



# CARBONI

## FORNO A CARVÃO

O Forno a carvão CARBONI destina-se a ser utilizado em restaurantes que queiram oferecer aos seus clientes grelhados e assados da mais alta qualidade e que o façam da forma mais rápida e econômica. Suas características técnicas de fabricação permitem, por meio de um controle de fluxo de ar reduzir e aumentar a intensidade das brasas, o que favorece alta eficiência e economia do carvão.

O forno a carvão CARBONI reduzirá o tempo de cozimento em até 40%, o que significa um rendimento até 60% maior, isso significa mais mesas servidas em menos tempo de cocção.

O forno CARBONI funciona 100% a carvão com a combinação de grelhador a forno deixando sua carne, peixes, pizzas, legumes, pães, frutos do mar e pratos em panelas com um sabor excelente devido ao menor movimento de ar na câmara, menos suco evaporará e os alimentos serão de maior qualidade e suculência, deixando assim seus pratos com um sabor incomparável!!  
Baixa radiação de calor melhorando o ambiente de trabalho.



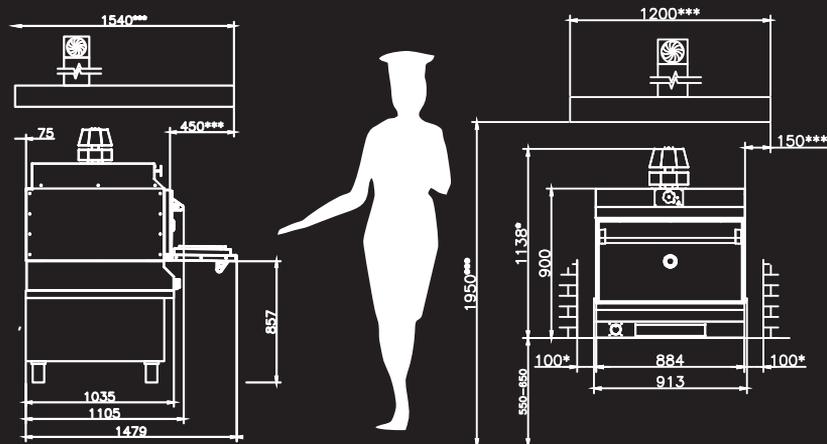
[www.elvi.com.br](http://www.elvi.com.br)  
(11) 2181-3999

# FORNO A CARVÃO

Modelo: **CARBONI 120G**

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Temperatura:</b>	Até 350°C
<b>Capacidade:</b>	2X GN 1/1 por grade/rack ou 2 Assadeiras Retangulares 600x400x80mm
<b>Consumo de Carvão Diária:</b>	10 a 16kg
<b>Desempenho do Carvão:</b>	Média 9 Horas
<b>Nº de Refeições:</b>	Até 110kg de alimento por Hora
<b>Dimensões:</b>	890x1035x900 + 600 total 1740mm
<b>Acessórios Inclusos:</b>	2 Grades Internas

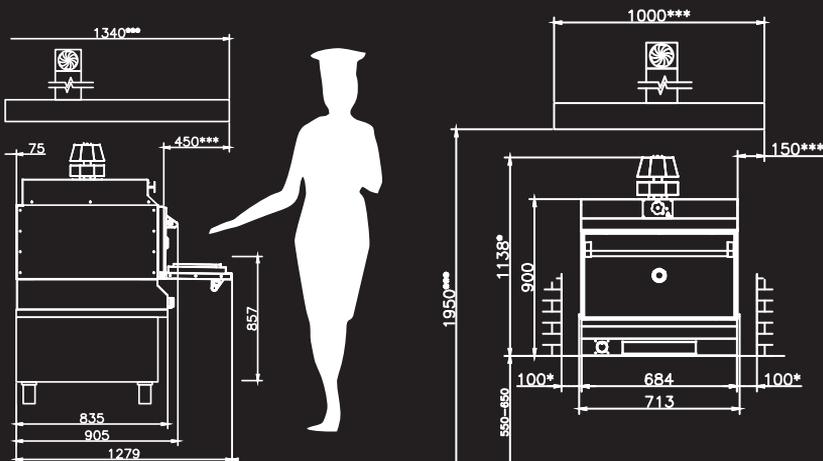


# FORNO A CARVÃO

Modelo: **CARBONI 40V**

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Temperatura:</b>	Até 350°C
<b>Capacidade:</b>	1 x GN 1/1 por grade/rack ou 1 Assadeiras Retangular 600x400x80mm
<b>Consumo de Carvão Diária:</b>	5 a 8kg (Média)
<b>Desempenho do Carvão:</b>	Média 7 Horas
<b>Nº de Refeições:</b>	Até 80kg por hora
<b>Dimensões:</b>	690x835x900 + 600 total 1740mm
<b>Acessórios Inclusos:</b>	2 Grades Internas

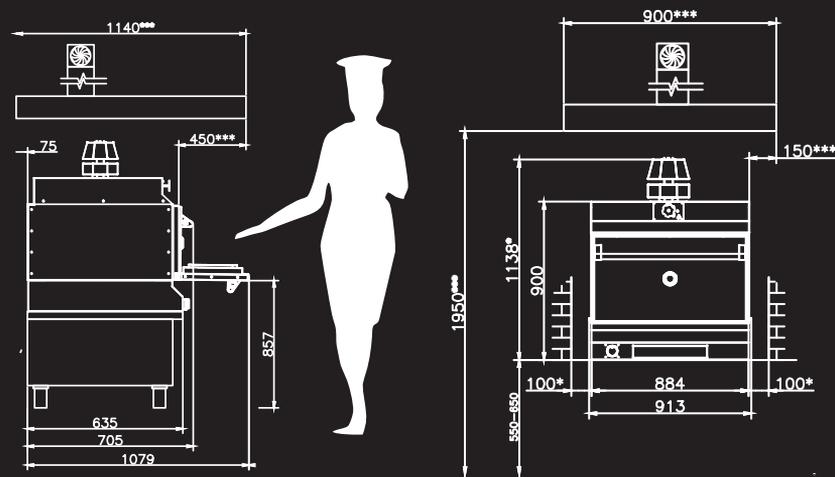


# FORNO A CARVÃO

Modelo: **CARBONI 40H**

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Temperatura:</b>	Até 350°C
<b>Capacidade:</b>	1 x GN 1/1 por grade/rack ou 1 Assadeiras Retangular 600x400x80mm
<b>Consumo de Carvão Diária:</b>	5 a 8kg (Média)
<b>Desempenho do Carvão:</b>	Média 7 Horas
<b>Nº de Refeições:</b>	Até 80kg por hora
<b>Dimensões:</b>	890x635x900 + 600 total 1740mm
<b>Acessórios Inclusos:</b>	2 Grades Internas



# FORNO A CARVÃO

Modelo: **CARBONI 40P**

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Temperatura:</b>	Até 350°C
<b>Capacidade:</b>	2 Grades
<b>Consumo de Carvão Diária:</b>	4 a 6kg (Média)
<b>Desempenho do Carvão:</b>	Média 7 Horas
<b>Nº de Refeições:</b>	Até 30kg por hora
<b>Dimensões:</b>	600x635x900 + 600 total 1740mm
<b>Acessórios Inclusos:</b>	2 Grades Internas

