



**LOJA DAS  
PADARIAS**  
FORNOS E MÁQUINAS



## FORNOS VASCONCELOS



### Tecnologia

LPE-4.4

Painel consiste em câmaras independentes equipadas com termostatos digitais e temporizadores digitais, além de um sistema individual de controle de temperatura para o teto e lastro. O forno contém revestimentos laterais em aço inoxidável e pedras refratárias para uma qualidade superior em seus produtos, e cada uma das câmaras conta com um sistema de vapor individual e rodas para facilitar o deslocamento.

 <b>Medidas externas</b> 1,70 x 2,00 x 2,00   	 <b>Medidas internas</b> 1,21 x 1,44  	 <b>Assadeiras (80x148)</b> 16	 <b>Potência</b> 32 kw	 <b>Consumo Médio</b> 16 kw/h	 <b>Peso</b> 1100 kg
---	--	---	---	--	---

LPE-4.2

### Diferenciais

Revestimento exterior em aço inoxidável. A câmara interna é feita de aço para melhor retenção e distribuição de calor. Portas em aço inoxidável como padrão ou vidro temperado opcional, lâ de vidro para isolamento de alto desempenho. Economize energia com controle de temperatura e distribuição uniforme de cozimento sem necessidade de correção paleativo.



 <b>Medidas externas</b> 1,70 x 2,00 x 1,80   	 <b>Medidas internas</b> 1,21 x 1,44  	 <b>Assadeiras (80x148)</b> 8	 <b>Potência</b> 16 kw	 <b>Consumo Médio</b> 8 kw/h	 <b>Peso</b> 700 kg
---	--	--	---	---	--

## MEDIDAS DOS FORNOS



Modelo	Medidas externas L x C x A	Mediadas internas L x C	Assadeiras (58x68)	Peso	Potencia (KW)	Consumo médio (kw/h)
<b>FVE-2.1</b>	1.70x1.30x 1.70	1.21x0.74	2	300	6	3.5
<b>FVE-2.2</b>	1.70x1.30x 1.80	1.21x0.74	4	390	12	7
<b>FVE-2.3</b>	1.70x1.30x 1.90	1.21x0.74	6	480	18	10.5
<b>FVE-2.4</b>	1.70x1.30x 2.00	1.21x0.74	8	570	24	13.5
<b>FVE-4.1</b>	1.70x2.00x 1.70	1.21x1.44	4	500	8	4
<b>FVE-4.2</b>	1.70x2.00x 1.80	1.21x1.44	8	700	16	8
<b>FVE-4.3</b>	1.70x2.00x 1.90	1.21x1.44	12	900	24	12
<b>FVE-4.4</b>	1.70x2.00x 2.00	1.21x1.44	16	1100	32	16
<b>FVE-6.1</b>	1.70x2.70x 1.70	1.21x2.15	6	700	10	5
<b>FVE-6.2</b>	1.70x2.70x 1.80	1.21x2.15	12	900	20	10
<b>FVE-6.3</b>	1.70x2.70x 1.90	1.21x2.15	18	1100	30	15
<b>FVE-6.4</b>	1.70x2.70x 2.00	1.21x2.15	24	1300	40	20

## VASCONCELOS GOUMERT



### Tecnologia

FGV-2

Painel digital com controle de temperatura teto e lastro, pedras refratárias para uma qualidade superior do produto. O forno atinge uma temperatura de até 350°, e possui revestimento de inox externo e rodas para melhorar a locomoção. Indicado para produção de pizza, bolos, salgados e pães

 <b>Medidas externas</b> 1,00 x 1,00 x 1,60 	 <b>Medidas internas</b> 0,65 x 0,72 	 <b>Potência</b> 7 kw	 <b>Consumo Médio</b> 3,5 kw/h	 <b>Peso</b> 150 kg
---	--	--	---	--

### Medidas

Modelo	Medidas externas L x C x A	Mediadas internas L x C	Peso	Potencia (KW)	Consumo médio (kw/h)
<b>FGV-1</b>	1,00 x 1,00 x 1,40	0,65x 0,70	110kg	7	4
<b>FGV-2</b>	1,00 x 1,00 x 1,503	0,65x 0,70	150kg	14	8
<b>FGV-3</b>	1,00 x 1,00 x 1,65	0,65x 0,70	190kg	21	12
<b>FGV-4</b>	1,00 x 1,00 x 1,90	0,65x 0,70	230kg	28	16

## QUEM SOMOS?



Há muitos anos atrás, em 1994, Edson começou a trabalhar como representante de vendas de máquinas para padarias. Ele amava o que fazia e se dedicava ao máximo para ajudar seus clientes a encontrarem as ferramentas ideais para produzir pães e doces deliciosos.

Em 2012, o filho de Edson, Leonardo, entrou para a empresa e começou a trabalhar ao lado do pai. Foi nesse momento que ele percebeu uma grande necessidade no mercado: os fornos de qualidade com preço justo eram escassos. Foi então que surgiu a ideia de criar uma empresa que pudesse oferecer essas máquinas tão importantes para as padarias.

Assim nasceu a Loja das Padarias, em Brasília. A empresa começou pequena, mas com muita dedicação e esforço, rapidamente se tornou uma das maiores fabricantes de Fornos para padarias da região. O sucesso foi tão grande que em pouco tempo, a Loja das Padarias se tornou uma referência no mercado.

A visão é levar tecnologia e eficiência para todas as padarias do Brasil, oferecendo máquinas de alta qualidade a um preço justo. A Loja das Padarias acredita que isso pode ser alcançado com muito trabalho, dedicação e comprometimento com a satisfação dos clientes.

A história da Loja das Padarias é uma história de amor pela profissão, dedicação aos clientes e visão de futuro. Edson e Leonardo Vasconcelos são prova de que, com determinação e esforço, é possível criar uma empresa de sucesso e fazer a diferença no mercado. É com esse espírito que a Loja das Padarias segue firme em sua missão de levar qualidade e tecnologia para todas as padarias do Brasil.



**40k**

DE SERVIÇOS ENTREGUES



ENTREGA MAIS RÁPIDA DO DF



ATENDEMOS TODO BRASIL



MÃO DE OBRA ESPECIALIZADA

## Nossos Parceiros



TAGUATINGA - DF



Pães e Conveniência  
CELÂNDIA - DF



SANTA MARIA - DF



SANTA MARIA - DF



GOIÂNIA - GO



PLANALTINA - GO



**LOJA DAS  
PADARIAS**  
FORNOS E MÁQUINAS

QUADRA 08 LOTE 31  
SETOR DE INDUSTRIA CEILÂNDIA / BRASÍLIA - DF

[lojasdaspadarias.sac@hotmail.com](mailto:lojasdaspadarias.sac@hotmail.com)

(61) 9 8623-2968 / (61) 3373-8459

[lojasdaspadarias.ind.br](http://lojasdaspadarias.ind.br)