A guerra dos fornos

A pizza é um alimento heterogêneo, cujas condições ideais de cocção dependem tanto de fatores inerentes ao alimento, quanto de fatores relacionados ao forno, já que as condições de operação do forno, durante o processo de cocção, influenciarão diretamente na qualidade do produto final e também no custo.

Os melhores fornos são aqueles que permitem assar pizzas crocantes com rapidez e agilidade, sem perder o sabor dos produtos.

Na hora de escolher o melhor forno para pizzaria é preciso estar atento às condições de operação, pois estas influenciarão diretamente no custo e na qualidade do produto final, bem como nos custos de manutenção.

Existem três tipos de forno: à lenha, a gás e elétrico. Atualmente, a tendência é de fornos flex, ou seja, a gás e à lenha, sendo esta última in natura *ou na forma de briquetes ecológicos e similares.*

Conheça, a seguir, as opções disponíveis no mercado.

www.albermaq.com.br

ALBERMAQ
FORNOS PARA SEIS E DUAS PIZZAS

A Albermaq é uma empresa especializada na fabricação de máquinas e equipamentos gastronômicos. A empresa possui uma variedade de opções e, entre elas, os fornos de pizza, uma especialidade da Albermaq.

Com tecnologia 100% brasileira, o forno Albermaq foi desenvolvido exclusivamente para pizzas, esfihas (abertas e fechadas) e calzones. Possui exclusivo sistema giratório, pedra refratária redonda e cocção perfeita, sem precisar fornear. Pode assar seis pizzas.

Outra opção é o forno 2 pizzas com estufa. Um forno compacto, refratário, com alta temperatura (380ºC), queimadores infravermelhos na parte superior e queimadores com chamas na parte inferior. Prático em seu uso, contém botões dos queimadores individuais e chave liga/desliga da rotação da pedra. O forno quase não possui manutenção. Funciona a gás, muito mais econômico. Permite o preparo de pizzas com qualidade e rapidez.

Forno 6 para Pizzas

Forno 2 pizzas com estufa

Vantagens dos fornos

- Tempo de pré-aquecimento: 15 a 20 minutos, o que permite aos colaboradores mais dedicação no preparo dos insumos ligados ao processo de fabricação das pizzas. O forno não faz fumaça.
- Não faz fuligem, evitando a reclamação dos vizinhos mais próximos.
- Forno a gás: ecologicamente correto, não polui e não colabora com o desmatamento, além de ser econômico e prático.
- Assa pizzas, calzones e esfihas abertas e fechadas. Não altera o sabor, consistência e aroma.
- Cocção perfeita em diversas receitas de massas, sem precisar fornear, facilitando a mão de obra do profissional.
- Cocção recheio: queimadores infravermelhos. Cocção massa: queimadores de chamas abaixo da pedra refratária.
- Tempo aproximado de cocção massa crua: 2 a 3 minutos.
- Tempo aproximado de cocção massa pré-assada: 1 a 2 minutos.
- Contém pedras refratárias nas laterais, fundo e base. Não tem perda de calor.
- Pedra refratária giratória de 0,45 cm, 0,50 cm e 0,60 cm.
- Controle de temperatura individual (massa e recheio).
- Temperatura do forno: 380ºC.
- Tipo de controle: termômetro analógico.
- Matéria-prima: aço inoxidável escovado.
- É higiênico e seu abastecimento é feito entre 2 a 3 vezes na semana (troca de gás), não precisa de reabastecimento contínuo, como no caso da lenha.

Grupo EcoEnergia®

www.ecoforno.com.br

ECOFORNOS
CONCEITO DE TECNOLOGIA E ECOLOGIA PARA PIZZARIAS

Há 8 anos no mercado, o Grupo EcoEnergia, detentor das marcas registradas EcoForno, MiniLenha e Lenha Ecológica, desenvolveu o queimador de MiniLenha chamado EcoForno, um conceito de tecnologia e ecologia associados, que mantém a tradição da pizza assada no forno à lenha, trazendo diversos benefícios financeiros e operacionais para as pizzarias, como a padronização da cocção da pizza, eliminando bordas queimadas.

O que é MiniLenha ?

É o melhor da madeira, feita em granulados cilíndricos de 6 mm de largura e 10 mm de comprimento, compostos por 100% de madeira de reflorestamento, sendo, portanto, um combustível ecologicamente correto.

O Grupo EcoEnergia se especializou em pizzas. Alguns itens que os diferenciam no mercado são o controle do estoque e do consumo da MiniLenha em cada cliente, através de software específico e suporte presencial e telefônico, 365 dias por ano, dentro do horário de funcionamento das pizzarias.

Por que usar a MiniLenha?

Porque o queimador é cedido sem custos para a pizzaria e porque a MiniLenha é mais barata que os outros combustíveis, direta ou indiretamente. Não bastassem esses motivos, a MiniLenha traz pouca fumaça, não da abrigo a pragas, não suja a mão do operador, faz dois abastecimentos por noite, não suja o chão na descarga, é embalado em sacos de 15 kg, prático, seguro e limpo, aumenta o espaço e a luminosidade interna, controla a chama e a temperatura, atóxico e não explosivo, dentro das normas de ergonometria do Ministério do Trabalho, totalmente automatizado e ecologicamente correto.

Diametro do Lastro (m)	Area Lastro	kcal diaria necessária para 6 horas de Trabalho	Combustível	Preço combustivel	Unidade	Poder calorífico (PCI) kcal	Rendimento	PC efetivo	Custo diario
1,10	0,950	89331	Gás GLP		kg	11.800	80%	9.440	
1,20	1,131	106311	Gás natural		kg	9.400	80%	7.520	
1,30	1,327	122200	MiniLenha	R$1,40	kg	4.700	93%	4.371	R$ 36,40
1,40	1,539	144702	Briquete		kg	4.600	75%	3.450	
1,50	1,767	166112	Lenha natural		m3	2.500	65%	1.625	

Para saber o custo diário em cada combustível é necessario:
Saber o diâmetro do lastro do forno.
Dividir o kcal diário pelo PC efetivo e multiplicar pelo custo do combustível escolhido.

Análise de quantidade de kcal necessária para seis horas de cocção de pizza, padronizada de 300 a 350 graus, no lastro refratário no forno de alvenaria

A sigla kcal significa quilocaloria. Caloria (cal) é uma unidade de medida de energia utilizada para definir o valor energético.

Independente do combustível usado no forno, esse estudo parametriza o volume de combustível necessário para assar a pizza corretamente durante um dia.

O objetivo do estudo é dar o padrão do consumo de kcal que uma pizzaria deve consumir para manter o forno em condição de assar perfeitamente as pizzas.

O custo de kcal para assar a pizza é pequeno em relação a todos os outros custos da pizzaria, porém, ele impacta na qualidade do produto final.

Os custos com recheios e profissionais que preparam a pizza é alto, porém tudo isso pode ser posto a perder se a pizza não assar corretamente.

A qualidade, sabor, crocância e aparência ficarão fora de um padrão de qualidade ideal. Para ajudar nesse sentido, a empresa fez um estudo detalhado e com muito conteúdo para chegar ao resultado final.

O parâmetro para o estudo de consumo esta baseado em 250 clientes que consomem MiniLenha a pelo menos dois anos.

A base para o estudo foi feita em uma média de fornos com lastro de 1,30 metros, variando até 15%.

A altura média da cúpula foi de 0,60 metros, variando até 15%.

A temperatura base foi de 300 até 350 graus.
A quantidade de pizzas assadas por mês é de 700 a 1.500.
A quantidade média de horas de queima é de 6 horas.

Oque é MiniLenha® ?

Granulados cilíndricos compostos por 100% de madeira de reflorestamentos, sendo um combustível eco sustentável.

Vantagens do Sistema Mini Lenha

DENTRO DAS NORMAS DE EMISSÃO DE PARTÍCULAS SÓLIDAS DO CONAMA

PRESERVA O SABOR, CONSISTÊNCIA, APARÊNCIA E AROMA DE PIZZAS E PÃES

SEM FUMAÇA E ECOLOGICAMENTE CORRETO

IBAMA

MAIS HIGIÊNICO SEM INSETOS E ROEDORES

CONTROLE DE CHAMA E TEMPERATURA

MiniLenha®

EcoForno®

ABASTECIMENTO PRÁTICO, LIMPO E SEGURO

PROPORCIONA ATÉ 30% DE ECONOMIA

NR 17

É ATÓXICO E SEM RISCO DE EXPLOSÕES

AUMENTA O ESPAÇO E LUMINOSIDADE DO FORNO

ESTÁ DENTRO DE TODAS AS NORMAS DE SEGURANÇA

Oque é EcoForno® ?

Equipamento desenvolvido pelo Grupo EcoEnergia para que pizzarias e padarias possam substituir a utilização da lenha, briquete ou gás em seus fornos.

O equipamento completo é cedido em comodato

contato@ecoforno.com.br
www.ecoforno.com.br
+55 11 4411-9796

IDEAL FORNOS
ESPECIALIZADA EM FORNOS PARA PIZZARIAS

www.idealfornos.com.br

A Ideal Fornos, com sede em São Paulo (Capital), fundada em 2003, tem como especialidade a fabricação de fornos para pizzarias, confeitarias, padarias, esfiharias e restaurantes. Todos os produtos possuem assistência técnica, treinamento, pós venda e garantia de fábrica.

Com atendimento em todo território nacional, a empresa tem como objetivo oferecer aos clientes produtos de alta qualidade, tecnologia e durabilidade, que possam atender e superar as expectativas do mercado, aliados a um excelente custo-benefício.

A Ideal Fornos construiu ao longo dos anos uma relação sólida, baseada em confiança e transparência, preservando a parceria com seus clientes.

A empresa fabrica fornos de esteira e fornos elétricos; o grande lançamento são os fornos de duas esteiras a gás, com ligações independentes, sendo que uma pode ser usada para esfiha e a outra para pizza.

O forno de esteira contínuo tem como principais caracteristicas:

- Tecnologia 100% nacional.
- Forno de alta produtividade, tecnologia e qualidade.
- Fabricado em aço inox e utiliza gás natural ou GLP.
- Aquecimento uniforme, usando ar quente sob pressão, permitindo, assim, um aquecimento rápido.
- Velocidade da esteira com ajuste e inversão da direção.
- Painel digital e de fácil manuseio.

Quais as vantagens em adquirir um forno Ideal

- Dispensa forneiro, ou seja, economia de mão de obra.
- Redução de 50% nos custos operacionais.
- Higiene e qualidade.
- Clientes satisfeiros, clientes fiéis.
- Economia no tempo.
- Baixo consumo de energia.
- Padroniza a pizza ou a esfiha.
- Economia de espaço, os fornos são empilháveis, sua pizzaria crescendo, você consegue comprar outro forno e colocar para uso no mesmo local.
- Sem demora no atendimento.
- 1ª pizza pronta em 2 minutos e as demais saíndo em sequência.

Para São Paulo e Grande SP a empresa oferece instalação e treinamento gratuito. A equipe técnica é altamente treinada, realizando as instalações e ajustes necessários ao tipo de comércio.

IDEAL FORNOS

Diminua o tempo de espera de seus clientes!

PRONTA ENTREGA

Forno com uma esteira

FABRICAÇÃO PRÓPRIA

Forno com esteira dupla

Vantagens:

- Dispensa Forneiro
- Economia de mão de obra
- Redução de 50% nos custos operacionais
- Higiene e qualidade
- Clientes satisfeiros, clientes fieis
- Economia no tempo
- Baixo consumo de energia
- Padroniza sua pizza ou esfiha
- Economia de espaços
- Empilháveis
- Sem demora no atendimento
- 1ª Pizza pronta em 2 minutos e as demais saindo em sequencia
- **Fornos com aquecimento a gás**

Para São Paulo e Grande SP - Instalação e Treinamento Gratuito.

(11) 2642-3236 (11) 99764-8985 WWW.IDEALFORNOS.COM.BR

TECNOLOGIA PARA A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

www.mci.ind.br

FORNOS DE ESTEIRA MCI

PRATICIDADE E EFICIÊNCIA

A MCI é considerada uma das maiores empresas de tecnologia para a indústria de alimentos do mercado. Com 25 anos de experiência no setor, a empresa, situada no interior de São Paulo, na cidade de Itu, conta com uma ampla variedade de produtos dos mais variados segmentos.

Com produção e tecnologia totalmente nacionais, todos os equipamentos para a indústria de salgados, doces e *snacks*, são fabricados para atender às necessidades de pequenas, médias e grandes empresas, com adaptações constantes ao mercado - todas as máquinas são de fácil operação - e às exigências de segurança. São mais de 20 mil equipamentos entregues, o que confirma a sua versatilidade no ramo.

Entre eles, está a Mini Festa, a nova máquina lançada pela empresa para entregar o que há de mais inovador no segmento e oferecer um rápido retorno a quem pretende mudar de ramo e tem pouco a investir.

A MCI desenvolve todos os testes necessários para garantir que sua tecnologia inovadora e qualidade dos serviços prestados sejam alguns dos diferenciais da marca, além de contar com equipes de assistência técnica em todo o território nacional, cerca de 150 colaboradores no país.

Fornos de esteira

Os fornos de esteira MCI são ideais para quem busca produtividade, qualidade e eficiência em seu negócio. Entre as vantagens, está o fácil manuseio dos equipamentos, o que permite que não seja necessária mão de obra especializada.

Os equipamentos ocupam um espaço menor que o necessário para a adaptação de um forno à lenha, além de poderem ser empilhados, o que permite que a produção seja dobrada ou até mesmo estendida a mais de um tipo de produto.

Se tem um aspecto que faz toda a diferença é a padronização do que é oferecido ao consumidor. Por isso, os fornos de esteira MCI possibilitam a homogeneidade no resultado dos produtos entregues, como no caso de uma pizzaria, que oferecerá aos seus clientes durante todo o expediente pizzas bem assadas, isto é, no ponto ideal para consumo.

A agilidade do equipamento também permite assar uma maior quantidade de produtos por hora, quando comparado aos fornos convencionais, o que auxilia na redução do tempo de espera do cliente.

Além disso, a temperatura ideal com que o alimento é preparado é fator indispensável: com os fornos de esteira, há rápida resposta para atingi-la, além de se manter constante durante todo o preparo, independente da quantidade de pedidos. Outra vantagem fundamental quando comparados aos fornos à lenha, é que com os equipamentos não há a emissão de fuligem no ambiente e no produto.

CONHEÇA NOSSO LANÇAMENTO EXCLUSIVO

FORNO DE ESTEIRA DE PEDRA

VLK

OS ÚNICOS FABRICADOS NO BRASIL

Forno de Esteira

G - 80/100

EP - 50/100

Esteira de Pedra

Exclusividade no Mercado Nacional

MCI

www.mci.ind.br

100% A ÚNICA TOTALMENTE BRASILEIRA

Conheça nossa linha de fornos de esteira

www.pizzariaetecnologia.com.br

MULTI PIZZAS
TECNOLOGIA DE PONTA MOVIDA À LENHA

As opiniões e preferências sobre os diferentes tipos de fornos são muito particulares. Não sobram argumentos razoáveis e, ao mesmo tempo, questionáveis. A aceitação do interlocutor para cada argumento depende de suas crenças e experiências. Assim, podemos concluir que não existe o melhor ou pior forno. Existe sim, o mais adequado para cada necessidade e expectativa.

Há defensores ferrenhos dos fornos à lenha, gás, briquetes, pellets ou MiniLenha, argumentando que o sabor e as características da verdadeira pizza artesanal são feitas com estes tipos de fornos e combustíveis... Também encontramos quem defenda os fornos de esteira ou plataforma, elétricos ou a gás, por oferecerem a independência em relação a mão de obra especializada (forneiro), padronização da qualidade da pizza e boa produtividade.

Profissionais mais antenados buscam soluções e inovações que conciliam os melhores atributos de cada tipo de forno e combustível... E acabam encontrando o Multi Pizzas e o EcoForno. Equipamentos que aliam Tecnologia, Ecologia e Tradição.

O Multi Pizzas é uma máquina com engrenagens e pedras refratárias. Instalada no interior dos fornos construídos em alvenaria, promove o movimento de rotação e translação da pizza… como a terra em torno do sol. Estes movimentos combinados resultam na padronização da qualidade da pizza, na independência do forneiro especializado e no aumento da produtividade.

O EcoForno é outra máquina que alimenta o forno automaticamente com a MiniLenha, uma lenha de eucalipto em miniatura (pellets) e possui um reservatório externo ao forno, onde a MiniLenha é armazenada. Uma rosca sem fim é responsável pela condução dela a um queimador instalado no interior do forno. O soprador de ar proporciona a combustão instantânea da MiniLenha no queimador. Ligado ao motor que aciona a rosca sem fim, há um termômetro "lendo" a temperatura do forno que, por sua vez, está conectado a um painel de controle. Neste painel há domínio sobre a quantidade de lenha e ar, resultando em um controle absoluto da temperatura dentro do forno. Em função do processo de desidratação da MiniLenha, ela não gera fumaça ao ser queimada, um dos grandes atributos deste combustível, além de ser ecologicamente correta.

Resumidamente, o Multi Pizzas promove a cocção uniforme da pizza e o EcoForno, com a MiniLenha, promovem o controle absoluto da temperatura dos fornos em alvenaria, além de não gerar fumaça. Embora atuem independentemente um do outro, ambos propõem uma solução mais completa em termos de "automação" dos fornos à lenha, padronizando a qualidade da pizza, diminuindo a dependência da mão de obra especializada e aumentando a produtividade da pizzaria. Somados a estes atributos, vale destacar que as características da tradicional pizza feita nos fornos à lenha são mantidas.

O ditado é claro... "em terra de cego, quem tem um olho é rei". Neste momento político/econômico brasileiro, o combo Multi Pizzas e EcoForno é percebido pelos empresários de visão como boa parte da solução de seus problemas. Os equipamentos são instalados em questão de horas, então, estes empresários não pensam duas vezes para resolver de imediato alguns de seus problemas, como a fumaça, frequentes rasgos e furos das pizzas, perdas por queima ou pizzas mal assadas, dependência da mão de obra especializada e baixa produtividade da pizzaria. Eles sabem que o retorno sobre o investimento é rápido, líquido e certo.

A Pizzaria & Tecnologia desenvolveu e patenteou o Multi Pizzas. O Ecoforno e a MiniLenha foram desenvolvidos e patenteados pelo Grupo EcoEnergia.

SE VOCÊ SENTE QUE ESTÁ QUEIMANDO DINHEIRO EM SUA PIZZARIA ...

5% de desconto até o dia 30/06

Multi Pizzas®

- Deixe de sofrer com forneiros pouco eficientes
- Garanta que suas pizzas saiam sempre com o mesmo padrão
- Praticamente elimine as massas queimadas de sua vida
- Pare de deixar de vender porque a produção não dá conta
- Reduza drasticamente o desperdício com as perdas

Se junte a mais de 100 pizzarias do Brasil que já adotaram o inovador Multi Pizzas para melhorar seus resultados.

Pizzaria & Tecnologia

Saiba mais: 11 4941.1911
www.pizzariaetecnologia.com.br

www.rational-online.com

RATIONAL
EQUIPAMENTOS EM PIZZARIAS

O Rational SelfCookingCenter® 5 Senses se tornou um forte aliado das pizzarias no que diz respeito à produção eficiente e econômica. Os proprietários encontraram uma ótima solução para desafios como espaço, altos custos e mão de obra em seus estabelecimentos.

A flexibilidade dos equipamentos Rational ofereceu também às pizzarias uma solução perfeita - e completa para a operação.

O SelfCookingCenter® 5 Senses pode ser usado desde o *mise en place*, para o preparo de uma grande diversidade de recheios, como frango e ovos cozidos, brócolis e escarola no vapor, carnes e bacon grelhados, até a finalização da pizza.

As pizzarias de todo o país estão descobrindo como tornar sua produção eficiente, economizando recursos e fidelizando clientes por meio de produtos padronizados e de alta qualidade. As pizzas podem ser preparadas com massas frescas ou congeladas e finalizadas nos equipamentos. Em média, o tempo de finalização de cada pizza é de 3 minutos e não há necessidade de monitorar ou virar as pizzas como nos equipamentos tradicionais. É só montar, carregar, pressionar um botão e pronto! O SelfCookingCenter® 5 Senses irá avisar quando a pizza estiver pronta.

Benefícios dos equipamentos Rational em pizzarias

- Aumento da produção: prepare 10 pizzas ao mesmo tempo, em apenas 3 minutos.
- Padronização: todas as pizzas ficam com a mesma coloração e corânica. O gratinado do queijo é perfeitamente dourado, com aparência apetitosa.
- Pré-aquecimento: em apenas 5 minutos o equipamento está pré-aquecido. Em fornos à lenha são necessários 40 minutos e para fornos de esteira 15 minutos somente para o pré-aquecimento.
- Matéria-prima: maior aproveitamento das matérias-primas e diminuição da perda. Sem pizzas queimadas ou fora do padrão.
- Mão de obra e operação: não requer mão de obra especializada com altos custos, pois o manuseio é muito simples. Sem risco de acidentes e contaminação.
- Comparado ao tradicional forno à lenha: a cozinha não fica quente, não ocupa tanto espaço (em média os equipamentos ocupam 1 m²), não demanda espaço para armazenagem de lenha. Processo de limpeza automático garante higiene.
- Sustentabilidade: não demanda tantos recursos naturais, já que não há necessidade de lenha. Processo de limpeza automático que utiliza somente os recursos necessários para a lavagem, além de realizar a constante conservação do equipamento, descalcificando o gerador de vapor a cada lavagem.

A Rational oferece eventos especiais gratuitos para pizzarias em sua filial em São Paulo. O próximo evento será realizado dia 31 de maio de 2016. As inscrições podem ser feitas através do telefone (11) 3372-3000 ou pelo e-mail *info@rational-online.com.br*

www.sitioclubedapizza.com.br

CLUBE DA PIZZA
FORNO À LENHA NAPOLITANO

Comentários do Chef Wilson Ferreira, especialista em pizzas (napolitana, clássica italiana, paulistana e americana) e construtor de forno à lenha Napolitano.

O forno Napolitano é o mais completo equipamento de assar pizzas do mundo. O chef comenta que no entra e sai de tecnologias, nenhum outro equipamento substitui a altura o forno à lenha Napolitano, pois é o único forno que tem condições em assar a verdadeira pizza napolitana, que hoje está em uma crescente no mercado mundial devido a exigência das pessoas que optam por uma alimentação saudável. A exemplo disso, a pizza Margherita Napolitana tem entre 540 a 560 calorias e é rica em sais minerais, carboidratos, vitamina C, antioxidantes e cálcio, sendo um alimento completo para o consumo do ser humano no dia a dia. A pizza está dentro da alimentação mediterrânea, considerada uma das melhores do mundo.

O forno Napolitano, construído nas dimensões corretas, torna-se muito mais eficiente, resistente, econômico e funcional, podendo chegar a altas temperaturas, como 480 graus no lastro, exigidos pela AVPN - *Associazione Verace Pizza Napoletana* - e, com isso, assar as pizzas entre 60 a 90 segundos.

Na parte de consumo, o forno Napolitano é o mais econômico de todos os fornos, ou seja, o elétrico, a gás ou do próprio forno tradicional à lenha com a chaminé na frente.

O consumo médio do forno Napolitano é de 1 metro cúbico de lenha por semana, trabalhando todos os dias (em média paga-se R$ 80,00 o metro cúbico de lenha, portanto, tendo um gasto médio de R$ 350,00/mês); com certeza é o mais econômico de todos os fornos.

O forno Napolitano reaproveita 100% do seu ar-calórico gerado pela lenha, pois tem um sistema de duas cúpulas, onde o ar quente (fumaça) é sugado entre as duas cúpulas e expelido pela chaminé (duto) no fundo do forno, e não na frente como nos tradicionais à lenha.

O forno Napolitano permite três tipos de cocção ao mesmo tempo, o primeiro através do lastro, onde a pizza é assada por calor de condução (com ajuda da brasa gerada pela lenha); a segunda pela irradiação, através dos tijolos quentes pelas laterais do forno; e a terceira por convecção, pela circulação do fogo (ar quente), por isso uma pizza de alta qualidade tem que ser assada com fogo dentro do forno.

Além de ter um bom termômetro a laser, que chega a 600 graus, a dica do chef é usar o método medieval, ou seja, somente assar as pizzas quando os tijolos internos do forno estiverem totalmente brancos e, como consequência, estará na temperatura ideal para se assar uma boa pizza. Este tipo de cocção (assar) só existe no forno à lenha, onde naturalmente estes três elementos (condução, irradiação e convecção) estão presentes. Por esse motivo, e de acordo com o chef André Guidonn, representante da AVPN - *Associazione Verace Pizza Napoletana* - no Brasil, que um dos quesitos obrigatórios para se obter um certificado é ter um forno Napolitano que chegue até os 480 graus de temperatura.

O forno à lenha é o coração de uma pizzaria; sem um forno equilibrado é impossível servir com velocidade uma pizza de qualidade. O chef Wilson Ferreira comenta que não existe leis que proíbam o forno à lenha, até porque o consumo é muito baixo, e com relação a degradação da natureza, tanto o forno elétrico como o a gás também degradam a natureza. Hoje, temos no mercado, além da lenha sustentável, as lenhas ecologicamente corretas, sendo os briquetes e os pellets (mini-lenha) que substituem a altura a lenha tradicional e, caso tenha reclamações dos vizinhos com relação a fumaça, usamos filtros ou o equipamentos Eco-Forno, que não gera fumaça.

Só para refletir: quando entro em uma pizzaria que não seja de forno à lenha, parece que não existe romantismo no lugar, parece que estamos em uma fábrica de fazer pizza em uma linha de produção/montagem. O fogo da lenha hipnotiza e faz com que as pessoas se unam... Não vamos deixar esta magia jamais acabar, está na essência da vida.

www.tomasi.com.br

TOMASI
FORNO DE PIZZA COM LASTRO DUPLO

Modelos FPT-1300LD e FPT-600LD Pizza pronta em 2 minutos!

Os fornos de lastro duplo Tomasi foram desenvolvidos para assar com rapidez e facilidade diversos tipos de assados. Este forno, que possui câmara de cozimento de alto rendimento e é fabricado em aço inox com base desmontável, usa gás GLP, é de fácil manuseio e proporciona ótimo desempenho ao assar os alimentos. Tem porta com isolamento térmico e alimentador do gás individual para o queimador inferior e superior.

O modelo FPT-600LD possui três queimadores tubulares no compartimento inferior e um infra no compartimento superior.

Já o modelo FPT-1300LD possui sete queimadores no compartimento inferior e três infra no compartimento superior.

FPT-600LD

FPT-1300LD

Possuem dois lastros para assar. Assim, são especialmente indicados para o preparo de pizzas, onde a combinação do aquecimento dos lastros e o aquecimento superior com queimadores tipo "infra", resultam na temperatura ideal para o preparo das pizzas.

Além de trabalharem com a porta aberta, assam a pizza, conforme a espessura da massa, em média em apenas 2 minutos!

Forno Elétrico Tomasi - Modelos FE-40 e FE-40C

O forno elétrico Tomasi foi projetado para assar com rapidez e praticidade pizzas e, também, assados em geral, como pães, bolos, cucas, biscoitos e, também, carnes, com a utilização da grade opcional. Indicado para a utilização em padarias, supermercados, lojas de conveniência, restaurantes, hotéis, etc., e devido ao seu tamanho compacto, também pode ser de uso residencial.

FE-40C

FE-40 Vermelho

O sistema de aquecimento por resistências elétricas apresenta ótimos resultados, dando à pizza aquele toque especial no sabor, por utilizar pedra refratária Cordierita de 40x40cm. O painel de comando eletrônico possui controles independentes, inferior e superior, proporcionando condições de controlar as temperaturas para o melhor assado das pizzas, tanto na massa quanto nos ingredientes.

O forno é revestido em aço inox AISI 430, escovado interno e externo, com acabamento externo opcional na cor vermelha. Cavalete em aço inox com porta bandejas para pizzas (somente no modelo FE-40C), possui dispositivo de transporte e lâmpada interna para visualizar os assados com facilidade. Pesa cerca de 20 kg e mede 0,605 x 0,630 x 0,350 m (largura x profundidade x altura).

TECNOPIZZA
FORNOS DE ESTEIRA DUPLOS ELÉTRICOS

www.tecnopizza.com.br

O que antes era um sinônimo de status, hoje, é equipamento obrigatório dentro das pizzarias que buscam principalmente reduzir mão de obra especializada.

Existem vários tipos de fornos e, na categoria dos esteiras, eles podem ser alimentados por gás ou eletricidade.

Os fornos de esteira a gás possuem como fonte de calor um maçarico, e esse calor produzido é empurrado por uma turbina de ar, ou seja, sua pizza acaba sendo assada pelo ar quente produzido.

Já os fornos de esteira elétricos possuem resistências que podem ser ajustadas individualmente, proporcionando mais ou menos calor na parte superior ou inferior, ou seja, a pizza é assada diretamente pelo calor produzido pelas resistências e isso faz com que o sabor se aproxime mais do forno à lenha do que o forno de esteira a gás.

Outro mito é dizer que os fornos de esteira a gás são mais econômicos do que o forno de esteira elétrico. Vale lembrar que todas as partes eletrônicas, como controladores de temperaturas, controladores de velocidades da esteira, ou até mesmo o motor da esteira, são os mesmos, ou seja, tem o mesmo consumo; a diferença, então, fica pela alimentação da fonte de calor.

Outro diferencial do forno de esteira elétrico é a dispensa da vistoria do laudo de bombeiros, pois não existe o risco de explosões com o uso de gás, dispensando também o laudo de estanqueidade, além do que nem todos os locais estão aptos a receberem os bujões de gás.

Atualmente, existem vários modelos e tamanhos de fornos de esteira elétricos, inclusive, com o único forno de esteira do Brasil com dupla esteira. A visão da Empresa Tecnopizza é adequar o melhor

FORNO DE ESTEIRA
DUO:45/100
Valor: R$18.900

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

FORNO DE ESTEIRA DUPLO - MODELO DUO 45/100

- Capacidade de produção: 120 pizzas por hora com massa crua;
- Esteiras independentes;
- Exclusivo controle digital de temperatura (único no mercado que regula a temperatura inferior e superior independentemente);
- Voltagem: 220 volts; Trifásico
- Consumo: 12 kwa p/hora em média
- Controle digital de velocidade de esteira, com stop e reversão;
- Sistema standby para redução de consumo de energia para os períodos sem uso;
- Resistências independentes;
- Exclusivo sistema de limpeza (gaveta de fácil acesso, dispensando desmontar o forno)
- Equipamento 100% elétrico (não usa gás)
- Dispensa laudo de estanqueidade para Bombeiros;
- a temperatura superior e inferior independentemente);
- Assa Pizzas com até 45 cm;
- Tempo de cozimento ajustável das Pizzas e esfihas: entre 01 minuto e até 05 minutos
- Temperatura máxima 400 graus;
- Equipamento compacto e de baixo consumo;
- Fabricado totalmente em aço inox;
- Garantia de 01 ano contra defeitos de fabricação;

produto a necessidade do cliente, muitas vezes, indicando a compra de fornos menores, que além de serem de baixo consumo, possuem produção suficiente para atender a demanda do cliente, assim o equipamento não fica ocioso durante a semana, onde a produção não é tão alta. Além de existir a possibilidade do cliente poder empilhar outro forno quando suas vendas aumentarem.

FORNO DE ESTEIRA
TP:55/120
Valor: R$15.900

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

FORNO DE ESTEIRA - MODELO TP 55/120

Largura: 90 cm Altura: 40 cm Comprimento: 200 cm Peso: 150kg

Capacidade de produção: 90 pizzas com massa crua ou 120 com massa pré assada ou 1000 esfihas por hora.

Esteiras independentes;

Exclusivo controle digital de temperatura (único no mercado que regula a temperatura inferior e superior independentemente);

Voltagem: 220 volts: Trifásico

Controle digital de velocidade de esteira, com stop e reversão;

Sistema standby para redução de consumo de energia para os periodos sem uso;

Resistências independentes;

Exclusivo sistema de limpeza (gaveta de fácil acesso, dispensando desmontar o forno);

Equipamento 100% elétrico (não usa gás)

Dispensa laudo de estanqueidade para Bombeiros;

a temperatura superior e inferior independentemente);

Assa Pizzas com até 55 cm;

Tempo de cozimento ajustável das Pizzas e esfihas: entre 01 minuto e até 05 minutos

Temperatura máxima 400 graus;

Equipamento compacto e de baixo consumo;

Fabricado totalmente em aço inox;

Garantia de 01 ano contra defeitos de fabricação;

FORNO DE ESTEIRA
TP: 45/80
Valor: R$12.900

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Largura: 80 centimetros

Altura: 40 centimetros

Comprimento: 90 centimetros. Comprimento da esteira 180 cm (com aparador)

Peso: 100 Kilos

Voltagem: 220 volts;

Capacidade de produção: 60 pizzas por hora com massa crua ou 80 com massa pré assada ou 600 esfihas por hora;

Potência máxima energética 10 mil watts;

Consumo: 5 kwa p/ hora em média;

Equipamento 100% elétrico (não usa gás)

Exclusivo controle digital de temperatura (único no mercado que regula a temperatura superior e inferior independentemente);

Controle digital de velocidade de esteira, com stop e reversão;

Sistema standby para redução de consumo de energia para os periodos sem uso;

Resistências independentes (forno não para);

Exclusivo sistema de limpeza (gaveta de fácil acesso, dispensando desmontar o forno);

Dispensa laudo de estanqueidade para Bombeiros;

Assa Pizzas com até 45 cm;

Tempo de cozimento ajustável das Pizzas e esfihas: entre 01 minuto e até 05 minutos

Temperatura máxima 400 graus;

Equipamento compacto e de baixo consumo;

Fabricado totalmente em aço inox;

Garantia de 01 ano contra defeitos de fabricação;

FORNO DE ESTEIRA
TP: 40/80 Analógico
Valor: R$ 7.900

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Largura: 65 centimetros

Altura: 32 centimetros

Comprimento: 90 centimetros. Comprimento da esteira 180 cm (com aparador)

Peso: 60 kilos;

Voltagem: 220 volts;

Capacidade de produção: 40 pizzas por hora com massa crua ou 60 com massa pré assada ou 400 esfihas por hora;

Potência máxima energética 8 mil watts;

Consumo: 4 kwa p/ hora em média;

Equipamento 100% elétrico (não usa gás)

Exclusivo controle digital de temperatura (único no mercado que regula a temperatura superior e inferior independentemente);

Controle analogico de velocidade de esteira, com stop e reversão;

Resistências independentes (forno não para);

Exclusivo sistema de limpeza (gaveta de fácil acesso, dispensando desmontar o forno);

Dispensa laudo de estanqueidade para Bombeiros;

Assa Pizzas com até 40 cm;

Tempo de cozimento ajustável das Pizzas e esfihas: entre 01 minuto e até 05 minutos

Temperatura máxima 400 graus;

Equipamento compacto e de baixo consumo (pode ser usado em Food Truck);

Fabricado totalmente em aço inox;

TECNOPIZZA

FEITO POR QUEM ENTENDE PARA SUA EMPRESA PRODUZIR MAIS

O MELHOR CUSTO BENEFÍCIO DO MERCADO

O Forno de Esteira mais barato do BRASIL

TP 40-80

Produção p/h com massa crua

40 Pizzas — 400 Esfihas

DUO 45-100

Produção p/h com massa crua

120 Pizzas — 1200 Esfihas

TP 45-80

Produção p/h m. crua

60 Pizzas — 600 Esfihas

CONTATOS — 18 3304 7633 / 98810 7980 — www.tecnopizza.com.br — www.facebook.com/TecnopizzaMaquinas

consulta.tecnica@ultragaz.com.br

ULTRAGÁS

PIZZA ASSADA EM FORNO A GÁS OFERECE MAIOR PRODUTIVIDADE E CONQUISTA A PREFERÊNCIA DO PÚBLICO

O uso de energia limpa para assar pizzas, com a substituição da lenha por GLP, está movimentando o mercado não apenas de empresários, mas também de consumidores. Prova disso, é que, além dos benefícios que a solução oferece para os estabelecimentos do setor, o resultado de testes recentes mostra que, em aparência e sabor, a pizza assada em forno a gás mereceu a preferência dos provadores.

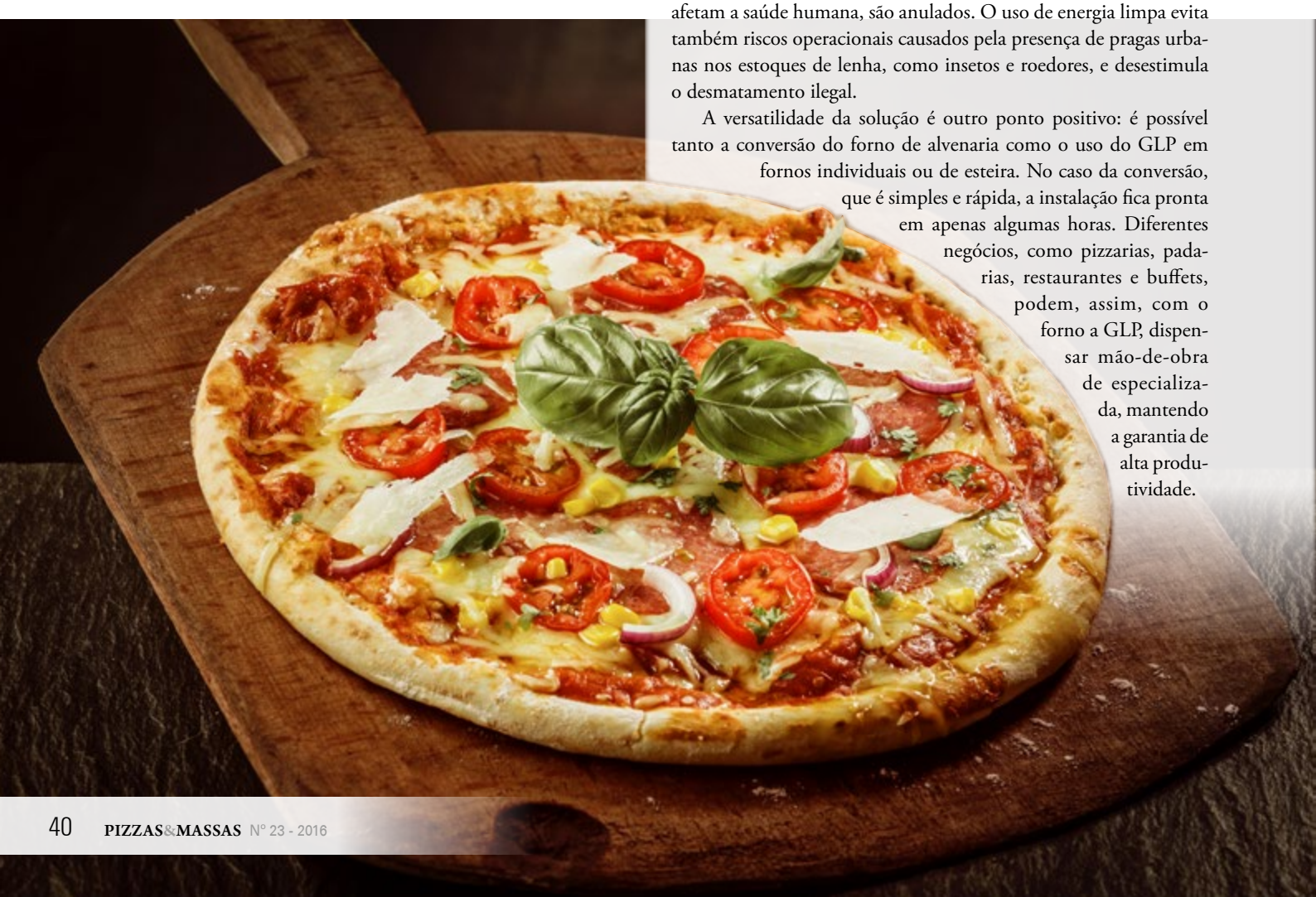
O teste cego que aconteceu no Instituto Mauá de Tecnologia para identificar se há diferença entre o resultado do preparo no forno a GLP ou no forno à lenha resultou em ligeira vantagem para as pizzas assadas em forno a gás. Na análise sensorial comparativa, da qual participaram 120 consumidores, os fornos usados foram iguais e a única diferença foi a fonte energética: gás e lenha.

Solução Ultragaz

A solução desenvolvida pela Ultragaz oferece maior produtividade devido ao fornecimento contínuo de GLP e ao controle de temperatura. Destacam-se a redução no tempo de pré-aquecimento, a uniformidade alcançada no produto final (massas cruas ou pré-cozidas) e o melhor aproveitamento do espaço interno do forno. Além disso, há maior eficiência do sistema, aumentando a vida útil do forno.

Vale destacar que, com a nova aplicação, os efeitos nocivos da combustão da lenha, como a emissão de gases poluentes e resíduos tóxicos (fuligem, fumaça e cinzas), que sujam o forno, a pizza, e afetam a saúde humana, são anulados. O uso de energia limpa evita também riscos operacionais causados pela presença de pragas urbanas nos estoques de lenha, como insetos e roedores, e desestimula o desmatamento ilegal.

A versatilidade da solução é outro ponto positivo: é possível tanto a conversão do forno de alvenaria como o uso do GLP em fornos individuais ou de esteira. No caso da conversão, que é simples e rápida, a instalação fica pronta em apenas algumas horas. Diferentes negócios, como pizzarias, padarias, restaurantes e buffets, podem, assim, com o forno a GLP, dispensar mão-de-obra de especializada, mantendo a garantia de alta produtividade.



Empresário, a Ultragaz tem a melhor solução de fornecimento de gás para a sua pizzaria.

Conheça as vantagens:

A Ultragaz fornece **conveniência e agilidade** para sua pizzaria com o uso do GLP ao invés da lenha!

A solução Ultrasystem garante a **qualidade e o sabor** da pizza.

Estudos mostram que o GLP oferece **distribuição uniforme e ideal de temperatura.** Usando o GLP você produz mais pizzas por vez!

O GLP é um combustível **ecologicamente correto** e higiênico.

4003 1616 (regiões metropolitanas)
0800 886 1616 (demais regiões)
ultragaz.com.br

ULTRAGAZ ULTRASYSTEM
QUEM FAZ USA ULTRAGAZ

eko forno
Larroyd

www.larroyd.ind.br

LARROYD
FORNOS ELÉTRICOS COM ALTO DESEMPENHO

Com alto desempenho, o forno Larroyd surgiu com uma proposta diferente, assar as pizzas com a mesma qualidade de um forno à lenha, com praticidade, rapidez e economia.

É possível assar pizzas tradicionais ou napolitanas com altíssima qualidade, graças a sua alta temperatura de até 932ºF (500ºC) em seu lastro de pedra refratária.

Os fornos elétricos Larroyd tem vantagens em relação a outros fornos.

O controle de temperatura é feito por controladores inteligentes que ajustam a potência necessária para cada operação, garantindo máxima eficácia. Além disso, possui controles independentes para o lastro e para a câmara, garantindo um controle preciso e constante, mesmo em alta produção.

O forno é todo feito em aço inox 304 escovado, garantindo alta durabilidade, higiene e acabamento.

O forno possui lastro de pedra refratária, uma pedra porosa que faz com que a pizza seja assada perfeitamente, dando sabor e aparência de um legitimo forno à lenha.

A pedra refratária é feita de material especial natural, que é cuidadosamente fabricada para se tornar ideal e porosa, de modo que absorva e armazene exatamente a quantidade certa de calor. O resultado é um lastro que deixa a pizza crocante e com excelente qualidade, semelhante a do forno à lenha.

Para facilitar a visualização das pizzas, a porta possui um visor de vidro temperado e, no interior da câmara do forno, duas lâmpadas halógenas, facilitando sua visibilidade e eliminando o risco de se trabalhar no escuro.

A sensação que temos quando chegamos próximos a um forno Larroyd em funcionamento, a 400ºC, é de que a temperatura ambiente quase não é alterada, não temos aquela sensação de calor demasiado.

Após cinco anos de ensaios utilizando protótipos de vários modelos de fornos, e como laboratório na pizzaria Via Pizza, de propriedade da Larroyd, que utilizava forno à lenha há mais de 20 anos, foi desenvolvido o forno Larroyd para produzir pizzas com as mesmas qualidades de um forno à lenha, com economia, praticidade e eficiência.

A opção por utilizar energia elétrica se justifica pela praticidade e eficiência no aquecimento, alta temperatura e rápida recuperação do calor.

Mesmo sendo um equipamento elétrico, é um produto muito econômico devido a sua alta performance, além do fato da energia ser renovável e limpa, cerca de 76% da eletricidade produzida no país vem de usinas hidrelétricas. Para se ter uma ideia, este forno pode ser ligado em uma simples tomada monofásica.

E, além do mais, utiliza energia limpa, contribuindo para o nosso meio ambiente.

GANHE TEMPO E AUMENTE SUA PRODUÇÃO

ANSATZ FOOD

www.ansatzfood.com.br

CORTADOR DE TOMATE - MOD. CT-02

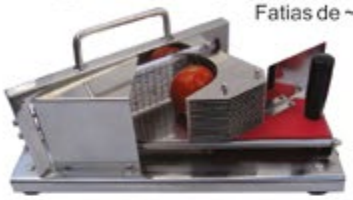
Fatias de ~6mm

Os cortadores manuais da ANSATZ são ideais para otimizar sua produção diminuindo o tempo de preparo dos alimentos e aumentando a produção.
Corta com apenas um golpe.
Fácil de usar e de limpar.
Ideais para restaurantes pizzarias, etc.

CORTADOR DE TOMATE - MOD. CT-01

Lâminas pré-tensionadas

Fatias de ~4mm



CORTADOR DE LEGUMES MOD. CLF-01

Fatias de ~5 ou 10mm

Lâminas pré-tensionadas

DISPENSADORES

Ideais para molhos, cremes, etc. Controle da dosagem do produto em 10g, 20g e 30g **CONFORME O MODELO.**

CORTADOR DE PIZZA MOD. CP-835R

Corta em 8 fatias
Corta na caixa

CORTADOR DE CEBOLAS EM FORMATO DE FLOR MOD. CCF-01

CORTADOR DE LIMÃO

MOD. CLR-01

CORTADOR DE LEGUMES

Ideal para pizzarias

Corta cebolas em fatias de 2 a 12mm de espessura.

Conheçam também

Loja virtual: www.ansatzfood.com.br

APLICADORA DE ANTIMOFO
Para pães, bolos, pizzas, etc.

FORNO HS-77103 - Gás
Produção: 160 a 180 Pizzas/h

FORNO SGB-1828 - Gás
Produção: 40 a 60 Pizzas/h

FORNO FE-3370 - Elétrico

GRELHADOR DE HAMBURGER GR-G 3652 - Gás

AV. INDEPENDÊNCIA, 1010 - CIDADE NOVA
PINDAMONHANGABA - SP - CEP 12414-240
+55 (12) 3642-4146 / 3642-3238 / 3648-5800
www.ansatz.com.br - ansatz@terra.com.br

ROCCBOX

www.roccbox.com

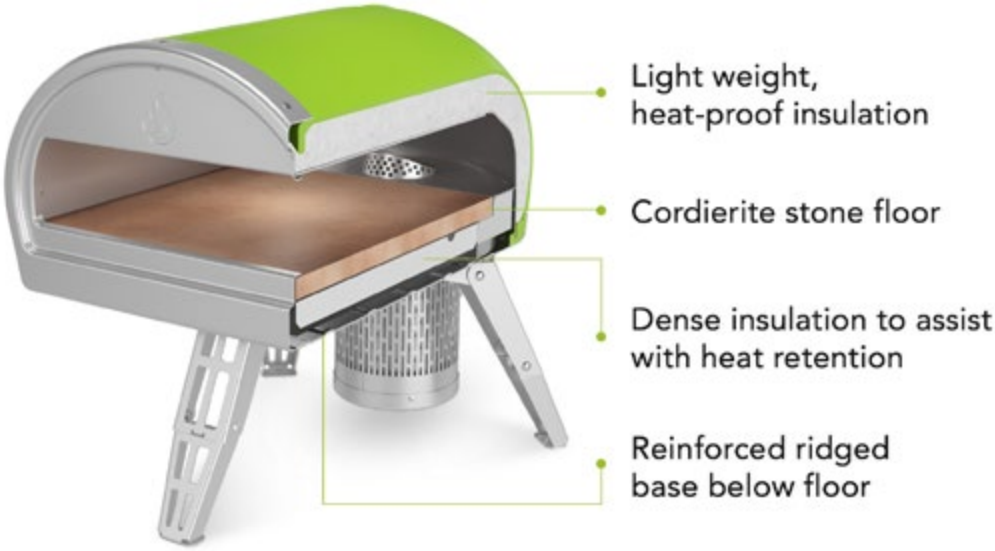
REIMAGINANDO O FORNO DE PEDRA PARA PIZZA

A startup britânica Roccbox criou uma versão minimalista e portátil do tradicional forno de pedra, a chave para fazer uma pizza napolitana perfeita. Até agora, essas peças importantes da cozinha italiana rústica estavam disponíveis apenas para os restaurantes *premium* e um nicho de mercado muito limitado dos "*foodies*". O dispositivo de mesmo nome, criado para revolucionar a experiência de comer pizza em casa, estreou com uma campanha de financiamento coletivo no site IndieGoGo no início de março, sendo vendido por cerca de US$ 500. Em apenas nove horas, a empresa atingiu seu objetivo de US$ 100.000 e arrecadou mais de 1 milhão de dólares no mês seguinte.

O forno de pizza Roccbox recebeu um montante de financiamento sem precedentes. Isso acontece em grande parte devido à popularidade da *comfort food* no mercado ocidental - a pizza é a *comfort food* mais amada dos Estados Unidos e a oitava favorita da Grã-Bretanha. Além disso, os fornos tradicionais de 500 graus Celsius costumavam ser acessíveis apenas para as pessoas com US$ 1.000 dólares para gastar e um espaço ao ar livre permanente.

A principal vantagem do forno Roccbox é que ele assa uma pizza de 30 centímetros em apenas 90 segundos, assim como os fornos tradicionais de pizza de uma tonelada. O dispositivo, que se assemelha visualmente a um recipiente oval ultra elegante de armazenar pão, apresenta um corpo inovador, com multicamadas de aço e uma base de pedra cordierita, sendo todo à prova de calor e protegido por um revestimento externo de silicone.

O Roccbox atinge 500 graus Celsius em apenas 15 minutos e sua base de pedra isolada absorve a umidade, imitando o calor extremamente seco dos fornos de pedra convencionais. Ele vem com um queimador a gás e um à lenha, bem como uma pá de forno profissional para pizza. Um mostrador no dispositivo, que também exibe a temperatura, permite o controle fácil do calor e a obtenção



de resultados consistentes.

Apesar de seu tamanho pequeno, o Roccbox não é um utensílio de cozinha e só deve ser usado ao ar livre. No entanto, além de fazer pizza de dar água na boca com a cobiçada crosta oca crocante, o forno também é adequado para assar pães artesanais, peixes, carnes e vegetais, bem como defumar a quente e a frio. O forno pesa apenas 20 kg, o que significa que ele é leve o suficiente para uma pessoa transportá-lo, tornando-se uma solução perfeita para pátios e passeios de fim de semana.

A startup sediada em Hampshire foi criada pelo empresário dos fornos de pizza comerciais Tom Gozney, que viu o recente aumento de restaurantes que usam pedras artesanais como uma brecha oportuna no mercado de fornos de pizza de pedra acessíveis.

O Roccbox levou dois anos para ser desenvolvido e está atualmente disponível através do serviço de pedidos InDemand do IndieGoGo pelo preço de US$ 529, duas vezes mais barato do que seus primos convencionais. Os primeiros envios estão programados para junho, assim os amantes da pizza mais ansiosos vão poder desfrutar de pizzas com qualidade de restaurante, preparadas em 90 segundos, durante todo o verão do Hemisfério Norte.