



# Linha Congelados

## APRESENTAÇÃO

A Minas Pão/Panibom buscando sempre a melhoria em seus produtos oferece PÃES CONGELADOS trazendo para seus clientes menor custo com maior qualidade.

### Vantagens:

- Menor custo com mão de obra.
- Diminuído espaço para a produção.
- Sabor do produto feito na hora.

### Requisitos necessários para início da produção:

- Área livre de aproximadamente 4m<sup>2</sup>.
- Fonte de energia de 110 / 220 Volts.
- Ponto de gás.
- Ponto de água próximo ao local de instalação do forno.
- Equipamento de armazenamento: freezer ou câmara fria

### Comodato:

A Minas Pão / Panibom possui sistema de comodato, onde o cliente utiliza equipamentos fornecidos pela empresa para o preparo de nossos produtos.

Obs: As manutenções preventivas e corretivas destes equipamentos são de responsabilidade do cliente, que se compromete também em zelar pelo bom funcionamento do equipamento, realizando limpezas periódicas e utilizando-os de forma adequada.

### Treinamento:

São oferecidos treinamentos específicos a manipulação dos produtos oferecidos.

### Informações importantes:

- Os produtos, por serem congelados, devem ser armazenados à temperatura entre -10 e -18°C.
- Os produtos que possuem fermento em sua formulação devem ser mantidos nos armários ou câmaras de fermentação após o descongelamento, pois precisam fermentar/crescer antes de seu assamento. Esse processo pode variar entre cinco e doze horas, dependendo da temperatura do ambiente.

**Produzir aquele pão quentinho ficou muito simples!**

# Pão Francês

Pão Francês Tradicional 60g

Pão Francês Mini 30g

Pão Francês Baguete 80g

Pão Francês Baguete 120g

Pão Francês Baguete 250g

Panhoca 60g

# Pão Francês Fibras

Pão Francês Fibras 60g

Pão Francês Mini Fibras 30g

Pão Baguete Fibras 80g

Pão Baguete Fibras 120g

# Pães Doces

Hot-Dog Tradicional 60g

Mini Hot-Dog 30g

Pão de Hambúrguer 60g

Pão de Hambúrguer 80g

Pão Sovado

Pão Petrópolis



# Brioches

Pão de Leite

Caracol

Ferradura

Pão Doce com Creme

Pão doce Madrilenho com Farofa

Pão doce Madrilenho com Creme

Pão doce Madrilenho com Frutas



# Roscas

Rosca da Vó

Rosca Rainha

Rosca de Leite com Creme

Rosca de Cereja com Creme

Rosca Trancinha

Rosca de Frutas

Rosca de Coco



# Linha Artesanal

Pão de Batata

Pão de Abóbora

Pão de Batata Doce

Pão de Beterraba

Pão de Cenoura

Pão de Cebola

Pão Temperado

Pão de Milho

Pão de Queijo

Panetone



# Produtos



**Fracês  
Tradicional**



**Francês  
Baguete**



**Francês  
Fibras**



**Fribas  
Baguete**



**Sovado**



**Petrópolis**



**Pão Doce**



**Hambúrguer**



**Brioche  
de Coco**



**Brioche  
de Leite**



**Ferradura  
com Creme**



**Madrilenho  
com Creme**

# Produtos



**Rosca Rainha  
com Frutas**



**Rosca com  
Creme**



**Rosca de  
Coco**



**Rosca com  
Castanhas**



**Pão de  
Milho**



**Pão de  
Batata**



**Baguete de  
Milho**



**Pão de  
Queijo**

## CARACTERÍSTICAS FORNO FTT- 150- 5 ESTEIRAS

### FORNO TURBO FTT -150 TEDESCO - 5 ESTEIRAS OU MARCA SIMILAR

#### NÚMERO DE ESTEIRAS/FORMAS

- 5 (58x68cm)

#### CAPACIDADE DA FORNADA

- ATÉ 150 pães
- Capacidade de produção HS : 450 pães 50 g

#### MEDIDAS EXTERNAS

- Altura: 1640mm
- Largura: 975mm
- Profundidade: 1295mm

#### MEDIDAS INTERNAS

- Altura: 520mm
- Largura: 700mm
- Profundidade: 745mm

#### FORNO ELÉTRICO

- Potência instalada (Kw) – 9,5
- Consumo Elétrico com carga (kW/h) – 4,5

#### FORNO GÁS

- Potência Instalada (Kw) – 0,75
- Consumo Elétrico com carga (kW/h) – 0,7
- Consumo Gás com carga (kg/h) – 1,1





## CÂMARA PARA CRESCIMENTO DE PÃES

### DESCRIÇÃO:

- Capacidade para 20 Assadeiras
- Totalmente em chapa de aço carbono.
- Acabamento em pintura a pó eletrostática branca.
  - Altura: 2.200 mm
  - Largura: 700 mm
  - Profundidade: 700 mm

