

lançamento!



Possui 5 GN's e atende
até 200 refeições.

Forno combinado

prime



Cozinhar



Fritar



Assar



Gratinar

Versatilidade!

Assa, grelha, gratina e cozinha no vapor.

- Porta com vidro duplo;
- Inversão de rotação da turbina;
- Construído em aço inoxidável AISI 304 (Interno) e AISI 430 (Externo);
- Isolamento térmico de alta performance;
- Entrada para sensor de núcleo com monitoramento de temperatura interna;
- 1 ano de garantia (exceto itens de desgaste natural).

Indicados para restaurantes, buffets, cozinhas industriais, escolas, empresas, hospitais e locais onde existe alta demanda de refeições.

Simulador de Economia

Compare a economia de energia elétrica do forno combinado ao método convencional de cocção:

Consumo	Fogão Industrial 10 Queimadores Gás	Forno Combinado 11 GN's elétrico
Equipamento	5kg/h	13kW/h
Diário	5kg/h x 8 horas 40kg	13kW/h x 8 horas 104kW
Mensal	40kg x 30 dias 1200kg	104kW x 30 dias 3120kW
X Valor	1200kg x R\$8,46 (valor do kilo do gás*)	3120kw x 0,98 (custo de energia*) R\$ 3.057,60
Custo benefício	Gasto R\$ 10.152,00	Economia R\$ 7.094,40

*Cálculo baseado nos valores praticados pelas concessionárias de distribuição de energia elétrica e gás do Rio Grande do Sul.



Regenerar



Grelhar



Óleo -70%



Aves -15%

Funções

Vapor



(100°C): preparação simultânea de alimentos como arroz, ovos legumes, verduras e carnes sem misturar os sabores e manter seus nutrientes.

Seco



(30°C a 270°C): garante uma alimentação com a redução de 70% de óleo na preparação de batata frita, empanados, gratinados e grelhados.

Combinado



(30°C a 270°C): combinação de calor seco e vapor, ideal para preparação de carnes, mantendo o volume e o sumo.

Regeneração



(80°C a 180°C): aquecimento de alimentos pré-cozidos ou finalizados mantendo o sabor e a textura como se fossem preparados na hora.

Banho Maria



(60° C a 100°C): cozimento de alimentos delicados, como frutos do mar, terrines, gelantines e pudins.

Limpeza



Permite efetuar a higienização do forno com pré-programação da fábrica com os tempos de aspersão de água.

Vapor Manual



Controle do vapor conforme o tipo de preparo, muito utilizado na panificação para fazer crocância de pães.

Resfriamento de câmara



Tem o objetivo de resfriar o forno quando o operador tem a necessidade de iniciar a cocção em outras temperaturas mais baixas da que ele se encontra.

Benefícios

- Cocção desenvolvida para manter alto teor de proteínas e nutrientes;
- Garantia que todas as receitas tenham os mesmos altos padrões;
- Agilidade e praticidade nos processos de produção: Mais rápido que o método convencional;
- Rendimento maior nos alimentos: Perda de peso e volume dos alimentos são menores e geram economia de até 18%;
- Uma cozinha funcional com um maior volume de produção em menor espaço físico;
- Concentração de preparos em um único equipamento;
- Economia de água, energia, óleo e redução de desperdícios.

Acompanhe



@wictorybr



Informações técnicas



Modelo	WCP-05		
Capacidade de GN's	5 GN's 1/1		
Nº de refeições aproximadamente	200		
Nº de frangos (grelha de 6)	6		
Nº de frangos (grelha de 7)	7		
Nº de frangos (grelha de 8)	8		
Alimentação	Elétrico		
Tensão	M220V	T220V	T380V
Corrente	45A	26A	15A
Potência instalada	10,5 kW/h		
Consumo de energia	6 kW/h		
Pressão de entrada de água (kg/cm²)	0,8 - 2kg/cm²		
Conexões de entrada de água (SBP)	3/4"		
Conexões de saída de esgoto	1 1/4"		
Dimensional (Alt. x Larg. x Pro.)	750 x 850 x 875 mm		
Altura com cavalete	150 cm		
Peso do forno	84 kg		
Peso do forno com cavalete	100 kg		

Descubra a eficiência e robustez do Forno Combinado Wictory! A solução completa para uma cocção precisa e econômica. **Entre em contato agora para mais informações e adquira o seu!**

Rua Abramo João Mazzochi 396 - Pavilhão C3 - 95042-010 -
Bairro Pioneiro - Caxias do Sul
Tel: +55 (54) 3289.3600

www.wictory.com.br