

wictory



ALTA PERFORMANCE NA COZINHA



Fornos
combinados



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);
- Controle de temperatura de 30°C a 270° C;
- Isolamento térmico de alta performance;
- Entrada para sensor de núcleo com monitoramento de temperatura interna;
- Entrada USB nas versões Programável e Touch Screen;
- Opção de limpeza automática nas versões Programável e Touch Screen;
- 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 e gás do forno combinado ao método convencional de cocção:

Consumo	Fogão Industrial 10 Queimadores Gás	Forno Combinado 11 GN's gás	Forno Combinado 11 GN's elétrico
Equipamento	5kg/h	1,2kg/h	13kW/h
Diário	5kg/h x 8 horas 40kg	1,2kg/h x 8 horas 9,6kg	13kW/h x 8 horas 104kW
Mensal	40kg x 30 dias 1200kg	9,6kg x 30 dias 288kg	104kW x 30 dias 3120kW
X Valor	1200kg x R\$8,27 (valor do kilo do gás*)	288kg x R\$8,27 (valor do kilo do gás*) R\$ 2.381,76	3120kw x 0,98 (custo de energia*) R\$ 3.057,60

**Custo
benefício**

Gasto
R\$ 9.924,00

Economia
R\$ 7.542,24

Economia
R\$ 6.866,40

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



Grelhar



Óleo -70%



Água - 60%



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: modo de aspersão de produto de limpeza ou opção de uso de pastilhas de limpeza nos modelos com auto-limpeza (Programável e Touch Screen);

Cocção Noturna: permite cozinhar lentamente, com vapor e baixa temperatura.

GN/GN: controle de tempo de cada gastronorm-GN de forma independente na mesma função.

1000 receitas: pré-programáveis, em até 8 estágios.

Função Delta T: cocção com auxílio do sensor de núcleo mantendo constante a diferença de temperatura entre a câmara de cocção e o núcleo do alimento.

Descongelar: indicada para alimentos que necessitam ser descongelados de forma lenta sem agredir o alimento.

Calor sem convecção: indicada para alimentos que necessitem somente de calor sem o auxílio de ventilação.



3 GN's

Até 60
refeições



5 GN's

Até 200
refeições



8 GN's

Até 350
refeições



11 GN's

Até 500
refeições



Arroz -16%



Suínos - 18%



Legumes -15%



Carne Bovina - 15%

Funções que cada modelo apresenta:

WCAA WCPR WCTS

Vapor	•	•	•
Seco	•	•	•
Combinado	•	•	•
Regeneração	•	•	•
Banho Maria	•	•	•
Limpeza	•	•	•
Vapor Manual	•	•	•
Resfriamento de câmara	•	•	•
Cocção Noturna		•	•
GN/GN		•	•
Receitas		•	•
Delta T		•	•
Descongela			•
Calor sem convecção			•



Digital

Programável

Touch Screen



20H GN's
Até 1000 refeições



20V GN's
Até 1000 refeições



40 GN's
Até 2000 refeições

Acessórios



Multigrill



Acabamento antiaderente.

De um lado, permite assar e marcar carnes; do outro lado, a chapa lisa é ideal para fazer deliciosas pizzas, salgados e outros.

GN Esmaltada



Carnes acima de 2kg; empanados, peixes, entre outros.

Grelha



Carnes, filés de frango empanados, sobrecoxas de frango, linguiças, aves, costelas e grelhados em geral. Serve como base para formas no assamento de pães.

Gn Frangos



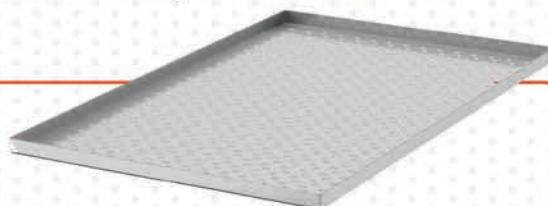
Grelhas para 6, 7 e 8 frangos, confeccionada em aço inox. Proporciona economia e espaço interno e homogeneidade na cocção, além da facilidade de operação.

Gastronorm 1/1 com 8 cavidades - Esmaltada



Ovos fritos, omeletes, panquecas americanas, hambúrgueres, batatas rosti e tortilhas.

Assadeira perfurada baixa



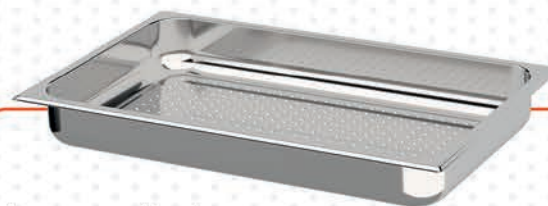
Pães de queijo, folhados, entre outros. Pães doces; Gratinados; Empanados.

Gastronorm 1/1 lisa 65mm



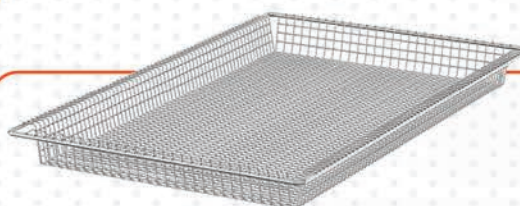
Arroz, carnes, massas, quibes, tortas, bolos. Cozimento de alimentos com molhos.

Gastronorm 1/1perfurada 65mm



Legumes e Verduras.

Gastronorm 1/1 frituras 40mm



Batatas fritas, polentas, mandiocas, torresmos e frango à passarinho.

Acompanhe



@wictorybr



Informações técnicas

Capacidade GN's	3 GN's 1/1		5 GN's 1/1		8 GN's 1/1		11 GN's 1/1		20H GN's 1/1		20V GN's 1/1		40 GN's 1/1		
Número de Refeições Aprox.	60		200		350		500		1000		1000		2000		
Nº de Frangos (Grelha de 6)	-		6		12		24		48		36		72		
Nº de Frangos (Grelha de 7)	-		7		14		28		56		42		84		
Nº de Frangos (Grelha de 8)	-		8		16		32		64		48		96		
Alimentação	GÁS														
Tipos de Alimentação	-	GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN		
Tensão (V)	-	220~													
Corrente (A)	-	6							12						
Potência Instalada (kcal/h)	-	12600	10000	16500	14200	16500	13500	24000	19700	16500	13500	24000	19700		
Consumo energia (kg/h)*	-	0,6		1		1		1,8		1,6		2			
Alimentação	ELÉTRICO														
Tensão (V)	220V	220V	380V	220V	380V	220V	380V	220V	380V	220V	380V	220V	380V		
Corrente (A)	18	32		65	32	65	32	65	40	130	65	130	80		
Potência Instalada (kcal/h)	4,1	10,5		18,6		18,6		23,6		35		45			
Consumo energia (kW/h)*	3,1	6		13		13		15		27		35			
Pressão de entrada de água (kgf/cm²)	0,8-2kgf/cm²														
Conexões de entrada de água (BSP)	3/4"														
Conexões de saída de esgoto	1 1/4"														
Alt x Larg x Profundidade (mm)	480x660x780	752x850x875		962x850x875		1172x850x875		1172x1090x995		1970x905x935		1970x1110x1060			
Altura com cavalete/rack (mm)	1365	1500		1710		1920		1940		1970		1970			
Peso total modelo elétrico (kg)	40,5	83,5		88,5		114		116		270		321			
Peso total modelo gás (kg)	-	89		106		176,5		200		289		349			

*O Consumo de energia irá depender do tipo de alimento a ser preparado.

OBS:

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

www.wictory.com.br