

ATMOS[®]

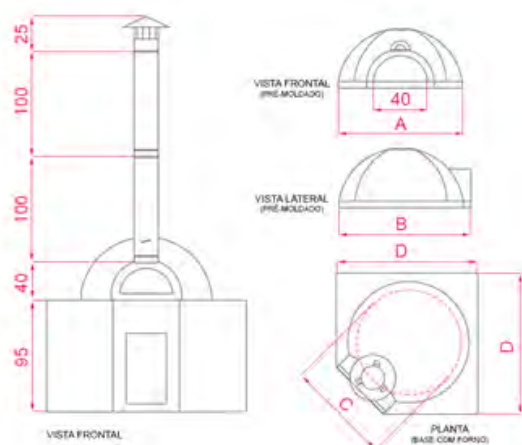
A M B I E N T A L

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



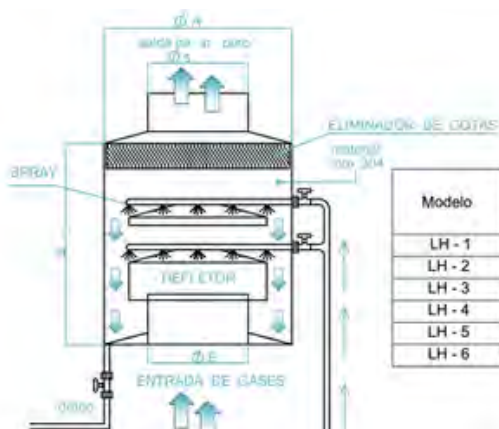
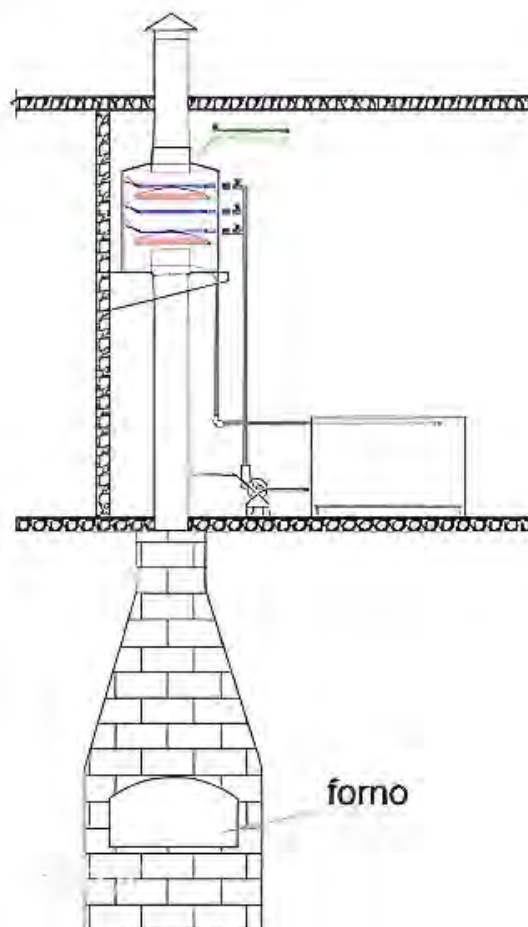


Tecnologia de Exaustão e Ventilação Sem Rede de Duto: Modular Versátil para Bancadas Móveis
 A tecnologia de exaustão e ventilação sem rede de duto oferece uma solução versátil e eficaz para a gestão de fumos e odores em ambientes de trabalho, especialmente em espaços onde a instalação de sistemas de dutos tradicionais pode ser desafiadora ou impraticável. Este sistema inovador é especialmente projetado para bancadas móveis, proporcionando flexibilidade e facilidade de uso.



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.

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.



Modelo	Vazão ar m³/h	Dimensão lavador			
		ØA	B	ØE	ØS
LH - 1	1500 a 5500	750	800	300	300
LH - 2	6500 a 9500	750	800	400	400
LH - 3	10500 a 13500	1150	800	600	600
LH - 4	14500 a 17500	1500	1250	700	700
LH - 5	18500 a 21500	2000	1450	800	800
LH - 6	22500 a 25500	2500	1750	1000	1000

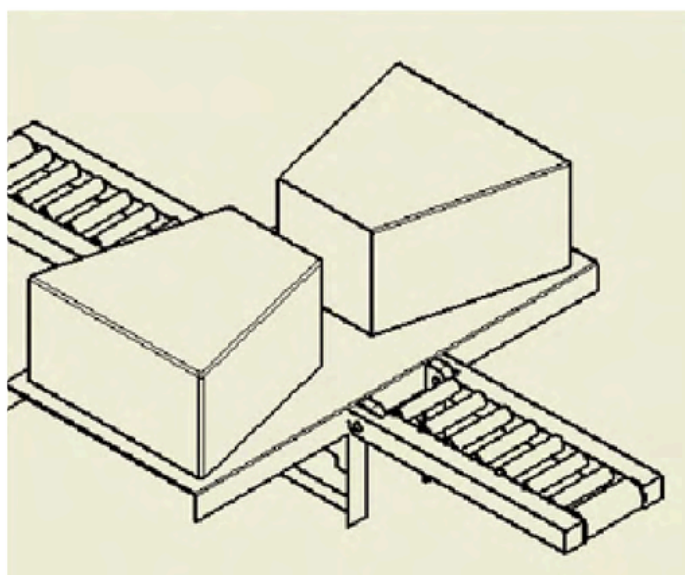


Lâminas com tecnologia Hayashi



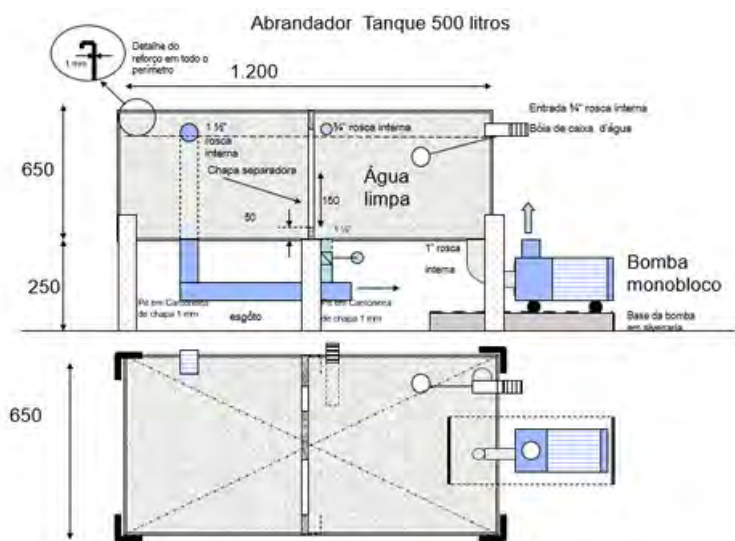
Os fornos de convecção são robustos e de alta performance, com circulação de ar rápida que distribui o calor de forma homogênea, eliminando pontos quentes nos alimentos.

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

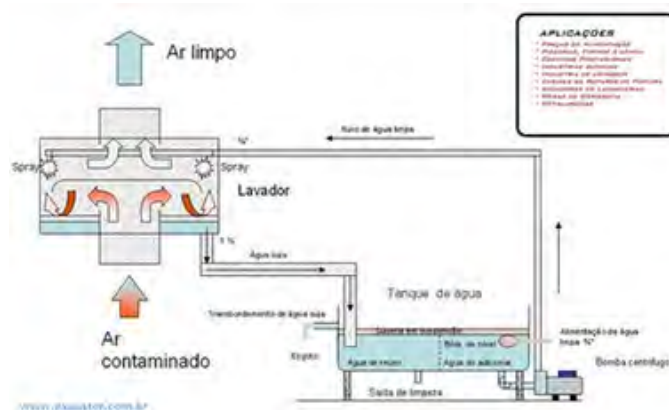
Por fim, os fornos de lastro são comumente utilizados em padarias e confeitarias, oferecendo uma ampla gama de opções para a elaboração de bolos, tortas, pães e outros produtos relacionados a farinhas.



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



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