

NANOAR

Forno de Piza á Lenha ou gás;
Exemplos e Explicações de cada um



ANVISA
Agência Nacional
de Vigilância Sanitária



HAYASHI
SYSTEM



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



ASHRAE
Associate
Society
Alliance

O Forno de Piza é um equipamento versátil que oferece diversas opções, como forno de lenha, forno de lastro, micro-ondas profissional, forno turbo e forno elétrico.

Entre essas opções, destacamos três modelos eco-friendly que dispensam o uso de lenha, melhorando o desempenho e a padronização das pizzas.

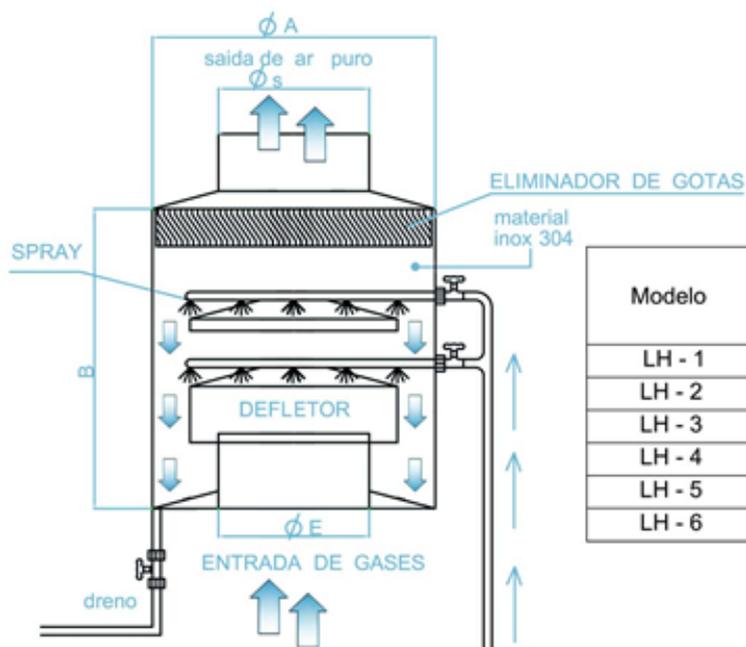
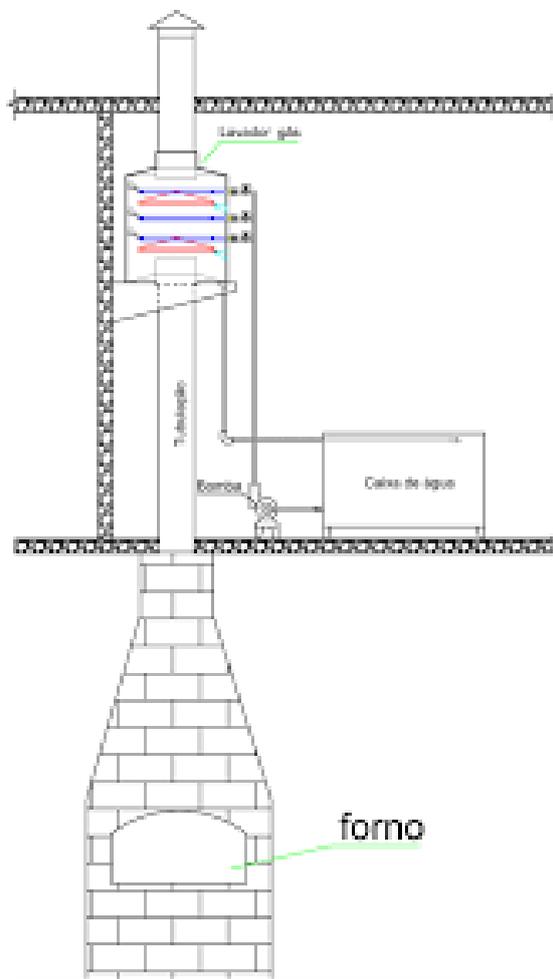
O forno a lenha ou gás é ideal para estabelecimentos como pizzarias, padarias e restaurantes fast food, proporcionando uma temperatura de trabalho adequada.



Já o forno elétrico, feito de aço inox de alta tecnologia, é uma alternativa inteligente devido ao seu baixo consumo de energia.

Por fim, o forno de convecção é robusto e de alta performance, distribuindo o calor de forma homogênea e rápida, sendo ideal para cozinhas industriais que precisam de agilidade no atendimento.



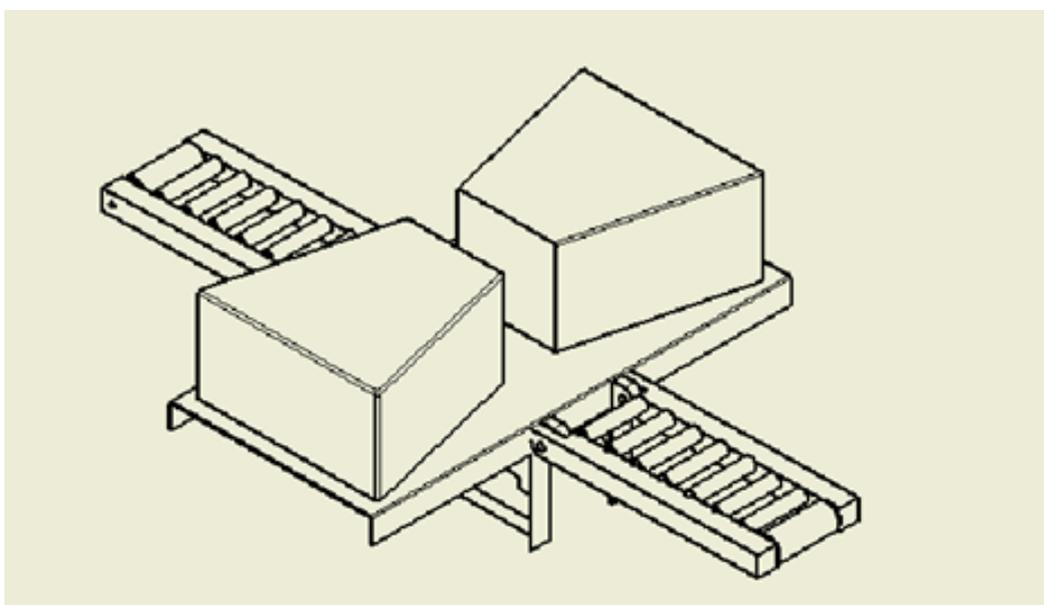


Modelo	Vazão ar m³/h	Dimensão lavador			
		ØA	B	ØE	ØS
LH - 1	1500 a 5500	750	800	300	300
LH - 2	6500 a 9500	750	800	400	400
LH - 3	10500 a 13500	1150	800	600	600
LH - 4	14500 a 17500	1500	1250	700	700
LH - 5	18500 a 21500	2000	1450	800	800
LH - 6	22500 a 25500	2500	1750	1000	1000



O Forno Combinado Industrial INODOR utiliza a combinação de vapor e ar quente seco no preparo dos alimentos, apresentando características como superfície de filtragem contra riscos de incêndio, facilidade de limpeza na máquina de lavar louça, otimização de energia e consumo de água, certificação para redução de odores e construção em aço inoxidável.

Desenvolvido e produzido segundo normas ISO 9001 e ISO 14001, o forno possui um sistema de filtragem com quatro filtros e requer instalação em espaço com aeração adequada.



Os acessórios incluídos são dois filtros de labirinto em aço inoxidável. Já o Forno de Lastro é comumente utilizado em padarias e confeitarias para preparo de diversos alimentos, caracterizando-se pelo sistema de aquecimento de baixo para cima.

Podem ser estáticos ou contínuos e possuem controle de temperatura por câmara, com temperaturas que podem ultrapassar os 350 graus Celsius.





Se interessou por algum produto?

Entre em contato conosco!

(11)932169701

Horário de Atendimento

Segunda à Sexta, 8h00 às 17h00

Sábado, 8h00 ao 12h00

Se preferir, visite nosso Showroom

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

Todos os produtos NANOAR possuem direitos autorais.

NANOAR



Lâminas com
tecnologia
Hayashi