

# FORNOS COMBINADOS

Don Bidone

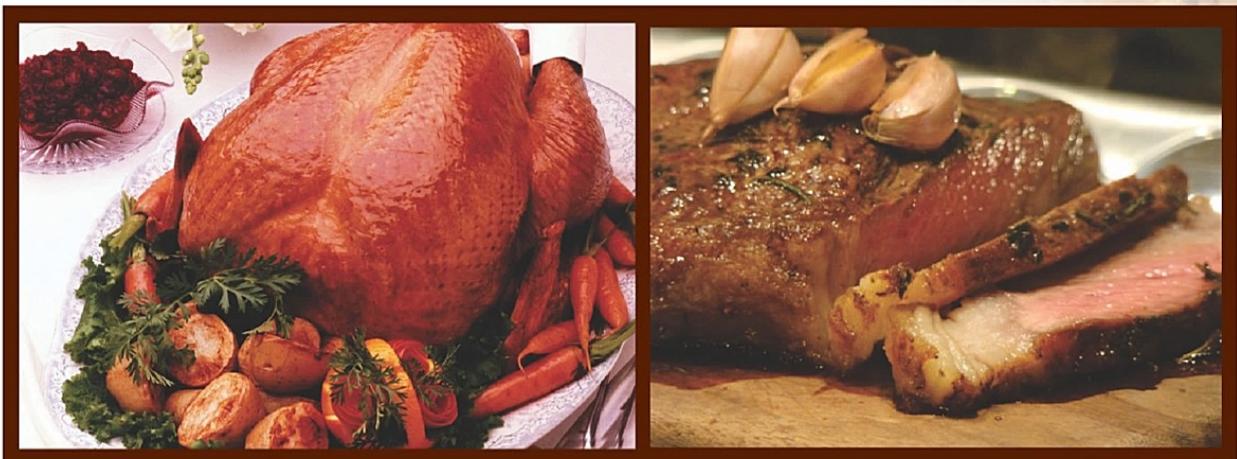
- Forno Combinado Don Bidone 3 GN's Elétrico
- Forno Combinado Don Bidone 6/7 GN'S Elétrico e Gás
- Forno Combinado Don Bidone 10/12 GN's Elétrico e Gás
- Forno Combinado Don Bidone 20 GN's Elétrico e Gás



## VENÂNCIO

# Forno Combinado Don Bidone

- **Tecnologia:** O Forno Combinado foi criado para atender um mercado exigente e em constante busca por novas maneiras de cocção, sendo que ele é alinhado à uma alta tecnologia, captada no que existe de mais tecnológico na Europa e Estados Unidos. Além disso, utilizamos os melhores materiais disponíveis no mercado na criação deste equipamento. Assim, possibilitamos a melhor utilização, dentro da cozinha e trazemos, como vantagem: praticidade, agilidade e economia.
- **Economia com sustentabilidade:** A principal função do Forno Combinado é proporcionar a automação do processo diário da rotina de uma cozinha, trazendo com isso, o benefício de aliar uma maior produção com custo mais baixo.
- **Praticidade:** O design e a engenharia aplicados na idealização deste forno foram inspirados para otimizar a operação e programação do equipamento, tornando-o o de mais fácil operação do mercado, sendo que qualquer pessoa pode manuseá-lo com um simples toque e sem necessidade de extensos treinamentos. O controlador foi desenvolvido após muitas pesquisas e incansáveis testes de mercado, nos quais conseguimos um processador inteligente e de fácil utilização, além disso, utiliza-se também o prático sistema de limpeza (Bio Wash<sup>®</sup>) que possibilita manter o forno limpo e higienizado.
- **Facilidade:** Este forno é o único do mercado cujo controlador contém memória disponível para inserir até MIL RECEITAS, através da entrada USB. Isso possibilita, ao profissional de cozinha, utilizar as receitas disponíveis e também criar e personalizar as suas próprias, combinando tipos de funções diferentes.



## Funções Disponíveis no Controlador

### Seco (50°C a 280°C)

Esta função é usada para a preparação de alimentos desidratados, confeitaria, panificação, grelhados e gratinados, podendo, inclusive assar empanados utilizando quantidades mínimas de óleo. Outro diferencial dessa função é a possibilidade de conseguir batatas fritas secas, crocantes por fora e macias por dentro.



### Combinado (50°C a 280°C)

Esta função é usada para misturar o calor seco com o vapor, evitando assim, a desidratação dos alimentos, sendo ideal para assar frangos inteiros que, depois de prontos, ficam crocantes por fora e suculentos por dentro. Além disso, a função é ideal para o preparo de carnes em geral, pois consegue manter o sumo, peso e volume.



### Vapor Regulável (60°C a 100°C)

Esta função é usada para efetuar a cocção de vários alimentos in natura, como arroz, carnes, ovos, legumes e verduras ao mesmo tempo, sem a necessidade de cozê-los na água e sem misturar os sabores, conseguindo, com isso, manter 80% dos nutrientes, diferentemente do que ocorre quando são cozidos submersos, quando perde-se 60%, ou seja, ganha-se uma alimentação saudável. Nesta forma de preparo ainda é possível fazer pratos mais delicados como frutas, flans, pudins, frutos do mar por banho-maria, terrines e galantines. Devido a função ser regulável, pode se utilizar como banho-maria para algumas preparações na cozinha.



### Regeneração (80°C a 190°C)

Esta função é usada para que se aqueça alimentos que já estejam terminados ou pré-cozidos, controlando tempo, temperatura e umidade. Muito utilizado também para serviços empratados, pois evita crostas nos alimentos e poças nos pratos, além disso, efetua, quando necessário, o descongelamento rápido sem perder as características originais do alimento.



# Forno Combinado Don Bidone

**O Forno Combinado Don Bidone Venâncio, o 4 em 1 do mercado que alia tecnologia, economia, praticidade e facilidade na sua cozinha!**

Máximo em tecnologia de cocção.

Cozinhe rapidamente vários tipos de alimentos, ao mesmo tempo, sem mesclar os sabores.

Não há necessidade de escorrer os legumes.

Obtenha alimentos mais saudáveis, reduzindo o uso de óleo e mantendo os nutrientes.

Economize substituindo vários equipamentos por um só.

Oferece grande economia de água durante o preparo dos alimentos.

- Painel multifunções intuitivo e de fácil manuseio;
- Controlador de fácil operação (Easy Control) e de fácil visualização, com diagnóstico de operação em frases escritas, sem usar números ou códigos;
- Sistema de lavagem Bio Wash®;
- Equipado com esguicho de água para auxiliar na preparação dos alimentos e da limpeza;
- Porta com vidro duplo de fácil limpeza, equipada com calha removível para recolhimento de excesso de água;
- Sistema inovador de duplo isolamento de câmara composto de ar + lã de rocha;
- Acompanha sensor de núcleo que tem como função determinar o ponto de cozimento (mal passado, bem passado ou ao ponto), pois irá efetuar a medição através de uma sonda inserida no interior do alimento;
- Totalmente em aço inoxidável, sendo interno em aço 304;
- Entrada USB para incluir novas receitas na memória do forno;
- As capacidades disponíveis nos modelos a gás, sendo padrão GLP baixa pressão e opcional GN (gás natural), são de 6, 7, 10, 12 e 20 cubas GN's 1/1, com opção de tensão de 127 V ou 220 V;
- As capacidades disponíveis nos modelos elétricos trifásicos, tendo as opções de tensão 220 V ou 380 V, são de 6, 7, 10, 12 e 20 cubas GN's 1/1;
- Forno monofásico somente de 3, 6 e 7 cubas GN's 1/1, na tensão de 220 V;
- Nos modelos de 3, 6, 7, 10 e 12, é possível utilizar cubas Gn's 1/2;
- Nos modelos de 20 GN's somente pode ser utilizado cubas GN'S de 1/1;
- Acessórios, como GN's e cavalete são vendidos separadamente.

Mais informações na Tabela de Especificações Técnicas, na página 14.

# Fornos Combinados Don Bidone



**Forno Combinado Don Bidone  
3 Gn's Elétrico  
(Cavalete opcional)**



**Forno Combinado Don Bidone  
6/7 Gn's Elétrico/Gás  
(Cavalete opcional)**



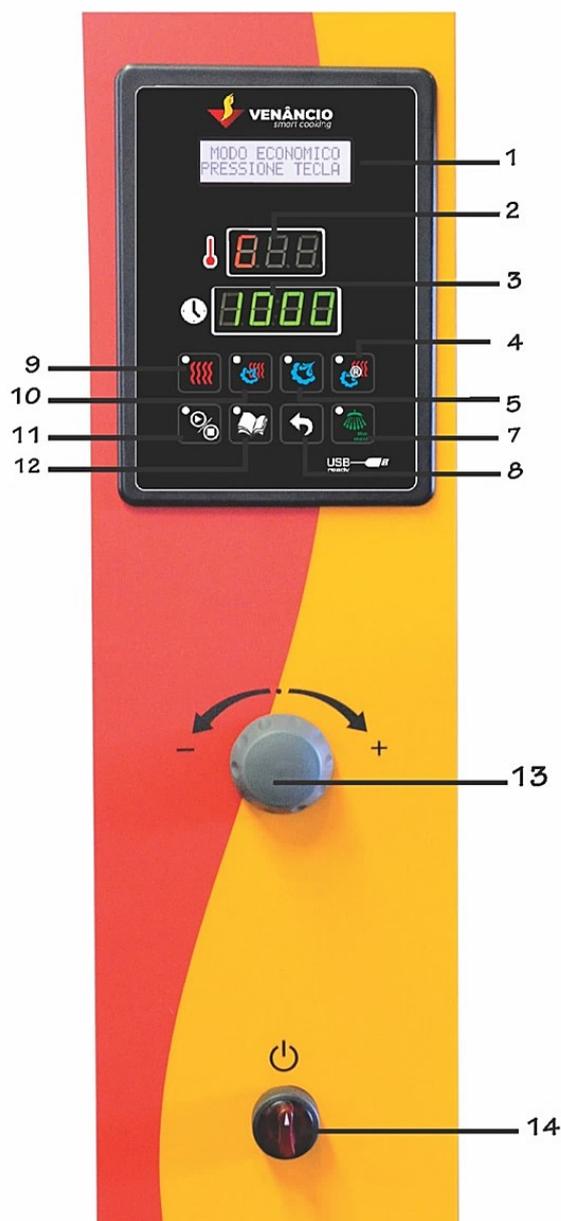
**Forno Combinado Don Bidone  
10/12Gn's Elétrico/Gás  
(Cavalete opcional)**



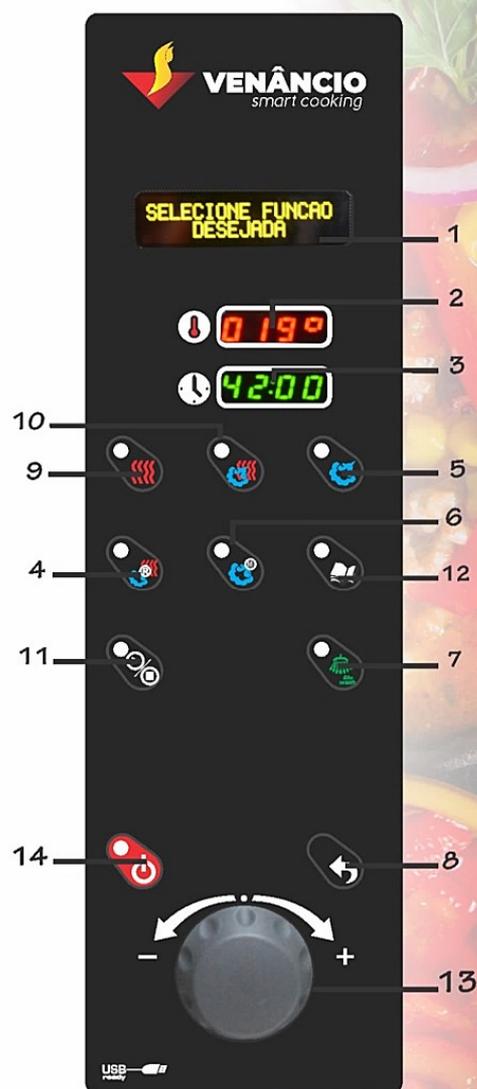
**Forno Combinado Don Bidone  
20 Gn's Elétrico/Gás  
(Cavalete opcional)**

# Painéis de Controle

**Modelos de  
6, 7, 10, 12 E 20 GN's**



**Exclusivo no modelo  
de 3 GN's**



- 01. Interface Gráfica
- 02. Display de Informação de Temperatura
- 03. Display de Informação do Tempo
- 04. Tecla de Função REGENERAÇÃO
- 05. Tecla de Função VAPOR REGULÁVEL

- 06. Tecla de Função VAPOR MANUAL
- 07. Tecla de Função BIO WASH® (limpeza em um só toque)
- 08. Tecla VOLTAR
- 09. Tecla de Função SECO
- 10. Tecla de Função COMBINADO

- 11. Tecla de Função INICIAR/PARAR
- 12. Tecla de Função RECEITAS
- 13. Seletor de ajustes tipo ENCODER MULTIFUNÇÕES
- 14. Chave Geral

# Tabela de Conversão Econômica

Esta tabela mostra o comparativo para avaliação do custo x benefício somente no quesito CONSUMO DE ENERGIA. Simulamos a comparação entre um fogão de 6 queimadores duplos com grelha 40x40 em relação ao uso do Forno Combinado Venâncio de 10 Gn's à gás e elétrico trifásico.

## Fogão Industrial a Gás

Consumo por queimador de gás = 0,490 kg/h  
6 queimadores X 0,490 kg/h = 2,94 kg/h

2,94 kg/h X 8 h/dia X 30 dias = 705,6 kg/mês

705,6 kg X R\$ 7,44 (valor do kilo de gás dependendo da sua região) =

**GASTO DE R\$ 5.249,66**

## Forno Combinado 10 GN's a gás

Consumo de um forno combinado de 10 GN's a gás: 1 kg/h

1 kg/h consumo de gás X 8h/dia X 30 dias = 240kg gás/mês

240 kg X R\$7,44 (valor do kilo de gás) = R\$ 1.785,60

**ECONOMIA DE R\$ 3.464,06**

## Forno Combinado 10 GN's elétrico

Consumo de um forno combinado elétrico de 10GN's: 6,5 kWh

6,5 kWh x 8h/dia X 30 dias = 1560 kWh/mês

1560 kWh X R\$ 0,66 (custo de energia RS) = R\$ 1.029,60

**ECONOMIA DE R\$ 4.220,06**

Os valores expostos acima servem como referência, pois podem sofrer alterações, de acordo com seu estado.

## Detalhes Importantes

Imagem Interna 7 GN's



Suporte das bandejas de fácil remoção



Entrada USB



Porta com vidro duplo



Sensor de Núcleo



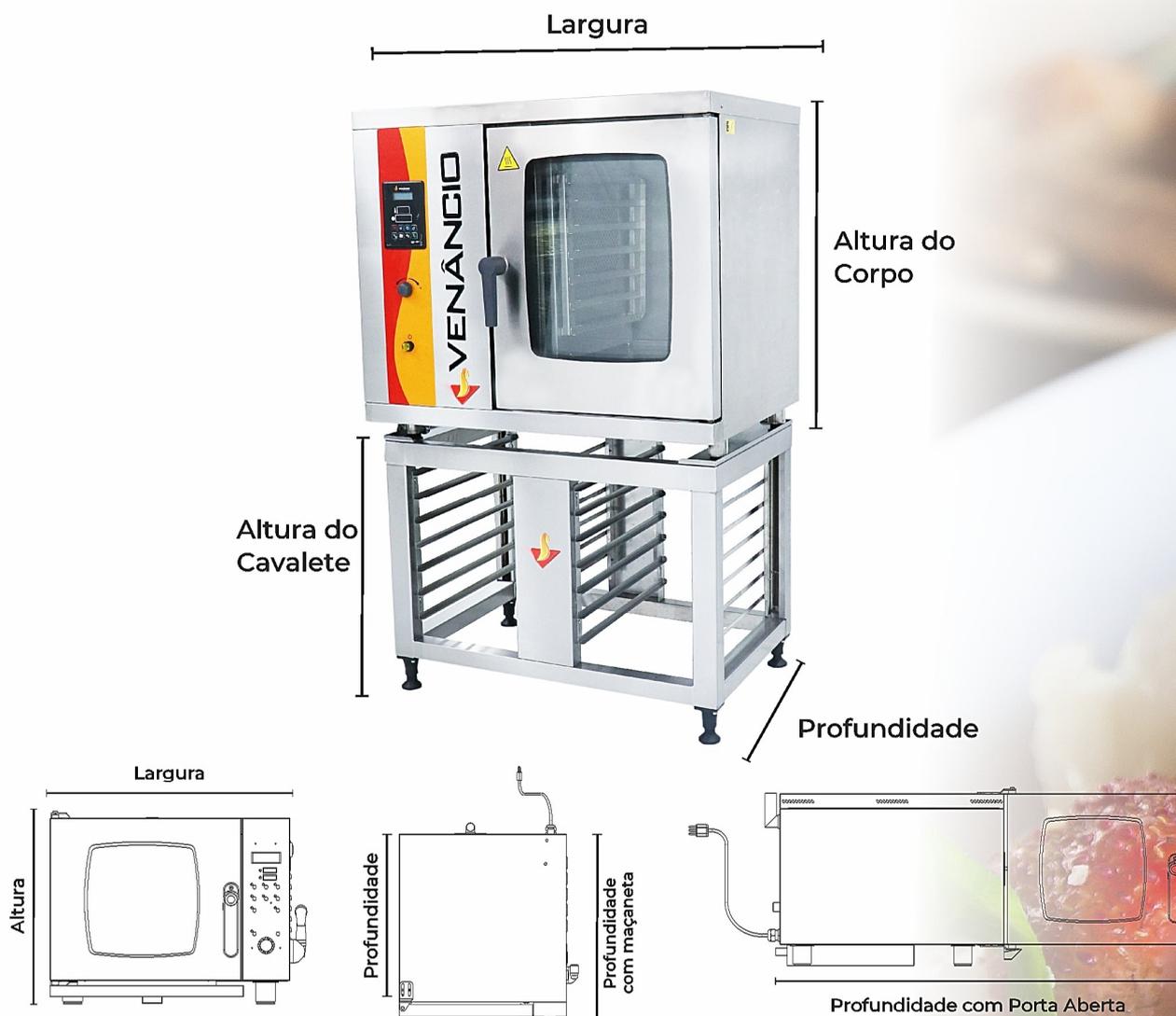
Esguicho de Água



Maçaneta com abertura para os dois lados



# Especificações Técnicas



MODELO	FCDB3E	FCDB6G/FCDB7G	FCDB6E/FCDB7E	FCDB10G/FCDB12G	FCDB10E/FCDB12E	FCDB20G	FCDB20E
Nº de refeições	Aprox. 150	Aprox. 350	Aprox. 350	Aprox. 500/600	Aprox. 500/600	Aprox. 1000	Aprox. 1000
Tensão trifásico (V)	*	*	220/380	*	220/380	*	220/380
Tensão monofásico (V)	220	127/220	220	127/220	*	127/220	*
Potência Instalada (kW)	3,5	0,3	10,5	0,3	18	0,3	24
Potência máxima (kcal/h)		11400	*	11400	*	18240	*
Consumo de energia (kWh)	2,6	0,1	5,3	0,1	6,5	0,1	10,2
Consumo máximo de gás (kg/h)		1	*	1	*	1,6	*
Entrada de água (BSP)	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Dreno	1	1.1/2"	1.1/2"	1.1/2"	1.1/2"	1.1/2"	1.1/2"
Altura do corpo (mm)	490	910	910	1190	1190	1210	1210
Altura cavalete (mm)	1000	730	730	730	730	730	730
largura (mm)	665	1075	1075	1075	1075	1275	1275
Profundidade (mm)	720	770	770	770	770	880	830
Profundidade c/ maçaneta (mm)	790	845	845	845	845	905	855
Profundidade c/ porta aberta (mm)	1100	1270	1220	1270	1220	1630	1580
Peso líquido (kg)	71	174	152	201	198	221,1	242
Capacidade GN's	3 GN'S 1/1	6/7 GN'S 1/1	6/7 GN'S 1/1	10/12 GN'S 1/1	10/12 GN'S 1/1	20 GN'S 1/1	20 GN'S 1/1
Capacidade GN's	6 GN'S 1/2	12/14 GN'S 1/2	12/14 GN'S 1/2	20/24GN'S 1/2	20/24GN'S 1/2	*	*

# Acessórios Fornos Combinados



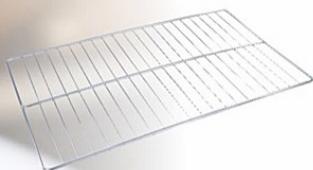
Cuba GN de 1/1, confeitada em aço inoxidável 304 com fundo liso.  
(GN 1/1 L - 530X325X65mm)



Cuba GN de 1/1, confeitada em aço carbono com acabamento esmaltado a fogo.  
(GN 1/1 E - 530X325X30mm)



Cuba GN de 1/1, confeitada em aço inoxidável 304 com fundo perfurado.  
(GN 1/1 P - 530X325X65mm)



Grelha confeitada em arame de aço inoxidável 304.  
(GN 1/1 G)



Bandeja em chapa de aço carbono estampado com cobertura antiaderente, com 8 cavidades para ovos.  
(GN 1/1 PO)



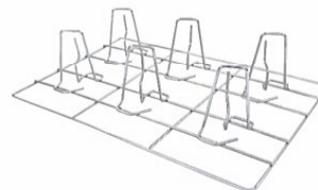
Cesto para batata frita confeitada em aço inoxidável 304  
(GN 1/1 B)



Cuba GN de 1/2 confeitada em aço inoxidável 304 com fundo perfurado  
(GN 1/2 P - 325x265x65mm)



Cuba GN de 1/2 confeitada em aço inoxidável 304 com fundo liso  
(GN 1/2 L - 325x265x65mm)



Grelha para frangos confeitada em arame de aço inoxidável 304.  
(GN 1/1 SF)



Chapa para grelhados confeitada em alumínio fundido com dupla camada antiaderente.  
(GN 1/1 AFT)



Bandeja em alumínio ondulada para pão de sal.  
(GN 1/1 OPS)



Bandeja em alumínio perfurada para pão doce.  
(GN 1/1 PPD)

## Cavaletes Forno Combinado Don Bidone



Cavalete para forno de 3 GN's, com capacidade para 7 GN's



Cavalete para forno de 6/7, 10/12 GN's, com capacidade para 12 GN's



Cavalete para forno de 20 GN's, com capacidade para 21 GN's

Cavalete de sustentação totalmente fabricado em aço inoxidável. Com pés de borracha super resistente e anti-derrapante.