



Painel de comando com termômetro angular.

### SUGESTÕES DE ASSADOS

PIZZA MARGUERITA	PG'S	180°C	o	270°	9:30"
	PG'S	180°C	o	270°	9:30"
	PE'S	220°C	220°	280°	5:50"
	PC'S	240°C	230°	270°	4:50"

LASANHA	PG'S	180°C	o	230°	25:00"
	PG'S	180°C	o	230°	25:00"
	PE'S	220°C	230°	210°	25:00"
	PC'S	240°C	260°	240°	25:00"

PIZZA NAPOLITANA	PG'S	180°C	o	270°	9:30"
	PG'S	180°C	o	270°	9:30"
	PE'S	220°C	220°	280°	5:50"
	PC'S	240°C	230°	270°	4:50"

CARNE EM CORTE	PG'S	180°C	o	260°	30:00"
	PG'S	180°C	o	260°	30:00"
	PE'S	220°C	270°	280°	25:00"
	PC'S	240°C	260°	270°	22:00"

PIZZA 4 QUEIJOS	PG'S	180°C	o	260°	8:30"
	PG'S	180°C	o	260°	8:30"
	PE'S	220°C	200°	270°	5:30"
	PC'S	240°C	220°	260°	4:40"

ESCALOPINHO	PG'S	180°C	o	260°	20:00"
	PG'S	180°C	o	260°	20:00"
	PE'S	220°C	260°	280°	18:00"
	PC'S	240°C	270°	270°	16:00"

PIZZA CALABRESA	PG'S	180°C	o	270°	9:30"
	PG'S	180°C	o	270°	9:30"
	PE'S	220°C	220°	280°	5:50"
	PC'S	240°C	230°	270°	4:50"

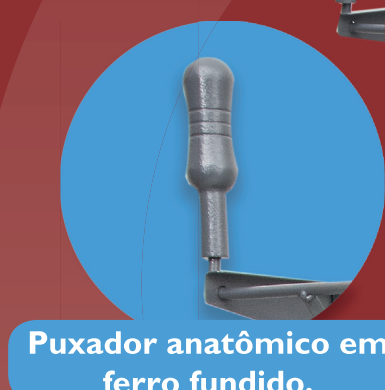
PEITO DE FRANGO	PG'S	180°C	o	260°	12:00"
	PG'S	180°C	o	260°	12:00"
	PE'S	220°C	260°	280°	10:00"
	PC'S	240°C	260°	280°	8:00"

PIZZA PORTUGUESA	PG'S	180°C	o	260°	11:00"
	PG'S	180°C	o	260°	11:00"
	PE'S	220°C	220°	270°	7:30"
	PC'S	240°C	240°	280°	6:40"

CORTES DE FRANGO	PG'S	180°C	o	240°	30:00"
	PG'S	180°C	o	240°	30:00"
	PE'S	220°C	260°	280°	25:00"
	PC'S	240°C	260°	280°	25:00"

- MODELO / LINHA DOS FORNOS
- TEMPERATURA DE PRÉ-AQUECIMENTO
- TEMPERATURA SUPERIOR
- TEMPERATURA INFERIOR
- TEMPO DE ASSADO

PG'S - NEW CHEF À GÁS  
PE'S - NEW CHEF ELÉTRICO  
PC'S - PROFESSIONAL CHEF ELÉTRICO



Puxador anatômico em ferro fundido.



FORNOS P/ ASSADOS À GÁS E ELÉTRICOS

NEW CHEF À GÁS								
		PG2N	PG2ND	PG3N	PG3ND	PG4N	PG4ND	
CARACTERÍSTICAS / FUNCIONALIDADES		Forno modular	1	2	1	2	1	2
		Capacidade (L)	77	154	120	240	225	450
		Quantidades de pedras refratárias p/ módulo	2	4	2	4	4	8
		Medidas das pedras refratárias (mm)	500x287x20	500x287x20	570x395x20	570x395x20	470x465x20	470x465x20
		Queimadores tubulares tipo flauta	3	6	4	8	5	10
		Termômetro angular analógico	1	2	1	2	1	2
		Consumo GLP - G/h	298	596	447	894	900	1800
		Embalagem medidas externas (mm)	690x780x430	690x780x430 (x2)	990x780x430	990x780x430 (x2)	1130x1130x430	1130x1130x430 (x2)
	Peso bruto	32	68	37	76	48	100	

\*Os fornos, pedras refratárias e deck de apoio/cavalete serão enviados em embalagens separadas.

NEW CHEF ELÉTRICO								
		PE1S	PE1SD	PE3S	PE3SD	PE10S	PE10SD	
CARACTERÍSTICAS / FUNCIONALIDADES		Forno modular	1	2	1	2	1	2
		Capacidade (L)	69	138	120	240	203	406
		Quantidades de pedras refratárias p/ módulo	2	4	2	4	4	8
		Medidas das pedras refratárias (mm)	450x290x20	450x290x20	570x395x20	570x395x20	435x445x20	435x445x20
		Resistências tubulares em aço inox	2	4	2	4	2	4
		Termostato analógico	2	4	2	4	2	4
		Consumo KW/h	3,6	7,2	5	10	7	14
		Embalagem medidas externas (mm)	630x790x400	630x790x400 (x2)	760x980x410	760x980x410 (x2)	1130x1090x400	1130x1090x400 (x2)
	Peso bruto	28	56	56	112	93	186	

\*Os fornos, pedras refratárias e deck de apoio/cavalete serão enviados em embalagens separadas.

PROFESSIONAL CHEF										
		PC1	PC1D	PC2	PC2D	PC3	PC3D	PC4	PC4D	
CARACTERÍSTICAS / FUNCIONALIDADES		Forno modular	1	2	1	2	1	2	2	
		Capacidade (L)	32	64	50	100	70	140	126	252
		Quantidades de pedras refratárias p/ módulo	1	2	2	4	2	4	3	6
		Medidas das pedras refratárias (mm)	400x400x20	400x400x20	500x250x20	500x250x20	696x240x20	470x465x20	680x298x20	680x298x20
		Resistências tubulares em aço inox	2	4	2	4	2	4	2	4
		Termostato analógico	2	4	2	4	2	4	2	4
		Consumo KW/h	2	4	3	6	5	10	6	12
		Embalagem medidas externas (mm)	580x520x330	580x520x330 (x2)	680x630x330	680x630x330 (x2)	1030x590x330	1030x590x330 (x2)	1210x790x330	1210x790x330 (x2)
	Peso bruto	21	43	29	60	49	102	73	150	

\*Os fornos, pedras refratárias e deck de apoio/cavalete serão enviados em embalagens separadas.



Rua Otranto, 1236 - Parada de Lucas  
Rio de Janeiro - RJ - CEP.: 21241-090  
www.metalnox.ind.br

21 96434-0004 Vendas  
21 99992-0199 Assistência Técnica  
@metal.nox  
Metalnox Mtx



www.metalnox.ind.br

21 96434-0004 Vendas  
21 99992-0199 Assistência Técnica  
@metal.nox  
Metalnox Mtx

# FORNOS À GÁS E ELÉTRICOS PARA CONFEITARIA E ASSADOS DIVERSOS

## • NEW CHEF À GÁS •

Os fornos das linhas New Chef e Professional Chef, produzidos com a tradicional QUALIDADE SUPERIOR METALNOX, foram desenvolvidos para os segmentos de confeitaria, pasticcerias e pizzarias.

Trazendo conceitos de aquecimento através de queimadores tubulares (fornos à gás) ou 2 termostatos independentes (fornos elétricos) por câmara de cocção, proporciona agilidade na produção e assados mais uniformes.

Dotados também, de um excelente isolamento térmico, transferindo o mínimo possível de calor para o ambiente de trabalho, além de diminuir o consumo de energia.



Gaveta deslizante



Ref.: PG3ND



Ref.: PG2N



Ref.: PG3N



Ref.: PG4N

## • NEW CHEF ELÉTRICO •



Ref.: PE1S



Ref.: PE10SD



Ref.: PE1SD



Ref.: PE3S



Ref.: PE3SD



Ref.: PE10S

## • PROFESSIONAL CHEF ELÉTRICO •



Ref.: PC1



Ref.: PC2



Ref.: PC4D



Ref.: PC1D



Ref.: PC2D



Ref.: PC3

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

- ✓ Câmara de cocção com medidas internas que variam de 51cm x 60cm à 95cm x 95cm (FxP);
- ✓ Controle de temperatura através de registro especial cromado;
- ✓ Aquecimento uniforme através de queimadores tubulares em gaveta deslizante;
- ✓ Isolamento térmico em lã de vidro;
- ✓ Revestimento externo todo em aço inox 430 ou frente e laterais em aço inox, e teto em aço galvanizado;
- ✓ Revestimento interno todo em aço galvanizado para as duas versões;
- ✓ Porta tipo guilhotina com vidro temperado;
- ✓ 1 grade por câmara de cocção;
- ✓ Lastro com pedra refratária especial;
- ✓ Câmara de cocção com 25cm de altura;
- ✓ Fabricados em módulos de 1 câmara;
- ✓ Rack/cavalete de apoio - opcional.

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

- ✓ Câmara de cocção com medidas internas que variam de 46cm x 60cm à 90cm x 90cm (FxP);
- ✓ Controle de temperatura através de 2 (dois) termostatos independentes por câmara de cocção;
- ✓ Aquecimento uniforme através de resistências tubulares em aço inox;
- ✓ Isolamento térmico em lã de vidro;
- ✓ Revestimento externo todo em aço inox 430 ou frente e laterais em aço inox, e teto em aço galvanizado;
- ✓ Revestimento interno todo em aço galvanizado para as duas versões;
- ✓ Porta tipo guilhotina com vidro temperado;
- ✓ 1 grade por câmara de cocção;
- ✓ Lastro com pedra refratária especial;
- ✓ Câmara de cocção com 25cm de altura;
- ✓ Fabricados em módulos de 1 câmara;
- ✓ Rack/cavalete de apoio - opcional.

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

- ✓ Câmara de cocção com medidas internas que variam de 40cm x 40cm à 90cm x 70cm (FxP);
- ✓ Controle de temperatura através de 2 (dois) termostatos independentes por câmara de cocção;
- ✓ Aquecimento uniforme através de resistências tubulares em aço inox;
- ✓ Isolamento térmico em lã de vidro;
- ✓ Revestimento externo todo em aço inox 430 ou frente e laterais em aço inox, e teto em aço galvanizado;
- ✓ Revestimento interno todo em aço galvanizado para as duas versões;
- ✓ Porta com visor estampado e vidro temperado (modelos elétricos e abertura de alavanca lateral ou puxador frontal);
- ✓ 1 grade por câmara de cocção;
- ✓ Lastro com pedra refratária especial;
- ✓ Câmara de cocção com 20cm de altura;
- ✓ Fabricados em módulos de 1 câmara;
- ✓ Rack/cavalete de apoio - opcional.

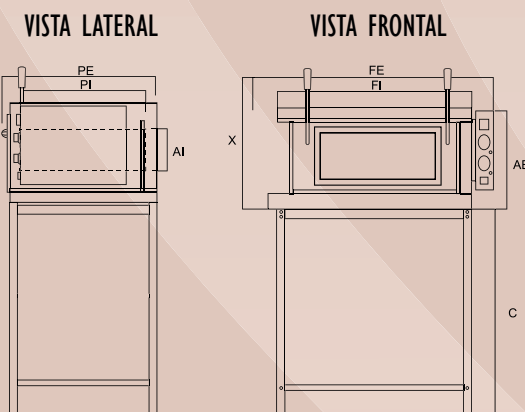


	TABELA DE MEDIDAS							PORTA ABERTA ALTURA (CM)
	MED. INT. (CM) (FxPx)			MED. EXT. (CM) (FxPx)			X	
	FI	PI	AI	FE	PE	AE		
PG2N	51	60	25	66	74,5	41,5	62	
PG2ND	51	60	25(x2)	66	74,5	41,5(x2)	112,5	
PG3N	80	60	25	95	74,5	41,5	62	
PG3ND	80	60	25(x2)	95	74,5	41,5(x2)	112,5	
PG4N	95	95	25	110	109,5	41,5	62	
PG4ND	95	95	25(x2)	110	109,5	41,5(x2)	112,5	

\*As medidas estão cotadas em centímetros para módulos de uma câmara de cocção.

\*C = Rack/cavalete de apoio - Altura - 90cm

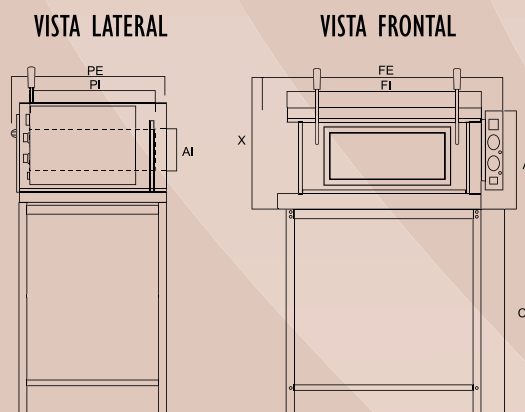


	TABELA DE MEDIDAS							PORTA ABERTA ALTURA (CM)
	MED. INT. (CM) (FxPx)			MED. EXT. (CM) (FxPx)			X	
	FI	PI	AI	FE	PE	AE		
PE1S	46	60	25	59	74	51	57,5	
PE1SD	46	60	25(x2)	59	74	86	98	
PE3S	80	60	25	95	75	51	57,5	
PE3SD	80	60	25(x2)	95	75	86	98	
PE10S	90	90	25	106	106	51	57,5	
PE10SD	90	90	25(x2)	106	106	86	98	

\*As medidas estão cotadas em centímetros para módulos de uma câmara de cocção.

\*C = Rack/cavalete de apoio - Altura - 90cm

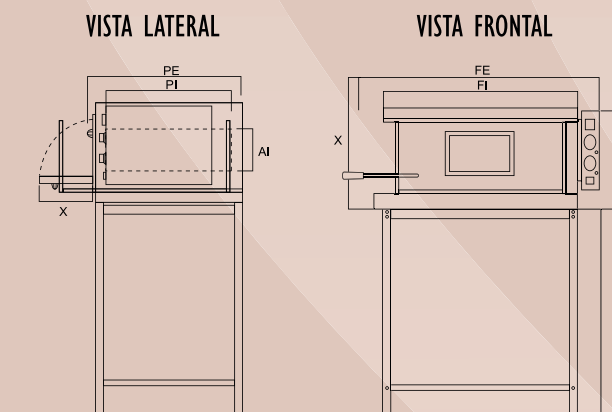


	TABELA DE MEDIDAS							PORTA ABERTA LARGURA (CM)
	MED. INT. (CM) (FxPx)			MED. EXT. (CM) (FxPx)			X	
	FI	PI	AI	FE	PE	AE		
PC1	40	40	20	53	45	31	64	
PC1D	40	40	20(x2)	54	45	65	64	
PC2	50	50	20	64	55	31	74	
PC2D	50	50	20(x2)	64	55	65	74	
PC3	70	50	20	103	57	31	76	
PC3D	70	50	20(x2)	103	57	65	76	
PC4	90	70	20	122	79	31	98	
PC4D	90	70	20(x2)	122	79	65	98	

\*As medidas estão cotadas em centímetros para módulos de uma câmara de cocção.

\*Mod.: PC1/PC1D e PC2/PC2D não possuem rack de apoio/cavalete.

\*C = Rack/cavalete de apoio - Altura - 90cm