



**FORNO DE PIZZA LENHA OU GÁS; FORNO DE LASTRO, MICRO ONDAS
PROFISSIONAL, FORNO TURBO (ESTÁTICO OU GIRATÓRIOS, , FORNOS DE
CONVECCÃO, FORNO ELETRICO.**



HAYASHI
SYSTEM



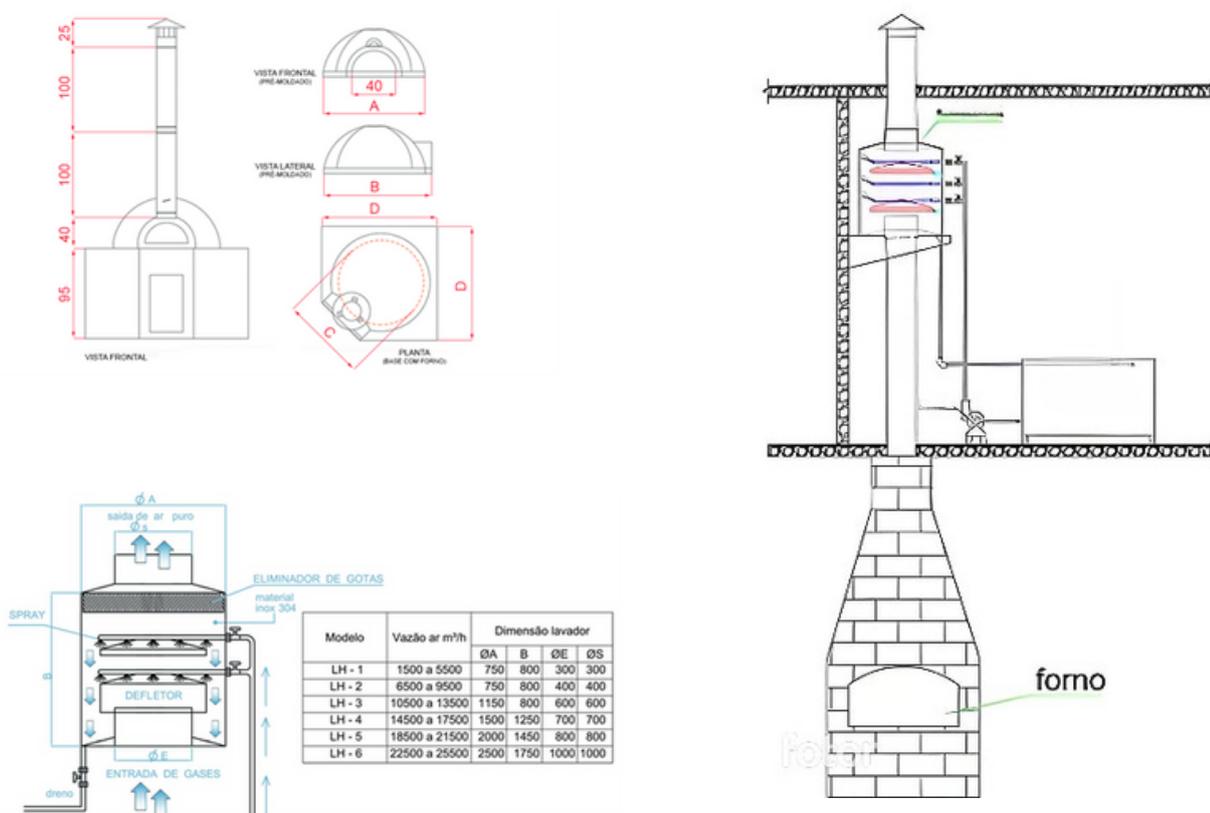
ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



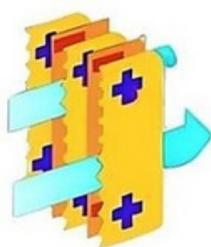
ASHRAE
Associação
Society
Alliance



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.



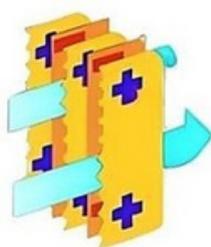
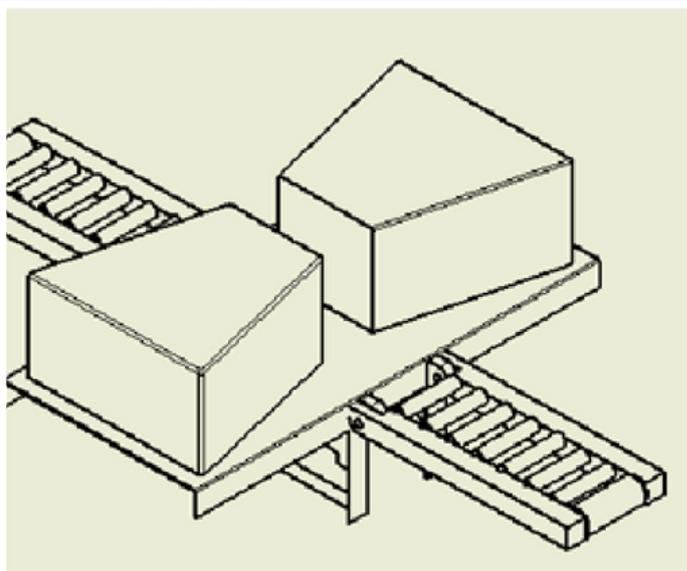
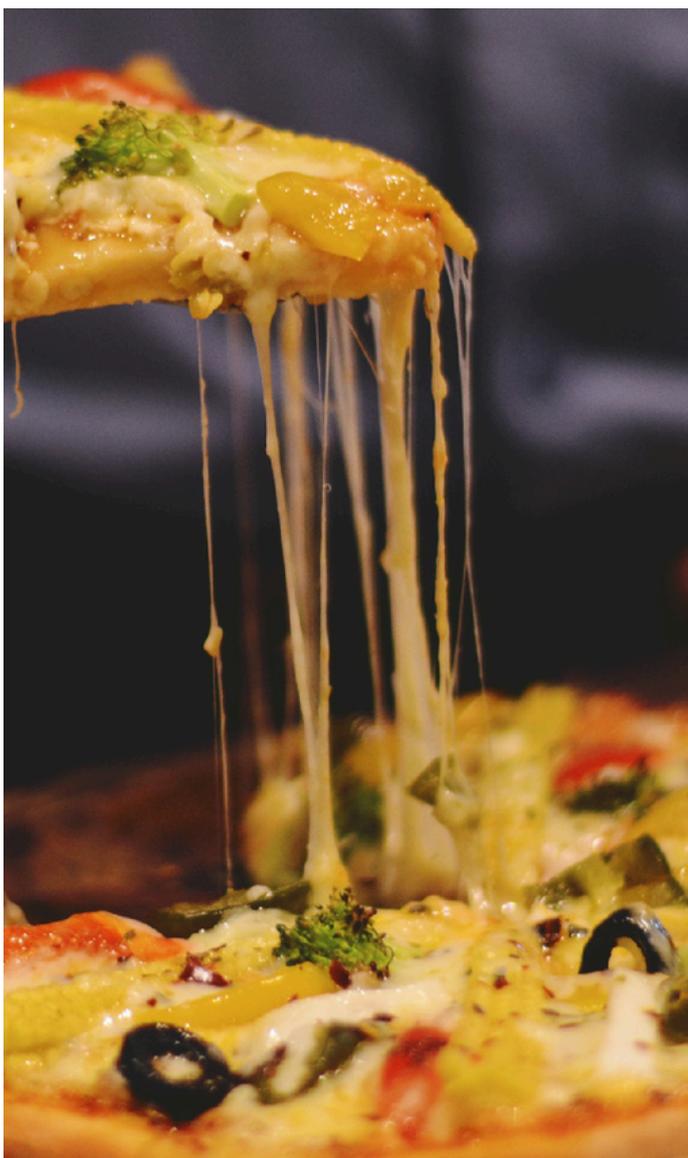
Os fornos para pizza a lenha ou a gás são uma excelente opção para estabelecimentos como pizzarias, padarias e restaurantes fast food, oferecendo uma temperatura de trabalho adequada para os operadores e agilidade no atendimento. Já os fornos elétricos, com sua tecnologia de alta velocidade e infravermelho,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



Lâminas com tecnologia Hayashi

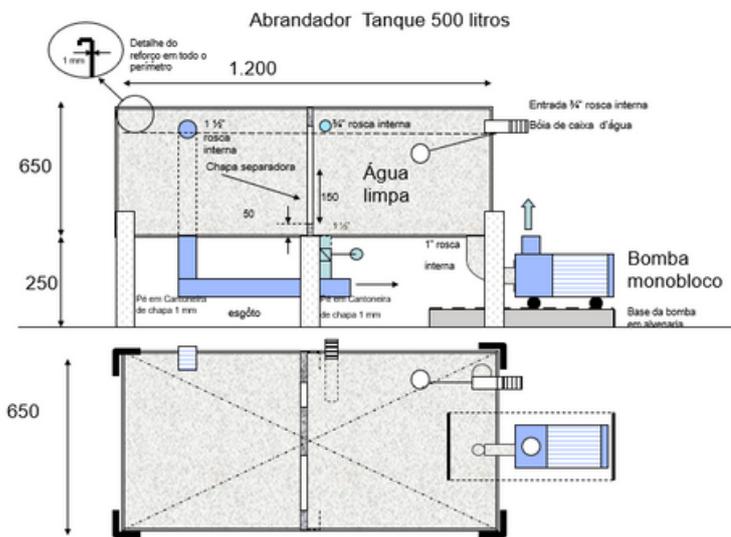


Os fornos de convecção são robustos e de alta performance, com circulação de ar rápida que distribui o calor de forma homogênea, eliminando pontos quentes nos alimentos. Eles são ideais para cozinhas industriais que precisam de agilidade no atendimento, proporcionando resultados excelentes em termos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



Lâminas com
tecnologia
Hayashi

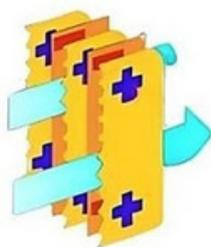
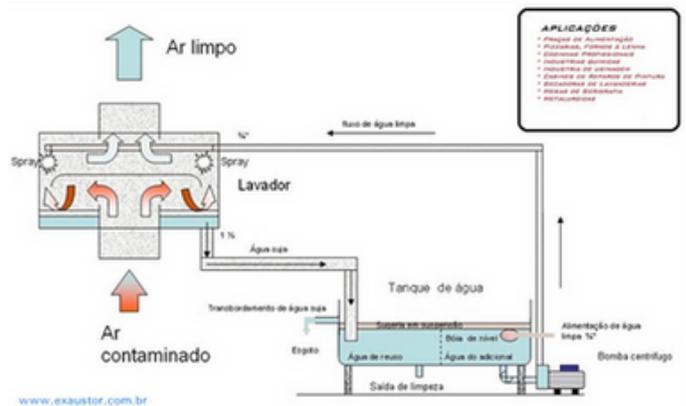
Por fim, os fornos de lastro são comumente utilizados em padarias e confeitarias, oferecendo uma ampla gama de opções para a elaboração de bolos, tortas, pães e outros produtos relacionados a farinhas.



Com diferentes modelos disponíveis, é importante escolher aquele que se adeque 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



Se interessou por algum produto?

Entre em contato conosco!

(11)932169701

Horário e Atendimento

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

Se preferir, visite nosso Showroom

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