



Fornos para diferentes tipos de cozimento.

A exaustão e insuflação são vitais para manter a circulação do ar e o conforto térmico em ambientes comerciais, especialmente em cozinhas industriais. A correta instalação dos equipamentos, especialmente fornos de alta performance, é essencial. Fornos a lenha, elétricos, de convecção e de lastro possuem características específicas para diferentes estabelecimentos.

A escolha e instalação adequada da exaustão e insuflação, assim como o uso de acessórios e sistemas de filtragem, são essenciais para a segurança e eficiência do processo de cozimento. A escolha do modelo correto de forno é crucial para um controle preciso de temperatura e alta qualidade no resultado final.

