



DESCRIPTIVO TÉCNICO - FORNO MINICONV

4 ASSADEIRAS/ 5 ASSADEIRAS

PARA BOLO/ PARA PÃO

A Linha de Fornos Miniconv oferece:

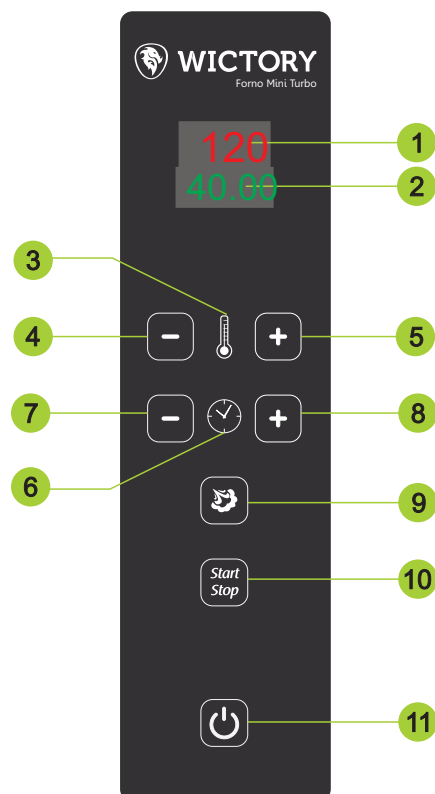
● Três versões:

Tradicional: WCV 435: 4 Assadeiras; WCV 535: 5 Assadeiras;

Bolo: WCVB 335: 3 Assadeiras;

Pão: WCV 335: 3 Pedras (este somente com Vapor);

- Fonte de energia: Elétrico;
- Opção com vapor ou sem vapor;
- Dimensional das assadeiras: larg.: 35cm x prof.: 35cm x alt.: 1,5cm;
- Dimensional das Pedras: larg.: 35cm x prof.: 33cm x alt.: 1,5cm;
- Alta durabilidade: construído em aço inoxidável AISI 430 e assadeiras em Alumínio;
- Alta produtividade: possibilita maior quantidade de alimentos em um curto período de tempo;
- Controle de tempo ajustável até 99:99 minutos;
- Controle de temperatura ajustável até 250°C e rápida retomada;
- Aspersão manual de vapor proporcionando maior crocância e sabor nos alimentos;
- Sistema de cocção por convecção de ar forçado, proporcionando maior rapidez e uniformidade nos assados em relação ao método tradicional;
- Suportes da câmara de cocção desmontáveis que facilitam a higienização;
- Instalação rápida e simplificada;
- Garantia de 1 ano.



Informações Técnicas

Modelo	WCV335	WCVB335	WCV435	WCV535
Capacidade Produtiva por assadeira	-	2 bolos (aro 18)	9 pães (50g)	9 pães (50g)
Peso indicado por assadeira	-	900g	450g	450g
Capacidade de pães por pedra	2 pães rusticos (450g) ou 3 mini baguetes	-	-	-
Peso máximo indicado por pedra	900g	-	-	-
Distância entre assadeiras/ pedras	12cm	12cm	7cm	7cm
Fase	Mono	Mono	Mono	Mono
Tensão(V)	110 / 220	110 / 220	110 / 220	110 / 220
Corrente (A)	24 / 12	24 / 12	24 / 12	24 / 12
Potência (kW)	2,7	2,7	2,7	2,7
Consumo Médio Energia (kW/h)	0,66*	0,66*	0,51*	0,66*
Cordão de Alimentação	Tipo Y	Tipo Y	Tipo Y	Tipo Y
Classe	I	I	I	I
Grau de proteção (IP)	IP14	IP14	IP14	IP14

*O consumo de energia irá depender do tipo de alimento a ser preparado.

- 1- Display indicador de temperatura
- 2- Display indicador de tempo.
- 3- Indicador da função temperatura.
- 4- Tecla de regressão da temperatura.
- 5- Tecla de avanço da temperatura.
- 6- Indicador da função tempo.
- 7- Tecla de regressão do tempo.
- 8- Tecla de avanço do tempo.
- 9- Tecla de acionamento do vapor.
(Somente nos modelos com Vapor)
- 10- Tecla de ativação da programação.
- 11- Botão liga/desliga o equipamento.

por uma alimentação + saudável e responsabilidade ambiental

Rua Abramo João Mazzochi, 396 - Pavilhão C3 - 95042-010 - Bairro Pioneiro - Caxias do Sul/RS
Tel: +55 (54) 3289.3600
www.wictory.com.br



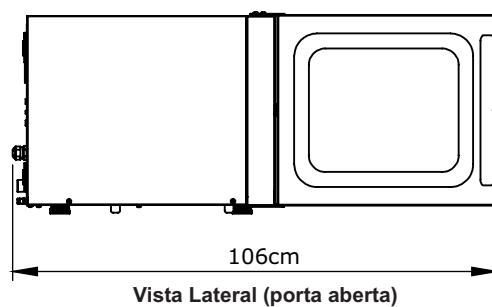
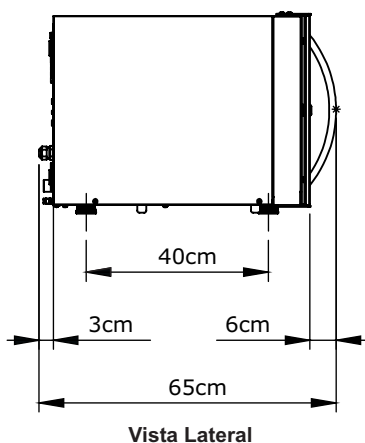
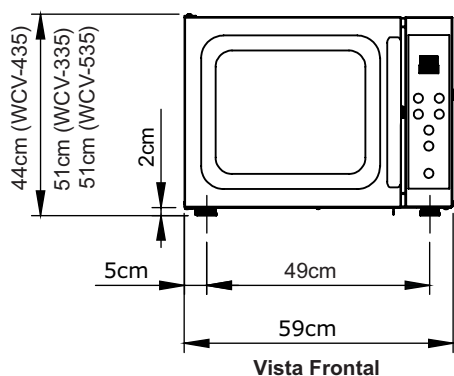
DESCRITIVO TÉCNICO - FORNO MINICONV

4 ASSADEIRAS/ 5 ASSADEIRAS

PARA BOLO/ PARA PÃO

Dimensões

Descrição	Alt. x Larg. x Prof. (cm)	Volume Útil (L)	Peso (kg)
Câmara do miniconv 4 assadeiras	34,5 x 40 x 36	50	-
Câmara do miniconv 3 e 5 assadeiras/ bolo/ pão	41,5 x 40 x 36	60	-
Forno miniconv 4 assadeiras s/ Embalagem	44 x 59 x 65	-	21
Forno miniconv 3 e 5 assadeiras/ bolo s/ Embalagem	51 x 59 x 65	-	22
Forno miniconv pão s/ Embalagem	51 x 59 x 65	-	32
Forno miniconv 4 assadeiras Embalado	55 x 72 x 75	-	46
Forno miniconv 3 e 5 assadeiras/ bolo Embalado	62 x 72 x 75	-	47
Forno miniconv pão Embalado	62 x 72 x 75	-	57

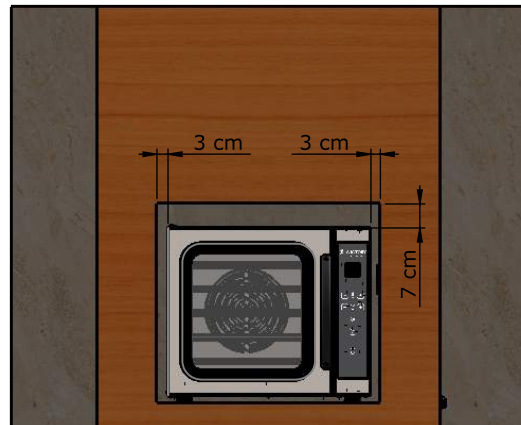
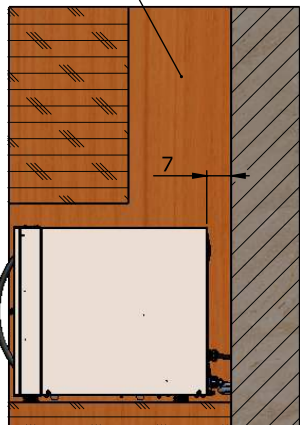


Informações elétricas do Equipamento

Tensão	110V	220V
Consumo Amperagem	24 A	13 A
Cabo	3x2,5mm ²	3x2,5mm ²
Comprimento do Cabo	1,5m	1,5m
Plug	2P+T (20A)	2P+T (20A)

Distâncias Mínima para Ventilação

VÃO PARA SAÍDA
DE VAPOR E GAZES



por uma alimentação + saudável e responsabilidade ambiental



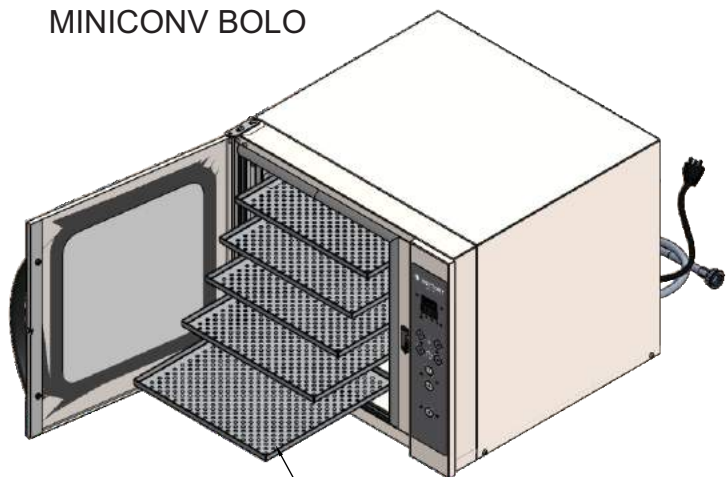
DESCRIPTIVO TÉCNICO - FORNO MINICONV

4 ASSADEIRAS/ 5 ASSADEIRAS

PARA BOLO/ PARA PÃO

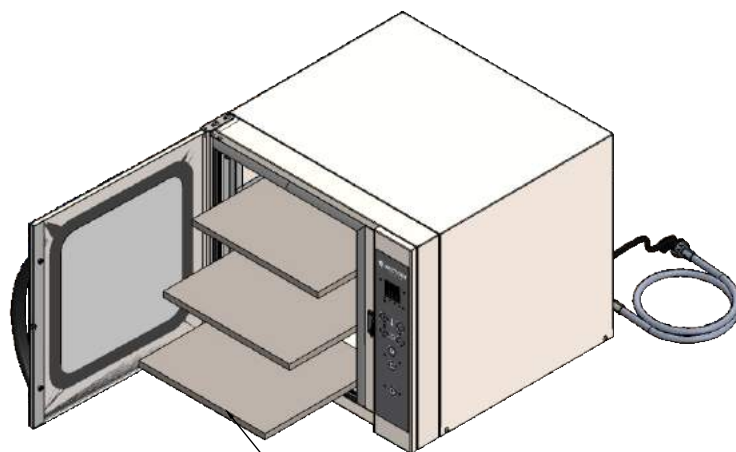
ITENS QUE ACOMPANHAM O EQUIPAMENTO

MINICONV 4 E 5 ASSADEIRAS
MINICONV BOLO



Assadeira em Alumínio
35cm x 35cm x 1,5cm

MINICONV PÃO

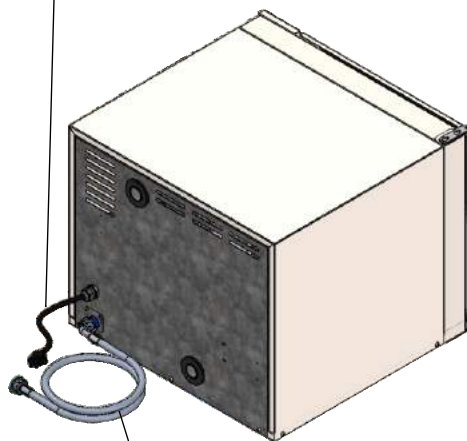


Pedra especial
para altas temperaturas
33cm x 35cm x 1,5cm

MODELO DO EQUIPAMENTO	QUANTIDADE DE ASSADEIRAS
MINI CONV BOLO	3
MINI CONV 4	4
MINI CONV 5	5

MODELO DO EQUIPAMENTO	QUANTIDADE DE PEDRAS
MINI CONV PÃO	3

Cabo de alimentação
plug 2P + T 20A
1,5m de comprimento



Mangueira D'água
3/4 NPT x 1,5m
(somente modelos
com vapor)

por uma alimentação + **saudável** e responsabilidade **ambiental**



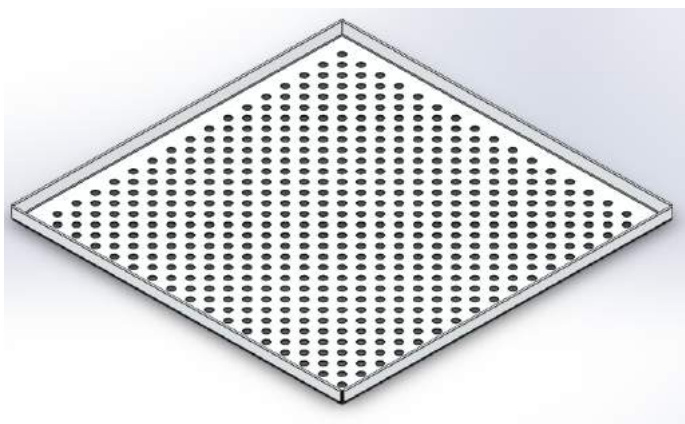
DESCRIPTIVO TÉCNICO - FORNO MINICONV

4 ASSADEIRAS/ 5 ASSADEIRAS

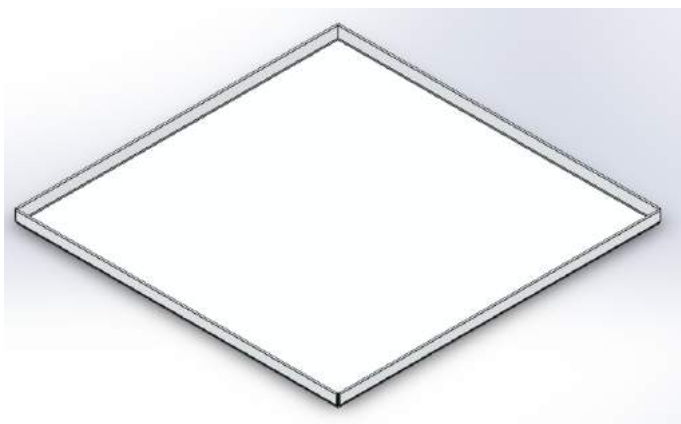
PARA BOLO/ PARA PÃO

Acessórios

Assadeiras

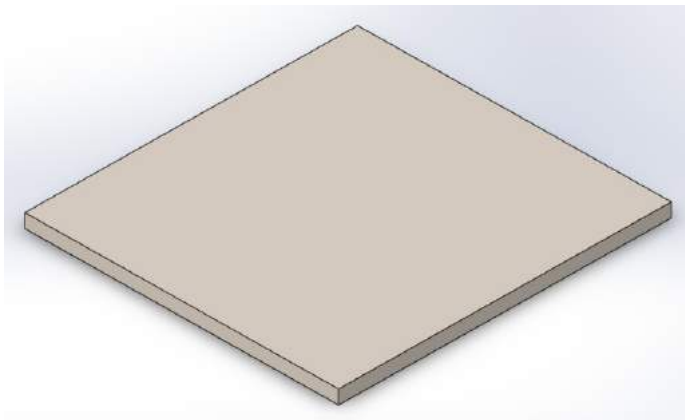


074004-Assadeira plana perfurada 35x35cm
em alumínio



078478-Assadeira plana lisa 35x35cm
em alumínio

Pedra para alta temperatura



704013-Pedra especial para alta
temperatura 33x35cm

Cavalete



704100-Cavalete (larg. 60cm x 49cm x 86cm)
em aço Inox 430

por uma alimentação + saudável e responsabilidade ambiental

Acompanhe



WICTORY

Fornos

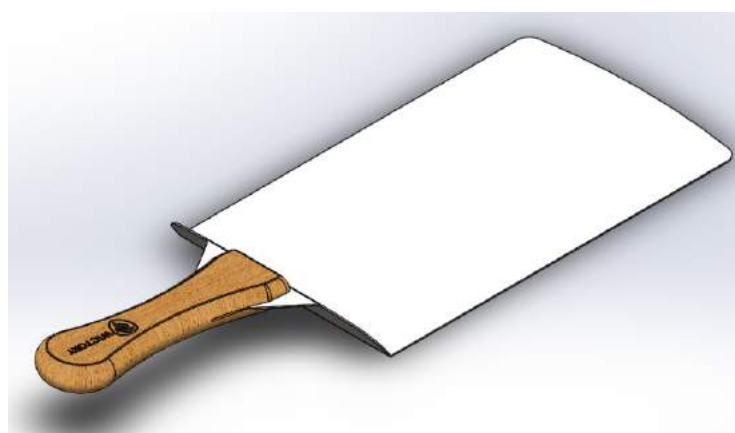
DESCRIPTIVO TÉCNICO - FORNO MINICONV

4 ASSADEIRAS/ 5 ASSADEIRAS

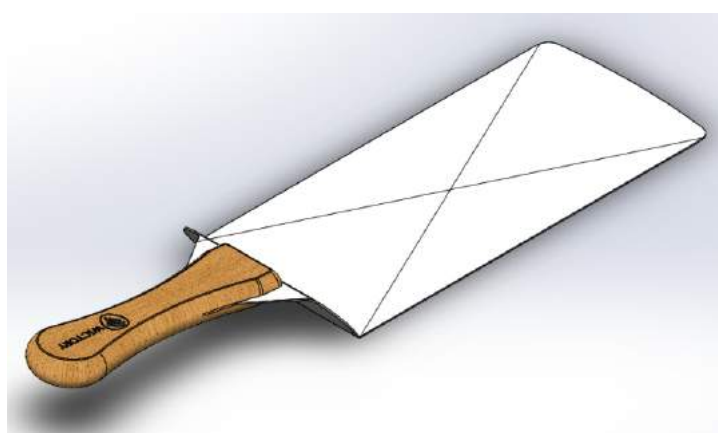
PARA BOLO/ PARA PÃO

Acessórios

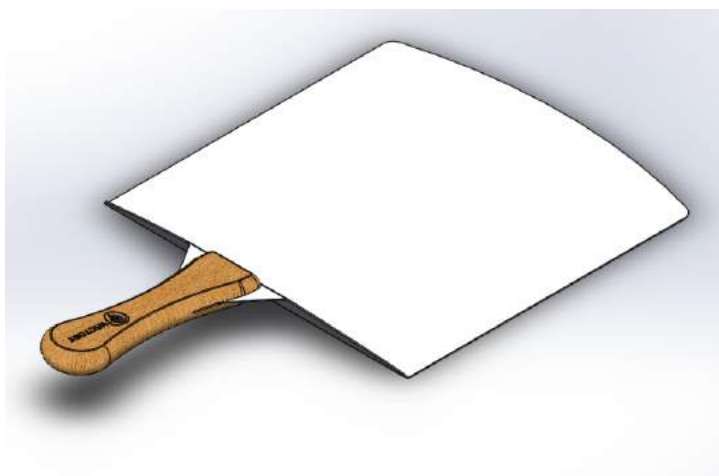
Pás



082828- Pá para Pão 18cm x31cm
em Aço Inox 430



082829- Pá para Banette 14cm x 31cm
em Aço Inox 430



077475- Pá para Pizza 30cm x31cm
em aço Inox 430

por uma alimentação + **saudável** e responsabilidade **ambiental**

Rua Abramo João Mazzochi, 396 - Pavilhão C3 - 95042-010 - Bairro Pioneiro - Caxias do Sul/RS
Tel: +55 (54) 3289.3600
www.wictory.com.br



CROQUI DE INSTALAÇÃO - FORNO MINICONV

4 ASSADEIRAS/ 5 ASSADEIRAS

PARA BOLO/ PARA PÃO

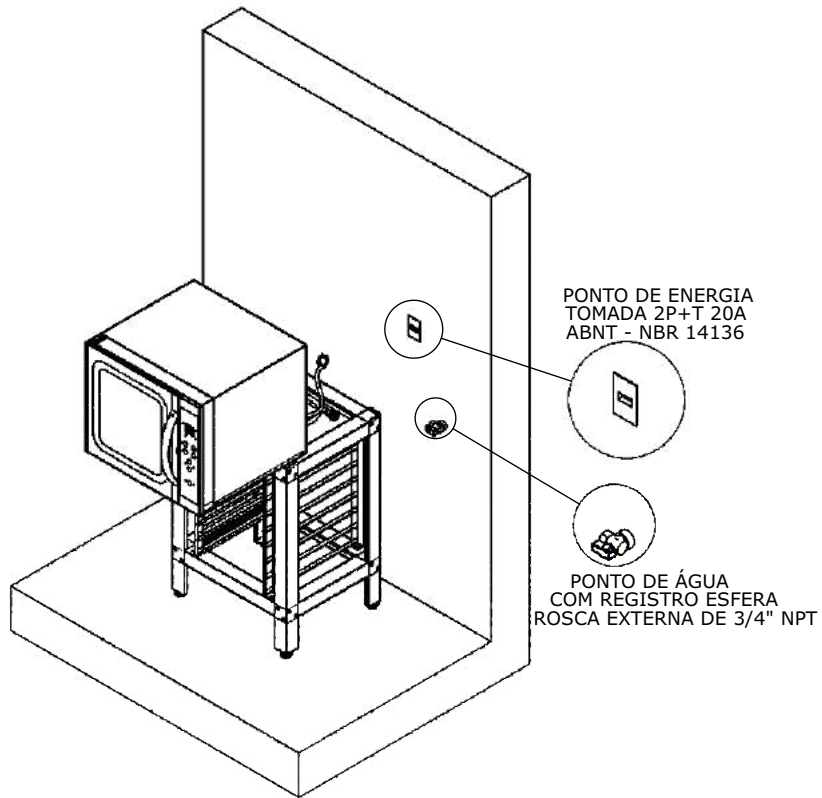
Requisitos necessários para instalação (Responsabilidade do Cliente)

Tipo	Descrição	Especificação Técnica	
		110V	220V
Rede Elétrica	Disjuntor	2 vias - 25A	2 vias - 15A
	Tomada	2P+T ABNT - NBR 14136 - 20A	
	Fiação elétrica	Bitola do Fio 2,5 mm ²	
Hidráulica (somente para modelos com vapor)	Entrada de Água	Registro Esfera 90° rosca externa 3/4" NPT para Água	
	Pressão D'água	0,8 a 2 kg/cm ² *	

*Para locais onde a pressão d'água excede limite indicado necessário instalar válvula reguladora de pressão com manômetro.

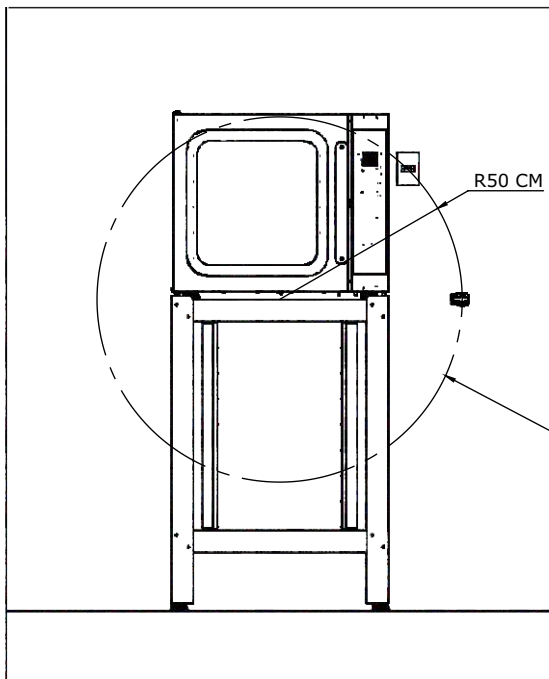


VÁLVULA REGULADORA DE PRESSÃO
Imagem meramente ilustrativa.



Observações Gerais:

- Não bloquear as entradas e saídas de ar localizadas nas laterais e traseira do produto.
- Não é recomendável posicionar o produto perto de fogões, fritadeiras, chapas ou outros equipamentos que liberam gordura, fumaça e calor.
- Instalar o equipamento em local nivelado e ventilado
- Equipamento não contempla visita Técnica. Para manutenção se dirigir a assistência mais próxima



por uma alimentação + saudável e responsabilidade ambiental