conj pés: 1900(larg) x 2300(prof)x 4.2(570) 4.3(470) 4.4(270)alt

Medidas Internas (mm):

Módulo: 1240(larg)x1680(comp) x 200(alt) 04assad

1240(larg)x2480(comp) x 200(alt) 06assad

Numero de camaras: 01 a 04 sobrepostas

Mais especificações, entrar em contato com nossa área técnica.



1.2 PNOVA COMPACT

Fornos modulares elétricos com tecnologia ECO SYSTEM

\* De 01 a 04 câmaras ÉLETRICOS

\* De 01 a 02 assadeiras, até 60x80

\* Painéis inteligentes Digital (série), Touch Screen (opcional), com sistema ECO SYSTEM

\* Resistencias com fio niquel cromo 80-20 revestidas em tijolos refretários dentro de tubos no interior da camara

\* Excelente dupla isolação térmica com lã de fibra cerâmica e lã de rocha

\*Alta performance de cozimento com baixo consumo de energia

\* Revestidos externamente em aço inoxidável ( série ), frente exclusiva em aço inoxidável colorizado ( preto padrão) e diversas cores disponíveis.

\* Portas em vidro temperado (série)

Fornos modulares gás com tecnologia AQUECIMENTO PATENTEADO

\* De 01 a 03 câmaras GÁS

\* De 01 a 02 assadeiras 60x80

\* Painel inteligente Digital (série)

\* Vaporização com caldeiras em aço inoxídavel com vaporização sob pressão e constante.

\* Sistema patenteado de aquecimento através de queimadores no interior das camaras.

\* Excelente dupla isolação térmica com lã de virdo cerâmica e lã de rocha

\*Alta performace de cozimento com baixo consumo de energia

\* Revestidos em aço inoxidável ( série ),frente exclusiva em aço inoxidável colorido,diversas cores

\* Portas em vidro temperado (série)

*Especificações técnicas*

ELÉTRICO

Medidas Externas (mm):

01assad 60x80 ou 02 assad 60x40

Módulo : 1280(larg)x880(comp)x400(alt)

Testeira : 1280(larg)x880(comp)x150(alt)

Conj pés: 1280(larg)x880(comp)x 1.1 (670) 1.2(570) 1.3(470) 1.4(270)alt

02assad 60x80 ou 04 assad 60x40

Módulo : 1700(larg)x1300(comp)x400(alt)

Testeira : 1700(larg)x1300(comp)x150(alt)

Conj pés: 1700(larg)x1300(comp)x 2.1 (670) 2.2(570) 2.3(470) 2.4(270)alt

Numero de camaras: 01 a 04 sobrepostas

Mais especificações, entrar em contato com nossa área técnica.

Uma imagem contendo objeto

Descrição gerada automaticamente

1.3 VERSA COMPACT ELETRICO

Fornos modulares elétricos com tecnologia ECO SYSTEM

FORNOS ELETRICOS ALTA TEMPERATURA 400 GRAUS

\* De 01 a 04 câmaras ÉLETRICOS

\* De 01 a 02 PIZZAS OU 20 A 40 SALGADOS

\* Painéis inteligentes Digital PARA ALTA TEMPERATURA (série), com sistema ECO SYSTEM

\* Resistencias com fio niquel cromo 80-20

\* Excelente dupla isolação térmica com lã de FIBRA cerâmica e lã de rocha

\*Alta performance de cozimento com baixo consumo de energia

\* Revestidos externamente em aço inoxidável ( série ) ,frente exclusiva em aço inoxidável colorizado (preto padrão ),diversas cores

\* Portas em vidro temperado (série)

Numero de camaras: 01 a 04 sobrepostas

Mais especificações, entrar em contato com nossa área técnica.

****

**1.4 VERSA COMPACT GAS**

Fornos modulares gás com tecnologia AQUECIMENTO PATENTEADO

FORNOS GÁS ALTA TEMPERATURA 400 GRAUS

\* De 01 a 03 câmaras GÁS

\* De 01 a 02 assadeiras 60x80

\* Painel inteligente Digital (série)

\* Sistema de portas com abertura para frente

\* Vaporização com caldeiras em aço inoxídavel com vaporização sob pressão e constante.

\* Sistema patenteado de aquecimento através de queimadores no interior das camaras.

\* Excelente dupla isolação térmica com lã de virdo cerâmica e lã de rocha

\*Alta performace de cozimento com baixo consumo de energia

\* Revestidos em aço inoxidável ( série ),frente exclusiva em aço inoxidável colorido,diversas cores

\* Portas em vidro temperado (série)

*Especificações técnicas*

GÁS

Medidas Externas (mm):

01assad 60x80 ou 02 assad 60x40

Módulo : 1180(larg)x880(comp)x440(alt)

Testeira : 1180(larg)x880(comp)x150(alt)

Conj pés: 1180(larg)x880(comp)x 1.1 (670) 1.2(570) 1.3(470)

02assad 60x80 ou 04 assad 60x40

Módulo : 1380(larg)x1300(comp)x440(alt)

Testeira : 1380(larg)x1300(comp)x150(alt)

Conj pés: 1380(larg)x1300(comp)x 2.1 (670) 2.2(570) 2.3(470)

Numero de camaras: 01 a 03 sobrepostas

Mais especificações, entrar em contato com nossa área técnica.

2. FORNOS CONVECÇÃO



2.1 LINHA VIRTUS

Fornos de convecção Turbo linha VIRTUS

Fornos turbo Elétrico

Modelos:

VIRTUS 08 ELETRICO – Forno para 08 assadeiras 58x70 ou 60x80

VIRTUS 10 ELETRICO – Forno para 10 assadeiras 58x70 ou 60x80

|  |
| --- |
| FORNOS TURBO BRASFORNO SÃO INDICADOS PARA PADARIAS, CONFEITARIAS E SALGATERIAS. |
| FORNOS ROBUSTOS COM DESIGN INOVADOR, AÇO INOX INTERNO E EXTERNAMENTE. |
| PORTA COM VIDRO TEMPERADO DUPLO, PARA MEHOR RETENÇÃO DA TEMPERATURA INTERNA |
| ISOLAMENTO TÉRMICO COM MANTA DE FIRA CERAMICA COM ALTA DENSIDADE DE RETENÇÃO CALÓRICA. |
| ASSAMENTO INTEGRAL E BEM DISTRIBUIDO ATRAVES DE TURBINA DE ALTA PRECISÃO |
| O VAPOR É FORMADO POR INJEÇÃO DIRETA DE AGUA NA TURBINA, VAPORIZAÇÃO IMEDIATA |
| RODIZIOS PARA FACIL LOCOMOÇÃO |
| RESISTENCIAS BLINDADAS EM AÇO INOX INCOLOI, MAIOR DURABILIDADE |
| PANIEL DE COMANDO INTELIGENTE, MANTEM A TEMPERATURA CONSTANTE SEM PERDA DE CALOR |
| ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA EM 220V E 380V TRIFASICO. |

Fornos turbo GÁS

Modelos:

VIRTUS 08 GAS – Forno para 08 assadeiras 58x70 ou 60x80

VIRTUS 10 GAS – Forno para 10 assadeiras 58x70 ou 60x80

|  |
| --- |
| FORNOS TURBO BRASFORNO SÃO INDICADOS PARA PADARIAS, CONFEITARIAS E SALGATERIAS. |
| FORNOS ROBUSTOS COM DESIGN INOVADOR, AÇO INOX INTERNO E EXTERNAMENTE. |
| PORTA COM VIDRO TEMPERADO DUPLO, PARA MEHOR RETENÇÃO DA TEMPERATURA INTERNA |
| ISOLAMENTO TÉRMICO COM MANTA DE FIRA CERAMICA COM ALTA DENSIDADE DE RETENÇÃO CALÓRICA. |
| ASSAMENTO INTEGRAL E BEM DISTRIBUIDO ATRAVES DE TURBINA DE ALTA PRECISÃO |
| O VAPOR É FORMADO POR INJEÇÃO DIRETA DE AGUA NA TURBINA, VAPORIZAÇÃO IMEDIATA |
| RODIZIOS PARA FACIL LOCOMOÇÃO |
| SISTEMA DE QUEIMADOR POR FLAUTAS COM TORCADOR DE CALOR, TRABALHA COM GN E GLP |
| PAINEL DE COMANDO INTELIGENTE, MANTEM A TEMPERATURA CONSTANTE SEM PERDA DE CALOR |
| ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA EM 220V MONOF. |

Mais especificações, entrar em contato com nossa área técnica.



2.2 LINHA RHOMEO

Fornos turbo convecção LINHA RHOMEO

Ideais para frente de loja, padaria,PADARIAS ARTESANAIS que trabalham com fermentação natural ( levain), lanchonetes, lojas de conveniência,cafés, bistrôs, e suporte em restaurantes.

Fornos construídos em aço inoxidável interno e externamente

Isolamento em fibra cerâmica

Resistência blindada

Convecção de ar através de turbinas de alta rotação com duplo giro (digital)

STELLA – com sistema rotativo, muita mais uniformidade no assamento dos produtos

Modelos:

2.2.1 - STELLA 10 – Forno turbo convecção ROTATIVO ELÉTRICO + estufa

Câmara turbo rotativo para 10 assadeiras 60X40

Estufa para fermentação

Painel de controle TOUCH SCREEN (série)

Com Coifa exaustor

|  |
| --- |
|  |
| 2.2.2 - STELLA 06 kombi – Forno turbo convecção ROTATIVO ELÉTRICO + Forno lastro + estufa  Câmara turbo rotativo para 06 assadeiras 60X40  Câmara lastro para 01 assadeira 60x80  Estufa para fermentação  Painel de controle TOUCH SCREEN (série)  Com Coifa exaustor  2.2.3 - LUNNA 05 kombi – Forno turbo convecção + forno lastro + estufa |
| Câmara turbo rotativo para 05 assadeiras 60X40  Câmara lastro para 01 assadeira 60x80  Estufa para fermentação  Painel de controle TOUCH SCREEN (série)  Com Coifa exaustor |
|  |
| Mais especificações, entrar em contato com nossa área técnica. |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

3 FORNOS ROTATIVOS

**3.1 ROTATIVO 01 SMALL**

Fornos Rotativos Brasforno linha FMA

**Modelo:**

**ROTA 01 SMALL – Gás/elétrico, para 01 carro 60x80**

**Fornos revestidos em aço inoxidável Interna e Externamente**

**Fornos robustos, construídos com chapas reforçadas**

**Isolamento térmico através de lã de rocha de alta densidade**

**Vaporização constante através de bicos de injeção jogando direto na turbina espalhando vapor uniforme e continuo**

PAINEL DE COMANDO INTELIGENTE, MANTEM A TEMPERATURA CONSTANTE SEM PERDA DE CALOR

**SISTEMA DE AQUECIMENTO NO FORNO A GÁS COM QUEIMA DIRETA, MUITO MAIS ECONOMICO**

**SISTEMA DE AQUECIMENTO NO FORNO ELÉTRICO ATRAVES DE RESISTENCIAS BLINDADAS EM AÇO INCOLOI.**

Mais especificações, entrar em contato com nossa área técnica.

**3.2 ROTATIVO 01 MÉDIO**

Fornos Rotativos Brasforno linha FMA

**Modelo:**

**ROTA 01 MÉDIO – Gás/elétrico para 01 carro 60x80 ou maior para pão forma**

**Fornos revestidos em aço inoxidável Interna e Externamente**

**Fornos robustos, construídos com chapas reforçadas**

**Isolamento térmico através de lã de rocha de alta densidade**

**Vaporização constante através de bicos de injeção jogando direto na turbina espalhando vapor uniforme e continuo**

PAINEL DE COMANDO INTELIGENTE, MANTEM A TEMPERATURA CONSTANTE SEM PERDA DE CALOR

**SISTEMA DE AQUECIMENTO NO FORNO A GÁS COM QUEIMA DIRETA, MUITO MAIS ECONOMICO**

**SISTEMA DE AQUECIMENTO NO FORNO ELÉTRICO ATRAVES DE RESISTENCIAS BLINDADAS EM AÇO INCOLOI.**

Mais especificações, entrar em contato com nossa área técnica.

**3.3 ROTATIVO 01 GRAND**

Fornos Rotativos Brasforno linha FMA

**Modelo:**

**ROTA 01 GRAND – Gás/elétrico para 02 carros 60x80 ou ESPECIAIS para pão forma**

**Fornos revestidos em aço inoxidável Interna e Externamente**

**Fornos robustos, construídos com chapas reforçadas**

**Isolamento térmico através de lã de rocha de alta densidade**

**Vaporização constante através de bicos de injeção jogando direto na turbina espalhando vapor uniforme e continuo**

PAINEL DE COMANDO INTELIGENTE, MANTEM A TEMPERATURA CONSTANTE SEM PERDA DE CALOR

**SISTEMA DE AQUECIMENTO NO FORNO A GÁS COM QUEIMA DIRETA, MUITO MAIS ECONOMICO**

**SISTEMA DE AQUECIMENTO NO FORNO ELÉTRICO ATRAVES DE RESISTENCIAS BLINDADAS EM AÇO INCOLOI.**

Mais especificações, entrar em contato com nossa área técnica.

4 – Amassadeiras:



**4.1 AMASSADEIRA EVO-X**

FABRICADA NOS MODELOS:

DE 25Kgs A 50kgs DE FARINHA ATÉ 80 Kgs DE MASSA

|  |
| --- |
| AMASSADEIRAS COM 01 MOTOR |
| ROBUSTAS COM BAIXO RUIDO |
| ESTILO E DESIGN ERGONOMICO |
| ESTRUTURA MONTADA EM AÇO GALVANIZADO |
| COM PINTURA EM EPÓXI NA COR CINZA ESPACIAL  PAINEL FRONTAL STANDART COM BOTÕES (SÉRIE) |
| PAINEL FRONTAL DIGITAL EM LED (OPCIONAL), MUDANÇA VEL AUTOMATICA, COM PAINEL ANALOGICO LATERAL  ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA EM 220v E 380V TRIFASICO, 220 MON (OPCIONAL) |
| ATENDE A NR12  *ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:*  *CONSULTAR A LÂMINA* |
|  |
|  |
|  |
|  |

**4.2 AMASSADEIRA EVO-X PLUS**

FABRICADA NOS MODELOS:

DE 25Kgs A 75kgs DE FARINHA ATÉ 120 Kgs DE MASSA

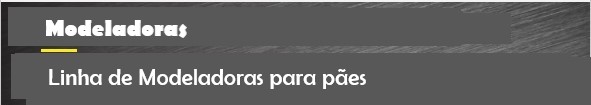
|  |
| --- |
| AMASSADEIRAS COM 02 MOTORES REFORÇADAS |
| ROBUSTAS COM BAIXO RUIDO |
| ESTILO E DESIGN ERGONOMICO |
| ESTRUTURA MONTADA EM AÇO GALVANIZADO |
| COM PINTURA EM EPÓXI NA COR CINZA ESPACIAL ( SÉRIE)  ESTRUTURA MONTADA EM AÇO INOXÍDAVEL AISI304 |
| PAINEL FRONTAL DIGITAL EM LED (SÉRIE), MUDANÇA VEL AUTOMATICA, COM PAINEL ANALOGICO LATERAL  PAINEL FRONTAL TOUCH SCREEN COM RECEITAS (OPCIONAL)  ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA EM 220v E 380V TRIFASICO, 220 MON (OPCIONAL, 25KGS) |
| ATENDE A NR12 |

*ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:*

*CONSULTAR LAMINAS*

Mais especificações, entrar em contato com nossa área técnica.

5 – MODELADORA:



**5.1 MODELADORA COLUNA**

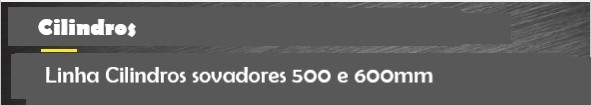
|  |
| --- |
| MODELADORAS COM CILINDROS EM ROLOS DE AÇO INOX AISI304 ROBUSTOS COM BAIXO RUIDO |
|  |
| ESTILO E DESIGN ERGONOMICO |
| ESTRUTURA MONTADA EM AÇO GALVANIZADO |
| COM PINTURA EM EPÓXI NA COR CINZA ESPACIAL |
| E OU INOX AISI304 JATEADO DE SÉRIE |
| PAINEL FRONTAL COM ACIONAMENTO ATRAVES DE BOTÕES |
| REGULAGEM ABERTURA MANUAL |
| FABRICADA NO MODELO DE 500 LARGURA |
| ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA EM , 220V E 380V TRIFASICO. |
| ATENDE A NR12 |

*ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:*

*CONSULTAR LAMINAS*

Mais especificações, entrar em contato com nossa área técnica.

6 – CILINDROS:



6.1 **CILINDRO 500/600**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| CILINDROS COM ROLOS EM AÇO INOX AISI304 ROBUSTOS COM BAIXO RUÍDO | | | | | |
|  | | | | | |
| ESTILO E DESIGN ERGONOMICO | | | | | |
| ESTRUTURA MONTADA EM AÇO GALVANIZADO | | | | | |
| COM PINTURA EM EPÓXI NA COR CINZA ESPACIAL | | | | | |
| E OU INOX AISI304 JATEADO DE SÉRIE | | | | | |
| PAINEL FRONTAL COM ACIONAMENTO ATRAVES DE BOTÕES | | | | | |
| FABRICADO NOS MODELOS DE 500 ( ATÉ 10Kgs) E 600MM ( ATÉ 14 Kgs) | | | | | |
| ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA EM 220V E 380V TRIFASICO. | | | | | |
| ATENDE A NR12  *ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:*  *CONSULTAR LAMINA* | | | | | |
|  | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
|  |  | |  |  |  | |  |  | | |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |

Mais especificações, entrar em contato com nossa área técnica.

7 – BATEDEIRAS:



**7.1 BATEDEIRA EVO-X**

**MODELOS:**

**EVOLUTION -X**

|  |
| --- |
| ROBUSTAS COM BAIXO RUIDO |
| ESTILO E DESIGN ERGONOMICO |
| ESTRUTURA MONTADA EM AÇO GALVANIZADO |
| COM PINTURA EM EPÓXI NA COR CINZA ESPACIAL |
| PAINEL FRONTAL STANDART COM BOTÕES (SÉRIE) |
| PAINEL FRONTAL COM COMANDO DE TEMPO EM LED |
| MUDANÇA AUTOMATICA DE VELOCIDADE |
| PAINEL ALTERNATIVO MANUAL NA LATERAL DO EQUIPTO |
| FABRICADA NOS MODELOS DE 20lts a40lts. |
| ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA EM 220 monofasico com inversor de vel. |
| ATENDE A NR12  *ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:*  *CONSULTAR LAMINA* |

**7.2 – BATEDEIRA EVO-X PLUS**

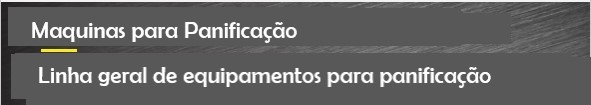
**EVOLUTION -X PLUS**

|  |  |
| --- | --- |
| ROBUSTAS COM BAIXO RUIDO |  |
| ESTILO E DESIGN ERGONOMICO |  |
| ESTRUTURA MONTADA EM AÇO GALVANIZADO ( SERIE)  ESTRUTURA MONTADA EM AÇO INOXÍDAVEL AISI304 (OPCIONAL) |  |
| COM PINTURA EM EPÓXI NA COR CINZA ESPACIAL |  |
| E OU INOX AISI304 JATEADO DE SÉRIE |  |
| PAINEL FRONTAL COM COMANDO DE TEMPO EM LED |  |
| MUDANÇA AUTOMATICA DE VELOCIDADE ( SÉRIE) |  |
| PAINEL ALTERNATIVO MANUAL NA LATERAL DO EQUIPTO |  |
| FABRICADA NOS MODELOS DE 20lts a40lts. |  |
| ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA EM 220 monofasico com inversor de vel. |  |
| ATENDE A NR12 |  |

*ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:*

*CONSULTAR LAMINA*

8 – MAQUINAS GERAL:



 ABRIRA SOMENTE UMA PAGINA COM TODAS AS FOTOS EM MENOR ESCALA, ESTA PAGINA TERÁ SÓ FOTOS, AS ESPECIFICAÇÕES ESTARÃO NA LAMINA

**8.1 FATIADEIRAS 12/14**

**8.2 MOINHO ROSCA**

**8.3 LAMINADORAS**

**8.4 DIVISORA VOLUMETRICA**

**8.5 DIVISORA BOLEADORA**

**8.6 CAMARA CLIMATICA 500/1000**

**8.7 RESFRIADOR 100/300**

9 – MAQUINAS INDUSTRIAIS:



 Pagina dos produtos deverão ter o fundo onde é azul = laranja e com logo da FMA no lugar do Brasforno.

ESTA PAGINA SÓ TERA FOTOS, OS DADOS TECNICOS ESTARÃO NA LAMINA

9.1 AMASSADEIRAS TACHO FIXO

9.2 AMASSADEIRAS TACHO EXTRAÍVEL