

# wictory

ALTA PERFORMANCE NA COZINHA



## Fornos Combinados

**VERSATILIDADE!**

Assa, grelha, gratina e cozinha no vapor.

Modelos:

Digital, Programável e Touch Screen

- Porta com vidro duplo;
- Inversão de rotação da turbina;
- Construídos em aço inoxidável AISI 304 (Interno) e AISI 430 (Externo);
- 1 ano de garantia (exceto itens de desgaste natural);
- 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.



3 GN's

Até 60  
refeições



5 GN's

Até 200  
refeições



8 GN's

Até 350  
refeições



11 GN's

Até 500  
refeições



20H GN's

Até 1000  
refeições



20V GN's

Até 1000  
refeições



40 GN's

Até 2000  
refeições



## Fornos Mini Convector

- Aspersão manual de vapor proporcionando maior crocância e sabor;
- Alta durabilidade: construídos em aço inoxidável;
- Controle de tempo ajustável de até 99:99 minutos;
- Controle de temperatura ajustável de até 250°C e rápida retomada;
- Sistema de cocção por convecção de ar forçado, proporcionando maior rapidez e uniformidade nos assados;
- Suportes da câmara de cocção desmontáveis que facilitam a higienização;
- Método de instalação rápida e simplificada: bancada ou cavalete.



Mini Convector  
5 assadeiras



Mini Convector  
4 assadeiras



Mini Convector  
para Pães



Mini Convector  
para Bolos



## Mini Convector Pudim

- Programação do nível de vapor na câmara do equipamento de modo automática;
- Câmara interna em INOX 304.

*Pudins perfeitos e sem necessidade de banho maria!*



## Fornos Turbo

- Alta durabilidade: Construídos em aço inox;
- Função vapor com acionamento manual;
- Controle de temperatura de até 250° C;
- Inversão de rotação da turbina;
- Controle de tempo ajustável de até 99:99 minutos;
- Sistema de cocção por convecção de ar forçado, proporcionando maior rapidez e uniformidade aos assados;
- Controle de velocidade de ventilação;
- Instalação rápida e simplificada;
- Inversão de rotação da turbina.



WFT-150  
150 pães por  
fornada



WFT-300  
300 pães por  
fornada



WFT-480  
480 pães por  
fornada

## Fornos Turbo Prime

Além de todas as características da linha Turbo, conta com design moderno e vidro duplo.



WHP-80  
80 pães por  
fornada



WHP-120  
120 pães por  
fornada



WHP-300  
300 pães por  
fornada

## Salamandra

WS-35

- Aquece, finaliza e gratina pratos;
- Rápido aquecimento e excelente retomada de temperatura;
- Controle de temperatura de até 300° C;
- Sistema de convecção estática que permite a estabilidade da temperatura.



## Fornos para Pizza

- 2 Resistências com controle individual;
- Acompanha pedra refratária;
- Acompanha pá personalizada Wictory;
- Instalação rápida e simplificada;
- Controle de temperatura de até 400° C.



PIZZAS PRONTAS  
EM APENAS  
3 MINUTOS!



WP-35



WP-80

## Forno de Lastro

WL 70x90

- **Controle de Temperatura:** Ajuste de temperatura teto e lastro.
- **Programação de Tempo:** Até 99 minutos e alarme sonoro.
- **Vapor:** Aspersão de Vapor (manual).

