



# FORNOS LASTRO

# PNOVA

## GÁS



FORNOS PNOVA GÁS SÃO INDICADOS PARA PADARIAS, CONFETARIAS E SALGATERIAS

### \* MODELOS

BPNO2G - FABRICADOS DE 01 A 03 CAMARAS COM CAPACIDADE 02 ASSAD/CAM DE 58X70/60X80 / 03 DE 60X40

BPNO4G - FABRICADOS DE 01 A 03 CAMARAS COM CAPACIDADE 04 ASSAD/CAM DE 58X70/60X80 / 08 DE 60X40

### \* REVESTIMENTO

FORNOS ROBUSTOS COM DESIGN INOVADOR, CONSTRUÍDOS COM CHAPAS DE ALTA RESISTÊNCIA

FORNOS TOTAL INOX - INTERNO (CÂMARAS) E EXTERNAMENTE (CHAPARIA E CONJ SUORTE PÉS)

PORTAS EM AÇO INÓXIDÁVEL COM VISORES COM VIDRO TEMPERADO

COIFA PADRÃO INOX

### \* ISOLAMENTO

ISOLAMENTO TÉRMICO COM MANTA DE FIBRA CERÂMICA COM ALTA DENSIDADE DE RETENÇÃO CALÓRICA.

### \* VAPORIZAÇÃO

O VAPOR É GERADO ATRAVÉS DE CALDEIRAS FABRICADAS EM AÇO INOXIDÁVEL, COM CALHAS

FERRO MODULAR RETENDO O CALOR, GERANDO VAPORIZAÇÃO IMEDIATA E CONSTANTE A CADA FORNADA

### \* PAINEL

PAINEL MODERNOS DE COMANDO AVANÇADO PROPORCIONANDO BAIXO CONSUMO, MANTENDO TEMPERATURA

CONSTANTE SEM PERDA DE CALOR. CAMARAS INDEPENDENTES, ASSAMENTO INTEGRAL DE ALTA PRECISÃO

PAINEL LED TETO/LASTRO INV - COM COMANDO TETO/LASTRO INDIVIDUAL, CAMARAS INDEPENDENTES

### \* QUEIMADORES

SISTEMA DE AQUECIMENTO COM QUEIMADORES ESPECIAIS (PATENTEADO), CONTROLE TETO E LASTRO

ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA EM 220M, 220V TRIF E 380V TRIF.



INV 125-19-01

Teto Lastro

4.2



4.1



4.3



R. Rio de Janeiro, 834 Chácara do Solar I – (Fazendinha) Santana de Parnaíba – SP 06530-020

**Consulte-nos!**

(11) 4705-9555

Ou  
Acesse:

<https://www.brasforno.com.br/>



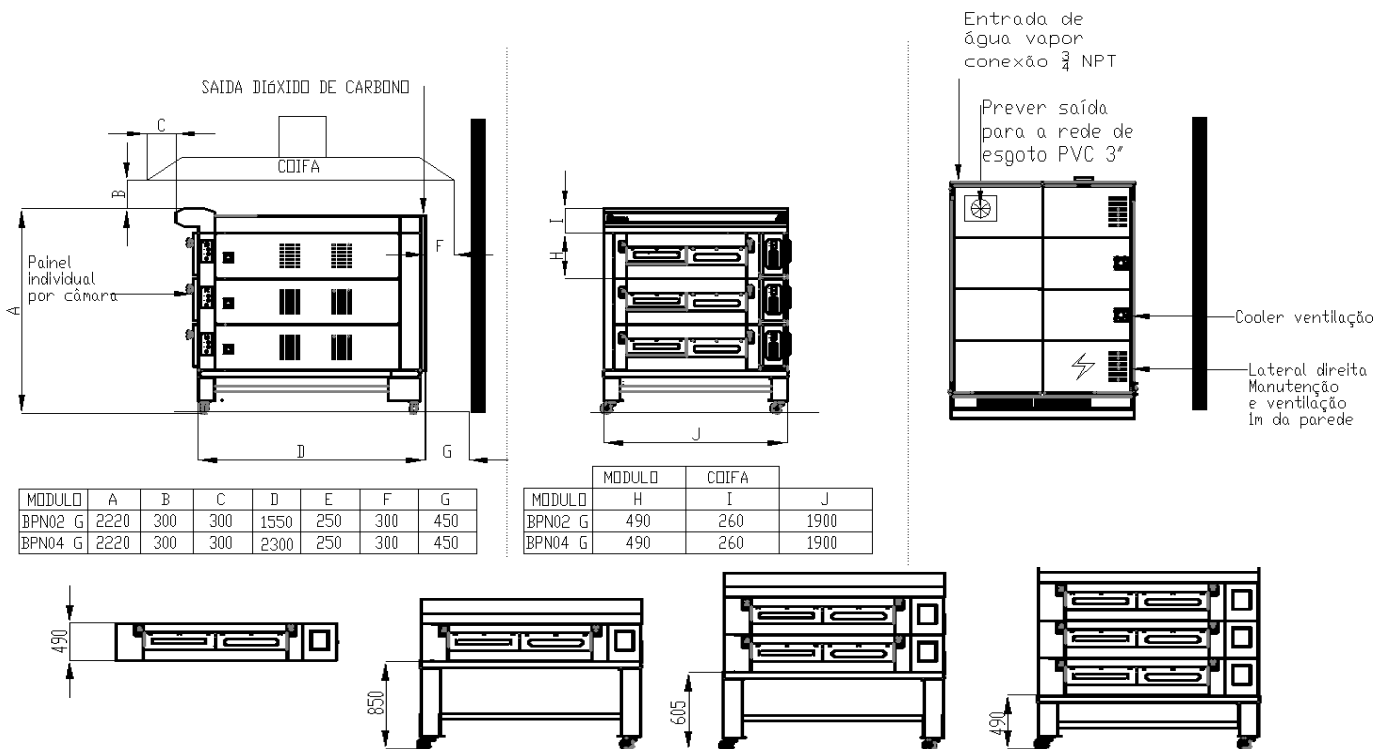
(19) 999836-1900



# FORNOS LASTRO

# PNOVA

GÁS



MODULO	A	B	C	D	E	F	G
BPNO2 G	2220	300	300	1550	250	300	450
BPNO4 G	2220	300	300	2300	250	300	450

MODULO	COIFA		
	H	I	J
BPNO2 G	490	260	1900
BPNO4 G	490	260	1900

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

FORNO		PNOVA GÁS			
MODELO	Mod	2.1	4.1	4.2	4.3
QUANT CAMARA	Pçs	1	1	2	3
MOD ASSADEIRA	Mod	60X80	60X80	60X80	60X80
QUANT ASSADEIRA	Pçs	2	4	8	12
<b>POTENCIA</b>					
220/380 TRIF	Kw	0,75	1,5	3	4,5
220 MONO*		0,25	0,3	0,6	0,9
<b>POT TÉRMICA</b>					
	Kw	3,5	7	14	22
	Kcal/h	3000	6000	12000	18000
	BTU/h	12400	23813	47620	71433
<b>CONSUMO MAX</b>					
<b>ELETRICO</b>					
220/380 TRIF	Kw/h	x	0,5	1	1,5
220 MONO*		0,1	0,1	0,2	0,3
<b>GÁS GN</b>					
START **		1,12	2,27	4,54	6,81
ESTAVEL	m3/h	0,22	0,44	0,88	1,32
<b>GÁS GLP</b>					
START **		0,9	1,8	3	4,5
ESTAVEL	Kg/h	0,18	0,35	0,7	1,05
<b>MEDIDAS EXT</b>					
mm					
<b>FORNO</b>					
	LARG	1900	1900	1900	1900
	COMP	1550	2300	2300	2300
	ALT	1605	1605	1840	2040
<b>PESO</b>					
	Kgs	x	1300	1500	1700
<b>MÓDULO</b>					
	LARG	1900	1900		
	COMP	1350	2100		
	ALT	490	490		
<b>PESO</b>					
	Kgs	350	700		
obs *	Forno monofásico sem caldeira trifásica externa, calhas vapor internas				
obs **	START: Ligando o forno em temperatura ambiente (+-20C), 15 minutos para chegar a 230C				

R. Rio de Janeiro, 834 Chácara do Solar I - (Fazendinha) Santana de Parnaíba - SP 06530-020

Consulte-nos!

(11) 4705-9555

Ou  
Acesse:

<https://www.brasforno.com.br/>



(19) 999836-1900