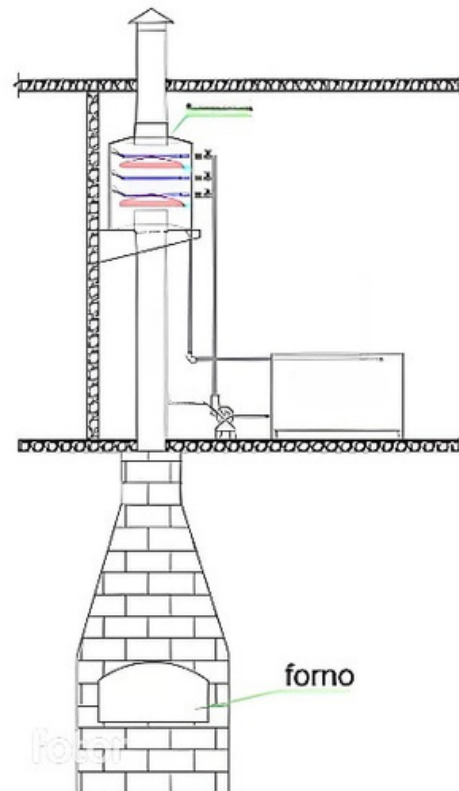
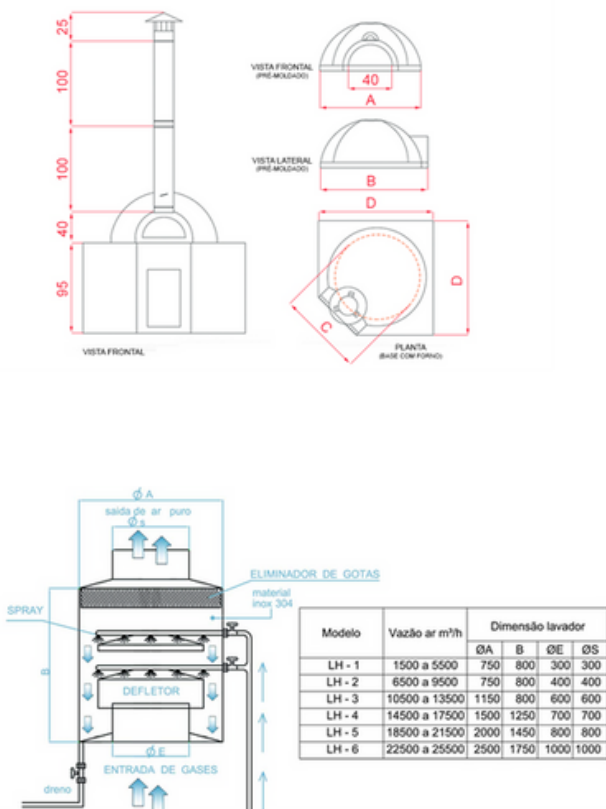


ALETRON

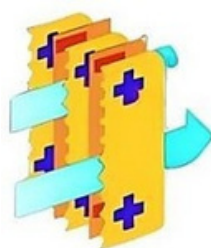
FORNO DE PIZZA LENHA OU GÁS; FORNO DE LASTRO, MICRO ONDAS PROFISSIONAL, FORNO TURBO (ESTÁTICO OU GIRATÓRIOS), FORNOS DE CONVECÇÃO ,FORNO ELETRICO



A exaustão e insuflação são fundamentais para manter a circulação do ar e o conforto térmico em ambientes comerciais, especialmente em cozinhas industriais. É importante garantir que os equipamentos estejam corretamente instalados, especialmente no caso de fornos de alta performance como fornos a lenha, fornos elétricos, fornos de convecção e fornos de lastro.



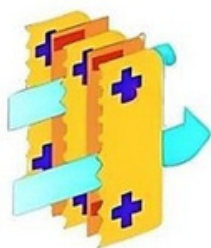
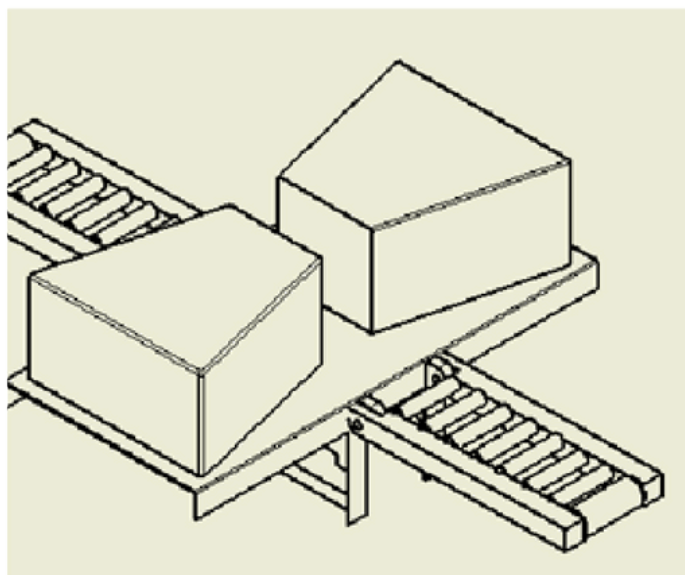
Os fornos para pizza a lenha ou a gás são uma excelente opção para estabelecimentos como pizzarias, padarias e restaurantes fast food, oferecendo uma temperatura de trabalho adequada para os operadores e agilidade no atendimento. Já os fornos elétricos, com sua tecnologia de alta velocidade e infravermelho, permitem uma elevação da temperatura e um baixo consumo de energia, perfeitos para finalizar pizzas rapidamente.



Lâminas com tecnologia Hayashi

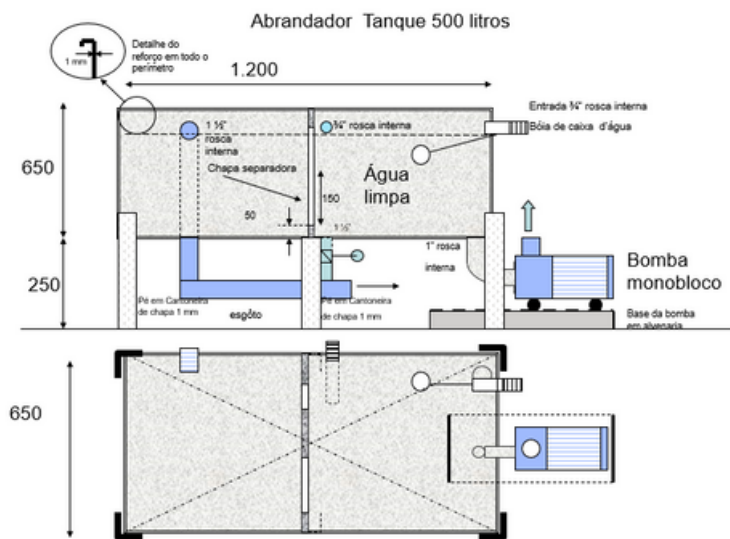


Os fornos de convecção são robustos e de alta performance, com circulação de ar rápida que distribui o calor de forma homogênea, eliminando pontos quentes nos alimentos. Eles são ideais para cozinhas industriais que precisam de agilidade no atendimento, proporcionando resultados excelentes em termos de sabor, aparência e crocância dos alimentos.



Lâminas com
tecnologia
Hayashi

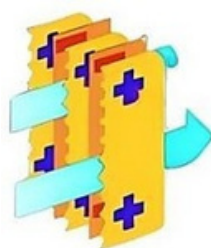
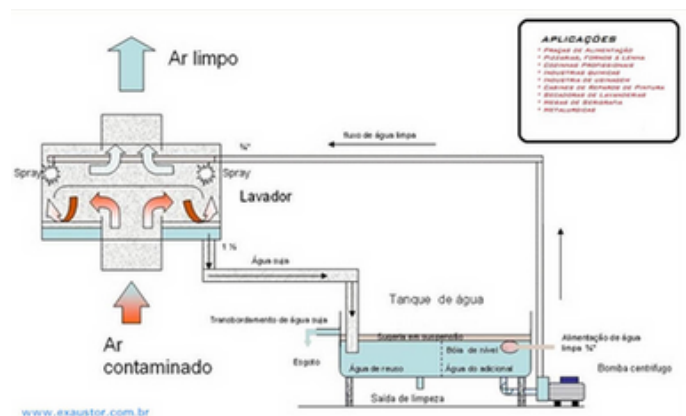
Por fim, os fornos de lastro são comumente utilizados em padarias e confeitarias, oferecendo uma ampla gama de opções para a elaboração de bolos, tortas, pães e outros produtos relacionados a farinhas.



Com diferentes modelos disponíveis, é importante escolher aquele que se adequa às necessidades do estabelecimento, garantindo um controle preciso de temperatura e um resultado final de alta qualidade

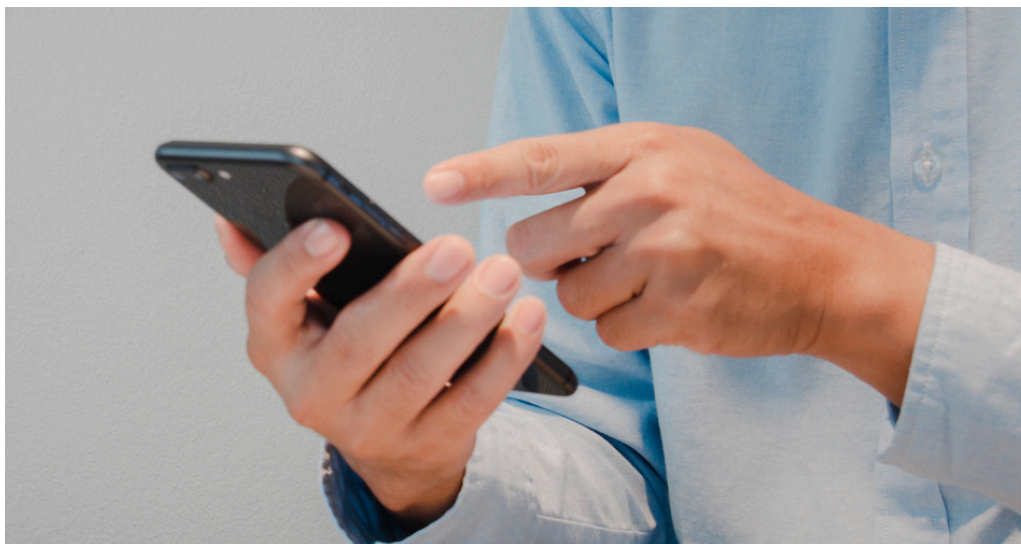
Portanto, ao escolher e instalar um forno industrial, é essencial considerar a importância da exaustão e insuflação adequadas para garantir o funcionamento correto do equipamento e a qualidade dos alimentos preparados.

Além disso, é fundamental contar com acessórios e sistemas de filtragem que garantam a segurança e eficiência do processo de cozimento.



Lâminas com tecnologia Hayashi

ALETRON



Se interessou por algum produto?

Entre em contato conosco!

(11)932169701

Horário e Atendimento

Segunda à Sexta das 8h00 às 17h00 e Sábado das 8h00 às 12h00.

Se preferir visite nosso Showroom.

Rua João de Sousa Dias, 412- Campo Belo- São Paulo.



ANVISA
Agência Nacional
de Vigilância Sanitária



HAYASHI
SYSTEM



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



ASHRAE
Associação
Society
Alliance

TODOS OS PRODUTOS HAYASHI SYSTEM POSSUEM DIREITOS AUTORAIS.



TECNOLOGIA HAYASHI SYSTEM

ALETRON