

FORNO BAKEMASTER CÂMARA LONGA LASTRO DE PEDRA ESTEATITO



Elétrico 

CONSUMO ELÉTRICO POR CÂMARA

MODELO	PEDRA ESTEATITO
SEM VAPOR	2,2 kWh
COM VAPOR	2,7 kWh

Consumo calculado com base em 1 ciclo de assamento de 20 minutos considerando fator de carga de 60%.

DADOS TÉCNICOS: 01 CÂMARA

MODELO	SEM VAPOR		COM VAPOR	
ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA	TRIFÁSICA		TRIFÁSICA	
POTÊNCIA (kW)	11		13,5	
FREQUÊNCIA (Hz)	50 / 60		50 / 60	
TENSÃO (V)	220	380	220	380
CORRENTE NOMINAL (A)	29	17	35	21
DISJUNTOR (A)	32	20	50	32
SEÇÃO CORDÃO ALIMENTAÇÃO (mm²)	6	2,5	10	4

DIMENSIONAMENTO DO EQUIPAMENTO

ITEM	DIMENSÕES A X L X P (m)	PESO (KG)
DIMENSÃO EXTERNA	1,4x 1,68x 2,27	490 534
DIMENSÃO CÂMARA INTERNA	0,2x 1,26x 1,75	

DIMENSIONAMENTO DA EMBALAGEM

	Nº VOLUMES	ALTURA (m)	LARGURA (m)	PROFUNDIDADE (m)	PESO TOTAL (kg)
CÂMARA	1	0,56	1,85	2,35	215
KIT PEDRA	1	0,7	0,25	0,46	144
KIT VAPORIZADOR (OPCIONAL)	1	0,44	0,4	1,04	59
KIT TETO	1	1,45	0,31	2,1	75
BASE 1 E 2 MÓD.	1	1,15	0,36	2,15	135

PERFECTA

FORNO BAKEMASTER 2 CÂMARAS LONGAS LASTRO DE PEDRA ESTEATITO



Elétrico

CONSUMO ELÉTRICO POR CÂMARA

MODELO	PEDRA ESTEATITO
SEM VAPOR	2,2 kWh
COM VAPOR	2,7 kWh

Consumo calculado com base em 1 ciclo de assamento de 20 minutos considerando fator de carga de 60%.

DADOS TÉCNICOS: 02 CÂMARAS

MODELO	SEM VAPOR		COM VAPOR	
ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA	TRIFÁSICA		TRIFÁSICA	
POTÊNCIA (kW)	22		27	
FREQUÊNCIA (Hz)	50 / 60		50 / 60	
TENSÃO (V)	220	380	220	380
CORRENTE NOMINAL (A)	58	34	70	42
DISJUNTOR (A)	32	20	50	32
SEÇÃO CORDÃO ALIMENTAÇÃO (mm²)	6	2,5	10	4

DIMENSIONAMENTO DO EQUIPAMENTO

ITEM	DIMENSÕES A X L X P (m)	PESO (KG)
DIMENSÃO EXTERNA	1,78 x 1,68 x 2,27	840 928
DIMENSÃO CÂMARA INTERNA	0,2 x 1,26 x 1,75	

DIMENSIONAMENTO DA EMBALAGEM

	Nº VOLUMES	ALTURA (m)	LARGURA (m)	PROFUNDIDADE (m)	PESO TOTAL (kg)
CÂMARA	2	0,56	1,85	2,35	430
KIT PEDRA	2	0,7	0,25	0,46	288
KIT VAPORIZADOR (OPCIONAL)	2	0,44	0,4	1,04	118
KIT TETO	1	1,45	0,31	2,1	75
BASE 1 E 2 MÓDULOS	1	1,15	0,36	2,15	135

PERFECTA

FORNO BAKEMASTER
3 CÂMARAS LONGAS
LASTRO DE PEDRA ESTEATITO

Elétrico

CONSUMO ELÉTRICO
POR CÂMARA

MODELO	PEDRA ESTEATITO
SEM VAPOR	2,2 kWh
COM VAPOR	2,7 kWh

Consumo calculado com base em 1 ciclo de assamento de 20 minutos considerando fator de carga de 60%.

DADOS TÉCNICOS: 03 CÂMARAS

MODELO	SEM VAPOR		COM VAPOR	
ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA	TRIFÁSICA		TRIFÁSICA	
POTÊNCIA (kW)	33		40,5	
FREQUÊNCIA (Hz)	50 / 60		50 / 60	
TENSÃO (V)	220	380	220	380
CORRENTE NOMINAL (A)	87	51	105	63
DISJUNTOR (A)	32	20	50	32
SEÇÃO CORDÃO ALIMENTAÇÃO (mm²)	6	2,5	10	4

DIMENSIONAMENTO DO EQUIPAMENTO

ITEM	DIMENSÕES A X L X P (m)	PESO (KG)
DIMENSÃO EXTERNA	1,78 x 1,68 x 2,27	1185 1317
DIMENSÃO CÂMARA INTERNA	0,2 x 1,26 x 1,75	

DIMENSIONAMENTO DA EMBALAGEM

	Nº VOLUMES	ALTURA (m)	LARGURA (m)	PROFUNDIDADE (m)	PESO TOTAL (kg)
CÂMARA	3	0,56	1,85	2,35	645
KIT PEDRA	3	0,7	0,25	0,46	432
KIT VAPORIZADOR (OPCIONAL)	3	0,44	0,4	1,04	177
KIT TETO	1	1,45	0,31	2,1	75
BASE 3 MÓDULOS	1	1,15	0,36	2,15	130

PERFECTA

FORNO BAKEMASTER 4 CÂMARAS LONGAS LASTRO DE PEDRA ESTEATITO



Elétrico

CONSUMO ELÉTRICO POR CÂMARA

MODELO	PEDRA ESTEATITO
SEM VAPOR	2,2 kWh
COM VAPOR	2,7 kWh

Consumo calculado com base em 1 ciclo de assamento de 20 minutos considerando fator de carga de 60%.

DADOS TÉCNICOS: 04 CÂMARAS

MODELO	SEM VAPOR		COM VAPOR	
ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA	TRIFÁSICA		TRIFÁSICA	
POTÊNCIA (kW)	44		54	
FREQUÊNCIA (Hz)	50 / 60		50 / 60	
TENSÃO (V)	220	380	220	380
CORRENTE NOMINAL (A)	116	68	140	84
DISJUNTOR (A)	32	20	50	32
SEÇÃO CORDÃO ALIMENTAÇÃO (mm²)	6	2,5	10	4

DIMENSIONAMENTO DO EQUIPAMENTO

ITEM	DIMENSÕES A X L X P (m)	PESO (KG)
DIMENSÃO EXTERNA	1,86 x 1,68 x 2,27	1510 1686
DIMENSÃO CÂMARA INTERNA	0,2 x 1,26 x 1,75	

DIMENSIONAMENTO DA EMBALAGEM

	Nº VOLUMES	ALTURA (m)	LARGURA (m)	PROFUNDIDADE (m)	PESO TOTAL (kg)
CÂMARA	4	0,56	1,85	2,35	860
KIT PEDRA	4	0,7	0,25	0,46	576
KIT VAPORIZADOR (OPCIONAL)	4	0,44	0,4	1,04	236
KIT TETO	1	1,45	0,31	2,1	75
BASE 4 MÓDULOS	1	0,35	1,85	2,22	100

PERFECTA

CARACTERÍSTICAS OPERACIONAIS

- Indicado para produtos como **pães especiais, confeitaria em geral e salgados.**
- Aquecimento rápido** e independente no piso e no teto.
- Controle de temperatura e tempo totalmente **independentes por câmara.**
- Temperatura de trabalho de até **300 °C.**
- Câmaras modulares e independentes, permitindo a produção simultânea de diferentes produtos.

CONSTRUÇÃO E DESIGN

- Forno de lastro fabricado em **aço inox.**
- Aquecimento por resistências blindadas em **aço inox**, proporcionando maior durabilidade.
- Isolamento térmico** de alta densidade e eficiência, reduzindo perdas de calor.
- Porta em **vidro temperado**, facilitando a visualização do produto e a higienização.
- Design modular, com possibilidade de sobreposição de até 4 módulos.
- Altura interna das câmaras: 19 cm.

CAPACIDADE E PRODUÇÃO

Capacidade por módulo:

4 bandejas 60 × 80 cm

6 canaletas: até 144 pães por forneio

7 canaletas: até 168 pães por forneio

PERFECTA

VOCÊ ENCONTRA
ESSE PRODUTO
NA **ALCALÁ!**
DISTRIBUIDORA OFICIAL

São Paulo e Interior:
(19) 99650-9977 | (19) 3601-1970 | (19) 3601-0525

Rio de Janeiro:
(21) 97218-9977 | (21) 3995-0050

ALCALÁ®
cozinhas profissionais
www.alcala.com.br
@alcalaequipamentos



• OBSERVAÇÕES

- Este equipamento não acompanha assadeiras.

GARANTIA

- **12 meses** de garantia a partir da emissão da Nota Fiscal.
- Este equipamento deve ser instalado por um **autorizada da ITW FEG do Brasil** podendo **perder a garantia** se instalado de forma independente.
- Contamos com mais de **200 credenciados** em todo Brasil, conheça nossa lista de autorizados em nosso site **www.itwfeg.com.br**.

PERFECTA

VOCÊ ENCONTRA
ESSE PRODUTO
NA **ALCALÁ!**
DISTRIBUIDORA OFICIAL

São Paulo e Interior:

(19) 99650-9977 | (19) 3601-1970 | (19) 3601-0525

Rio de Janeiro:

(21) 97218-9977 | (21) 3995-0050

ALCALÁ®
cozinhas profissionais

www.alcala.com.br

[@alcalaequipamentos](#)

HOBART

VULCAN

ecomax™

PERFECTA

BAXTER