

QUALIDADE E
INOVAÇÃO QUE
TRANSFORMAM
A ARTE DE ASSAR



LINHA DE FORNOS 150



+DE **5000**
FORNOS
FABRICADOS



ELÉTRICO

166cm 96cm 129cm 135kg



PRODUTO
100%
BRASILEIRO



GÁS

166cm 96cm 129cm 150kg

FORNO TURBO FTM 150 E

- Estrutura externa construída em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca nas laterais e traseira;
- Estrutura interna construída em aço SAE 1020 com pintura interzinc alumínio de alta temperatura;
- Porta e moldura em aço inoxidável escovado;
- Equipamento disponível em versões para tensão de M220V ou T220 V ou T380 V;
- Capacidade de 05 esteiras com dimensões de 58 x 68 cm;
- Tempo de cocção por formada de 15 a 18 min. (com temperatura média de 180 °C);
- Visor com lâmpada para visualização interna, com vedação da porta em perfil de silicone;
- Isolamento do forno em lã de rocha;
- Abertura da porta através de maçaneta com 1/4 de volta, em material baquelite;
- Controle de tempo, temperatura e injeção de vapor pelo painel de comando;
- Sistema de alarme sonoro quando o forno atingir o tempo programado de cocção;
- Temperatura máxima de trabalho de 250 °C;
- Equipado com motor monofásico de 1/4 CV;
- Rodízios para deslocamento;
- Câmara com dimensional apropriado para garantir maior circulação de ar, permitindo um assamento homogêneo.
- Consumo elétrico 4 kW/h;

Opicional:

- Opicional em esteira 40x60, 45x65.
- Kit biscoito para até 7 esteiras;
- Cavalete, câmara interna e/ou externa em aço inox AISI 430;
- SGV (Sistema geração de vapor), reservatório de água para gerar vapor acoplado ao forno.
- Porta esteira inferior

FORNO TURBO FTM 150 G

- Estrutura externa construída em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca nas laterais e traseira;
- Estrutura interna construída em aço SAE 1020 com pintura interzinc alumínio de alta temperatura;
- Porta e moldura em aço inoxidável escovado;
- Equipamento bivolt com chave seletora de tensão para M 127 V ou M 220 V (Disponível nas versão gás GLP ou Gás GN);
- Capacidade de 5 esteiras com dimensões de 58 x 68 cm;
- Tempo de cocção por formada de 15 a 18 min. (Com temperatura média de 180 °C);
- Visor com lâmpada para visualização interna com vedações da porta em perfil silicone.
- Isolamento do forno em lã de rocha;
- Abertura da porta através de maçaneta com 1/4 de volta, em material baquelite;
- Controle de tempo, temperatura e injeção de vapor pelo painel de comando;
- Sistema de alarme sonoro quando o forno atingir o tempo programado de cocção;
- Temperatura máxima de trabalho de 250 °C;
- Equipado com motor monofásico de 1/4 CV;
- Rodízios para deslocamento;
- Câmara com dimensional apropriado para garantir maior circulação de ar, permitindo um assamento homogêneo;
- Cordão de alimentação com plug para tomada de 20 A;
- Consumo de gás 0,8 Kg/h;
- Consumo elétrico 0,5 Kg/h.

Opicional:

- SMS (Sistema Multi Speed), para controle de diferentes velocidades do motor;
- Opicional em esteira 40x60, 45x65.
- Kit biscoito para até 7 esteiras;
- Cavalete, câmara interna e/ou externa em aço inox AISI 430;
- SGV (Sistema geração de vapor), reservatório de água para gerar vapor acoplado ao forno.
- Alimentação de gás em GN(gás natural)
- Porta esteira inferior

GOURMETEC

LINHA DE FORNOS 240



ELÉTRICO

186cm 104cm 145cm 200Kg



ÁÇO INOX
DE ÁLTA QUALIDADE
E DURABILIDADE



GÁS

186cm 104cm 145cm 220Kg

FORNO TURBO FTM 240 E

- Estrutura externa construída em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca nas laterais e traseira;
- Estrutura interna construída em aço SAE 1020 com pintura interzinc alumínio de alta temperatura;
- Porta e moldura em aço inoxidável escovado;
- Equipamento disponível nas versões T220V e T380V
- Capacidade de 8 esteiras com dimensões de 58 x 68 cm;
- Tempo de cocção por fornada de 15 a 18 min. (com temperatura média de 180 °C);
- Visor com lâmpada para visualização interna para visualização interna, com vedação da porta em perfil silicone;
- Isolamento do forno em lã de rocha;
- Abertura da porta através de maçaneta com 1/4 de volta, em material baquelite;
- Controle de tempo, temperatura e injeção de vapor pelo painel de comando;
- Sistema de alarme sonoro quando o forno atingir o tempo programado de cocção;
- Temperatura máxima de trabalho de 250 °C;
- Equipado com motor monofásico de 3/4 CV;
- Rodízios para deslocamento;
- Câmara com dimensional apropriado para garantir maior circulação de ar, permitindo um assamento homogêneo.
- Consumo Elétrico 11kw/h;

Opicional:

- Opcional em esteira 40x60, 45x65, 60x80
- Caveleto, câmara interna e/ou externa em aço inox
- Kit biscoito para até 14 esteiras;
- SGV (Sistema geração de vapor), reservatório de água para gerar vapor acoplado ao forno;

FORNO TURBO FTM 240 G

- Estrutura externa construída em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca nas laterais, traseira e caveleto;
- Estrutura interna construída em aço SAE 1020 com pintura interzinc alumínio de alta temperatura;
- Porta e moldura em aço inoxidável escovado;
- Equipamento bivolt com chave seletora de tensão para M 127 V ou M 220 V;
- Disponível na versão gás GLP ou gás GN;
- Capacidade de 10 esteiras com dimensões de 58 x 68 cm;
- Tempo de cocção por fornada de 15 a 18 min. (com temperatura média de 180 °C);
- Visor com lâmpada para visualização interna, com vedação da porta em perfil de silicone;
- Isolamento do forno em lã de rocha;
- Abertura da porta através de maçaneta com 1/4 de volta, em material baquelite;
- Controle de tempo, temperatura e injeção de vapor pelo painel de comando;
- Sistema de alarme sonoro quando o forno atingir o tempo programado de cocção;
- Temperatura máxima de trabalho de 250 °C;
- Equipado com motor monofásico de 3/4 CV;
- Rodízios para deslocamento;
- Câmara com dimensional apropriado para garantir maior circulação de ar, permitindo um assamento homogêneo;
- Cordão de alimentação com plug para tomada de 20 A.
- Consumo elétrico 1 kW/h;
- Consumo gás 1,3 kg/h;

Opicional:

- SMS (Sistema Multi Speed), para controle de diferentes velocidades do motor;
- Opcional em esteira 40x60, 45x65, 60x80
- Caveleto, câmara interna e/ou externa em aço inox AISI 430;
- Kit biscoito para até 14 esteiras;
- SGV (Sistema geração de vapor), reservatório de água para gerar vapor acoplado ao forno;
- Alimentação de gás em GN (Gás Natural).

LINHA DE FORNOS 300

TECNOLOGIA QUE FAZ A DIFERENÇA



ELÉTRICO

208cm 104cm 145cm 210kg



GÁS

208cm 104cm 145cm 250kg

FORNO TURBO FTM 300 E

- Estrutura externa construída em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca nas laterais e traseira;
- Estrutura interna construída em aço SAE 1020 com pintura interzinc alumínio de alta temperatura;
- Porta e moldura em aço inoxidável escovado;
- Equipamento disponível nas versões T220V e T380V
- Capacidade de 10 esteiras com dimensões de 58 x 68 cm;
- Tempo de cocção por fornada de 15 a 18 min. (com temperatura média de 180 °C);
- Visor com lâmpada para visualização interna, com vedação da porta em perfil silicone;
- Isolamento do forno em lã de rocha;
- Abertura da porta através de maçaneta com 1/4 de volta, em material baquelite;
- Controle de tempo, temperatura e injeção de vapor pelo painel de comando;
- Sistema de alarme sonoro quando o forno atingir o tempo programado de cocção;
- Temperatura máxima de trabalho de 250 °C;
- Equipado com motor monofásico de 3/4 CV;
- Rodízios para deslocamento;
- Câmara com dimensional apropriado para garantir maior circulação de ar, permitindo um assamento homogêneo.
- Consumo Elétrico 13kw/h;

Opicional:

- Opcional em esteira 40x60, 45x65, 60x80
- Cavalete, câmara interna e/ou externa em aço inox
- Kit biscoito para até 16 esteiras;
- SGV (Sistema geração de vapor), reservatório de água para gerar vapor acoplado ao forno;

FORNO TURBO FTM 300 G

- Estrutura externa construída em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca nas laterais, traseira e cavalete;
- Estrutura interna construída em aço SAE 1020 com pintura interzinc alumínio de alta temperatura;
- Porta e moldura em aço inoxidável escovado;
- Equipamento bivolt com chave seletora de tensão para M 127 V ou M 220 V;
- Disponível na versão gás GLP ou gás GN;
- Capacidade de 10 esteiras com dimensões de 58 x 68 cm;
- Tempo de cocção por fornada de 15 a 18 min. (com temperatura média de 180 °C);
- Visor com lâmpada para visualização interna, com vedação da porta em perfil de silicone;
- Isolamento do forno em lã de rocha;
- Abertura da porta através de maçaneta com 1/4 de volta, em material baquelite;
- Controle de tempo, temperatura e injeção de vapor pelo painel de comando;
- Sistema de alarme sonoro quando o forno atingir o tempo programado de cocção;
- Temperatura máxima de trabalho de 250 °C;
- Equipado com motor monofásico de 3/4 CV;
- Rodízios para deslocamento;
- Câmara com dimensional apropriado para garantir maior circulação de ar, permitindo um assamento homogêneo;
- Cordão de alimentação com plug para tomada de 20 A.
- Consumo elétrico 1 kW/h;
- Consumo gás 1,3 kg/h;

Opicional:

- SMS (Sistema Multi Speed), para controle de diferentes velocidades do motor;
- Opcional em esteira 40x60, 45x65, 60x80
- Cavalete, câmara interna e/ou externa em aço inox AISI 430;
- Kit biscoito para até 16 esteiras;
- SGV (Sistema geração de vapor), reservatório de água para gerar vapor acoplado ao forno;
- Alimentação de gás em GN (Gás Natural).

CHAPA GRILL

EFICIÊNCIA QUE
ACENDE A PAIXÃO
POR COZINHAR



BGM 42 BIFETERIA A GÁS



GÁS



0,3 Kg/h



4,75 mm



43 cm



53 cm



24 cm



15 kg



BGM 62 BIFETERIA A GÁS



GÁS



0,4 Kg/h



6,35 mm



63 cm



53 cm



24 cm



23 kg



BGM 82 BIFETERIA A GÁS



GÁS



0,6 Kg/h



6,35 mm



85 cm



53 cm



24 cm



31 kg



BGM 102 BIFETERIA A GÁS



GÁS



0,9 Kg/h



6,35 mm



103 cm



53 cm



24 cm



35 kg



BGM 130 BIFETERIA A GÁS



GÁS



1,2 Kg/h



6,35 mm



132 cm



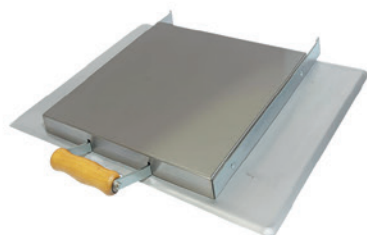
64 cm



27 cm



50 kg



Modelo de Tampas:

01 MÉDIA



37,5 cm



37,5 cm



7 cm



4,8 kg

02 GRANDE



37,5 cm



50 cm



7 cm



5,4 kg

- Estrutura externa construída em aço inoxidável escovado
- Mesa de cocção construída em aço carbono 1020, com pintura alta temperatura alumínio nas laterais e traseira externas da mesa
- Disponível nas versões gás GLP ou gás natural
- Controle de intensidade da chama, através de registro reforçado
- Equipamento com sistema de gaveta coletora de gordura
- Equipamento com queimador tubular com dupla furação e pintura alta temperatura, garantindo mais eficiência e durabilidade