

CATÁLOGO DE PRODUTOS



FORNO A LASTRO ELÉTRICO

PNOVA

- Fornos configuráveis de 1 a 4 câmaras, com capacidade para 2 a 12 assadeiras de 58 x 70 por câmara. Opcional para assadeiras de 60 x 80, sob consulta.
- Controle de temperatura independente por câmara para teto e lastro.
- Função padeiro noturno com aquecimento inteligente



**BAIXO CONSUMO
E EFICIÊNCIA ENERGÉTICA**



**COMANDO
ELÉTRICO
TRIFÁSICO
220V/ 380V**



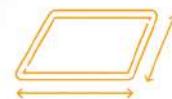
RODÍZIOS



**ÓTIMA ISOLAÇÃO
COM FIBRA
CERÂMICA**



**SISTEMA DE
VAPORIZAÇÃO
PRESSURIZADO**



**ASSADEIRA
58x70
60x80**



**PORTAS
VIDRO TEMPERADO**



**CONSTRUÇÃO
ROBUSTA,
REVESTIMENTO
EXTERNO
EM AÇO INOX**



**VISOR TOUCH
SCREEN OPCIONAL**



**CONTROLADOR
LED PADRÃO**



**RESISTÊNCIAS
EM NÍQUEL
CROMO REVESTIDAS
DE TIJOLOS REFRAATÓRIOS**



**TEMPERATURA
ATÉ 280 GRAUS**

MODELO 58x70	 QUANTIDADE		 POTÊNCIA	 CONSUMO ESTIMADO	 TENSÃO	 PESO	 DIMENSIONAL (mm)		
	ASSADEIRA	CÂMARA	kW	kW		kg	LARG	COMP	ALT
PNOVA BP2  2.1 2.2 2.3 2.4	2	1	7	4	220 380 trif	490	1900	1340	1790
	4	2	14	8	220 380 trif	800	1900	1340	1840
	6	3	21	12	220 380 trif	1000	1900	1340	2070
	8	4	28	16	220 380 trif	1200	1900	1340	2100
PNOVA BP4  4.1 4.2 4.3 4.4	4	1	9	6	220 380 trif	900	1900	2050	1790
	8	2	18	12	220 380 trif	1200	1900	2050	1840
	12	3	27	18	220 380 trif	1600	1900	2050	2070
	16	4	36	24	220 380 trif	1900	1900	2050	2100
PNOVA BP6  6.1 6.2 6.3 6.4	6	1	13	7	220 380 trif	1200	1900	2800	1790
	12	2	26	14	220 380 trif	1500	1900	2800	1840
	18	3	39	21	220 380 trif	1800	1900	2800	2070
	24	4	52	28	220 380 trif	2200	1900	2800	2100
PNOVA BP9  9.1 9.2 9.3 9.4	9	1	19	11	220 380 trif	1500	2500	2900	1790
	18	2	38	22	220 380 trif	1900	2500	2900	1840
	27	3	57	33	220 380 trif	2600	2500	2900	2070
	36	4	76	44	220 380 trif	3200	2500	2900	2100
PNOVA BP12  12.1 12.2 12.3 12.4	12	1	21	13	220 380 trif	1800	2500	3597	1790
	24	2	42	26	220 380 trif	2500	2500	3597	1840
	36	3	63	39	220 380 trif	3400	2500	3597	2070
	48	4	84	52	220 380 trif	4200	2500	3597	2100

FORNO ROTATIVO ROTOR



AQUECIMENTO PATENTEADO

Sistema exclusivo de aquecimento ROTOR que diminui o consumo em até 30%



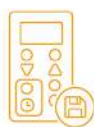
DOIS TAMANHOS DISPONÍVEIS

Soluções flexíveis para diferentes necessidades da panificação



INVERSOR NAS TURBINAS

Mais controle, eficiência e qualidade na circulação do ar



PAINEL INTUITIVO

Opção de salvamento de até 10 receitas.



	ESPAÇO INTERNO	POTÊNCIA	CONSUMO ESTIMADO	TENSÃO	TEMPERATURA	PESO	DIMENSIONAL (mm)		
						kg	LARG	COMP	ALT
ELÉT.	1 carro 60x80	42 kW	25 kW/h	220 380 trif	até 250°	1800	1450	2050	2500
GÁS	1 carro 60x80	2,0 kW	2,4 kg/h	220 380 trif	até 250°	1800	1450	2050	2500

	ESPAÇO INTERNO	POTÊNCIA	CONSUMO ESTIMADO	TENSÃO	TEMPERATURA	PESO	DIMENSIONAL (mm)		
						kg	LARG	COMP	ALT
ELÉT.	2 carros 60x80	97 kW	57 kW/h	220 380 trif	até 250°	2500	2100	2950	2700
GÁS	2 carros 60x80	3,0 kW	3,6 kg/h	220 380 trif	até 250°	2500	2100	2950	2700

FORNO TURBO VIRTUS



Forno Turbo Brasforno são indicados para padarias, confeitarias e salgaderias.



Forno robusto com design inovador, aço inox externo.



Portas com vidros duplos temperados, que garantem maior retenção de temperatura interna.



Isolamento térmico com manta de fibra cerâmica com alta densidade de retenção calórica.



Assamento integral e bem distribuído através de turbina de alta precisão.



O vapor é formado por injeção direta de água na turbina com vaporização imediata.



Rodízios para fácil locomoção



 ESPAÇO INTERNO	 POTÊNCIA	 CONSUMO ESTIMADO	 TENSÃO	 PESO	 DIMENSIONAL (mm)		
				kg	LARG	COMP	ALT
10 assadeiras 58x70 60x80	18000 kW	10,5 kW/h	220 380 trif	290	1180	1500	1945
10 assadeiras 58x70 60x80	1,5 kW	1 kg/h	220 380 trif	290	1180	1500	1945

AMASSADEIRA

EVO



FORÇA, DURABILIDADE E PRECISÃO

Mistura com cuidado, sem aquecer, garantindo o desenvolvimento ideal do glúten e a qualidade final do produto.



ALTO DESEMPENHO E EFICIÊNCIA

Mecânica híbrida com sistemas de polias.



SEGURANÇA E CONFORMIDADE

Produto desenvolvido para atender à **NR12**



PRATICIDADE E SEGURANÇA

Oferecem um painel alternativo manual na lateral do equipamento, garantindo praticidade e segurança. Tudo isso com estilo, durabilidade e máxima performance para uma produção mais ágil e padronizada.



**CAPACIDADE
80 A 160KG**



**CAPACIDADE
16 A 40KG**

 CAPACIDADE DE MASSA PRONTA	 CAPACIDADE FARINHA	 MOTOR	 CONSUMO ESTIMADO	 DISJUNTOR	 PESO	 DIMENSIONAL (mm)		
kg	kg	CV	kW	A	kg	LARG	COMP	ALT
16	10	2,5	2,0	25	225	400	750	900
25	15	3,0	2,0	25	245	650	1000	1220
40	25	4,0	2,4	32	250	700	1100	1220
80	50	7,5	3,3	63	320	850	1300	1500
120	75	9,0	7,5	100	570	1000	1500	1600
160	100	15,0	10,0	100	630	1150	1600	1550

BATEDEIRA EVO



Ideal para diversos tipos de massas, das mais hidratadas às mais consistentes, garantindo **batida perfeita e mistura homogênea**.



As batedeiras industriais são projetadas para padarias, confeitarias e fábricas, permitindo produção em **grande escala com eficiência**.



A **Batedeira de 40L** acompanha o carrinho



Produto desenvolvido para atender à **NR12**.



Acompanha:
Gancho, globo e leque

CAPACIDADE	MOTOR	CONSUMO ESTIMADO	DISJUNTOR	PESO	DIMENSIONAL (mm)		
litros	CV	kW	A	kg	LARG	COMP	ALT
20	1	1	20	80	570	820	1340
40	2,3	2	32	105	610	920	1440

CILINDRO DE MASSA



Possuem rolos de **Aço Inox AISI 304**, baixo ruído e **design ergonômico**



Dupla motorização para melhor **desempenho**



Produto desenvolvido para atender à **NR12**.

MODELO	CAPACIDADE	POTÊNCIA		MOTOR	CONSUMO ESTIMADO	DISJUNTOR	PESO	DIMENSIONAL (mm)		
	Kg	220V trif	380V trif	CV	kW	A	kg	LARG	COMP	ALT
500	15	32 A	18 A	6	4,75	32	350	1120	1560	1800
600	20	32 A	18 A	6	4,75	32	350	1220	1560	1800

MODELADORA DE PÃO



Os cilindros são em **aço inox 304**.



Modela os pães **de 20 a 500g** uniformemente.



Produto desenvolvido para atender à **NR12**.



POTÊNCIA	MOTOR	CONSUMO ESTIMADO	DISJUNTOR	PESO	DIMENSIONAL (mm)
220V trif 380V trif	CV	kW	A	kg	LARG COMP ALT
1,3 A 0,5 A	0,5	0,35	15	75	750 1200 1320

BOLEADORA DE MASSA



A Boleadora Brasforno é essencial na panificação moderna, **garantindo rapidez e economia**.



Ideal para **pão de hambúrguer e demais produtos**.



Produto desenvolvido para atender à **NR12**.



CAPACIDADE	POTÊNCIA	TENSÃO	PESO	DIMENSIONAL (mm)
30 pedaços de 30 a 90g	0,7 kW	220 mono.	kg	LARG COMP ALT
			230	630 680 1450

DIVISORA VOLUMÉTRICA



A **Divisora Volumétrica** é uma máquina **robusta** com **design inovador e pintura eletrostática**, ideal para **padarias e fábricas**.



Automatiza a **divisão da massa**, garantindo **porções iguais e de alto padrão**.



Produto desenvolvido para atender à **NR12**.

CAPACIDADE	POTÊNCIA	TENSÃO	MOTOR	CONSUMO ESTIMADO	DISJUNTOR	PESO	DIMENSIONAL (mm)
20 a 120g	1 A	220 mono.	0,8 CV	0,5 kW	20 A	95 kg	LARG 450 COMP 1360 ALT 1600

DIVISORA MANUAL



Equipamento fabricado com corpo de ferro fundido e navalha em aço inox. Possui acionamento manual, garantindo precisão no peso e uniformidade no corte



 DIVISÃO	 GRAMATURA (g)	 CAPACIDADE PESO PROD	 PESO	 DIMENSIONAL (mm)
MIN MÁX	MIN MÁX UN/H	kg	LARG COMP ALT	
30	30 90	1 3 2700	130	600 470 1050

MOINHO DE PÃO



O Moinho de pão de rosca é ideal para padarias e indústrias



Produto desenvolvido para atender à **NR12**.



POTÊNCIA	MOTOR	CONSUMO ESTIMADO	DISJUNTOR	PESO	DIMENSIONAL (mm)
220V trif	380V trif	CV	kW	A	kg
LARG	COMP	ALT			
1,3 A	0,5 A	1	0,75	15	25
370	430	1180			

LAMINADORA DE MASSA



Ideal para padarias e indústrias, melhora a consistência da massa e reduz o esforço manual, otimizando tempo e produtividade



Produto desenvolvido para atender à **NR12**.



MODELO	MESA LARGURA	ROLOS	POTÊNCIA	TENSÃO	PESO	DIMENSIONAL (mm)
Q500					kg	LARG COMP ALT
Q500	500x1000	0-50	0,75kW	220 mono.	185	1050 2455 1250

FATIADEIRA DE PÃO



Fatiadeira robusta com **design inovador**, estrutura em chapa de alta resistência e pintura eletrostática.



Facas em aço de **0,80mm** e capacidade para até **260 pães/h**, produz fatias de até **12 mm**.



Produto desenvolvido para atender à **NR12**.



PRODUÇÃO	POTÊNCIA	TENSÃO	PESO	DIMENSIONAL (mm)		
			kg	LARG	COMP	ALT
260 pães/h	0,4kW	220 380 trif	75	570	680	1420

CÂMARA CLIMÁTICA



Estrutura robusta em **alumínio Stucco**
Excelente **isolamento térmico**



Programação para retardo e fermentação automática

CAPACIDADE	POTÊNCIA	TENSÃO	PESO	DIMENSIONAL (mm)		
			kg	LARG	COMP	ALT
1000 pães	0,4kW	220 mono.	120	740	1770	2100



RESFRIADOR DE ÁGUA



Estrutura em **aço inox**



Refrigeração de água de **3 a 7°**

CAPACIDADE	POTÊNCIA	TENSÃO	PESO	DIMENSIONAL (mm)		
			kg	LARG	COMP	ALT
100 litros	0,15kW	220 mono.	35	540	540	1000
300 litros	0,37kW	220 mono.	105	730	540	1340



ANOTAÇÕES



BRASFORNO INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA
Rua Rio de Janeiro, 834
Chácara Solar II (Fazendinha)
Santana de Parnaíba/SP CEP 06.530-020



**acesse
nosso
instagram**



11 94746-8068



11 4705-9555



WWW.BRASFORNO.COM.BR