

Forno a carvão

**BRASEIRO** 

**#BRASA  
LOVERS**

# UM SONHO...

O sonho de ter um forno a carvão em seu restaurante, steak house, bar, bistrô, ou hotel se tornou possível!

Destinado a atender paladares mais exigentes, permite preparar uma variedade de produtos como: carnes, peixes, frutos do mar, legumes, verduras, pizzas e sobremesas. Tudo com sabor incomparável da defumação, típico de alimentos preparados no carvão.



100% a carvão



capacidade p/  
2 grelhas



250~400°C  
temperatura  
de cocção



controle de  
fluxo de ar



controle de  
defumação



Forno a carvão

**BRASEIRO**





Há mais de 47 anos fabricando e comercializando equipamentos para o mercado de food service no Brasil e na América Latina, a Macom introduz ao seu portfólio o forno a carvão BRASEIRO.

Produzido com matéria prima de altíssima qualidade e 100% em solo nacional, o Braseiro é a junção perfeita de forno e grelhador em um único equipamento.

Aquecer, selar, gratinar, grelhar, assar e defumar são as principais funções do Braseiro. Sua velocidade, economia, versatilidade e elegância são os diferenciais que fazem do Braseiro o sonho dos mais diversos chefs.

## Características:

- Construção em aço inox
- Controle de entrada e saída de ar na câmara
- Grade para carvão em chapa de aço carbono de 16mm
- 2 grelhas internas em aço inox inclusas
- Capacidade para múltiplas grelhas
- Termômetro
- Suporte de bandeja em aço inox\*
- Base com armário em aço inox\*

*\*Itens opcionais*

Forno a carvão


**BRASEIRO** 

# VELOCIDADE

Até **40%** mais rápido  
Comparado a outros meios de cocção


## Tempos de cocção:




 **Picanha:** 6-8 min  
250g - 90 a 100 unids

 **Hambúrguer:** 8-10 min  
200g - 70 a 80 unids

 **Ancho:** 7-9 min  
300g - 50 a 60 unids

 **Costela** (regeneração/finalização): 5 min  
1200g - 15 a 20 unids

 **Medalhão:** 5-7 min  
150g - 80 a 90 unids

 **Peito de frango:** 7-9 min  
200g - 60 a 75 unids

\* Tempos de cocção tomados com ingredientes ambientados em temperatura de refrigeração (4°C) e câmara do forno em 400°C

Forno a carvão  
**BRASEIRO** 



# ECONÔMICO

Mais mão na massa e menos mão no carvão...

Desempenho, custo operacional e estética são os fatores que mais influenciam no momento da escolha de um equipamento.

O forno a carvão Braseiro proporciona ao operador a possibilidade de controlar o fluxo de ar dentro da câmara, permitindo o controle da temperatura, defumação e queima do carvão. Por ser uma cavidade fechada, a brasa se mantém por muito mais tempo, economizando carvão e mantendo a temperatura ideal de operação.

Com uma carga de carvão é possível operar ininterruptamente por até 6 horas, sem a necessidade de recarga, tornando o Braseiro, pelo menos 4 vezes mais econômico que uma churrasqueira ou parrilha aberta tradicional.



**4x** mais econômico que  
uma parrilla comum

Forno a carvão

**BRASEIRO** 



Foto: Tostadas com babaghanoush, pimentão e tomate defumados na brasa

O forno a carvão Braseiro dá um show quando o assunto é...

# VERSATILIDADE



Forno a carvão  
**BRASEIRO** 





Foto: Legumes na brasa

A primeira imagem que vem à mente quando falamos de um forno a carvão, é a possibilidade de produzir diversos tipos de carnes com sabor acentuado, toques de defumação e suculência sem igual.

Um dos fatores que fazem do forno a carvão Braseiro ser objeto de desejo da maioria dos chefs, é a sua versatilidade na cozinha. Ele possibilita a produção de diversos tipos de pratos, indo muito além das proteínas, cobrindo toda a extensão de um cardápio.

O forno a carvão Braseiro realmente surpreende quando o assunto é flexibilidade nos preparos, desempenhando com perfeição desde o preparo de bases, caldos e elementos de fundo, passando por couverts, guarnições e até mesmo saladas e sobremesas.



Batata Doce



Salada Colleslaw  
tostada na brasa



Peras ao vinho  
carameladas



# PERSONALIDADE

Adicione valor ao seu cardápio com a defumação





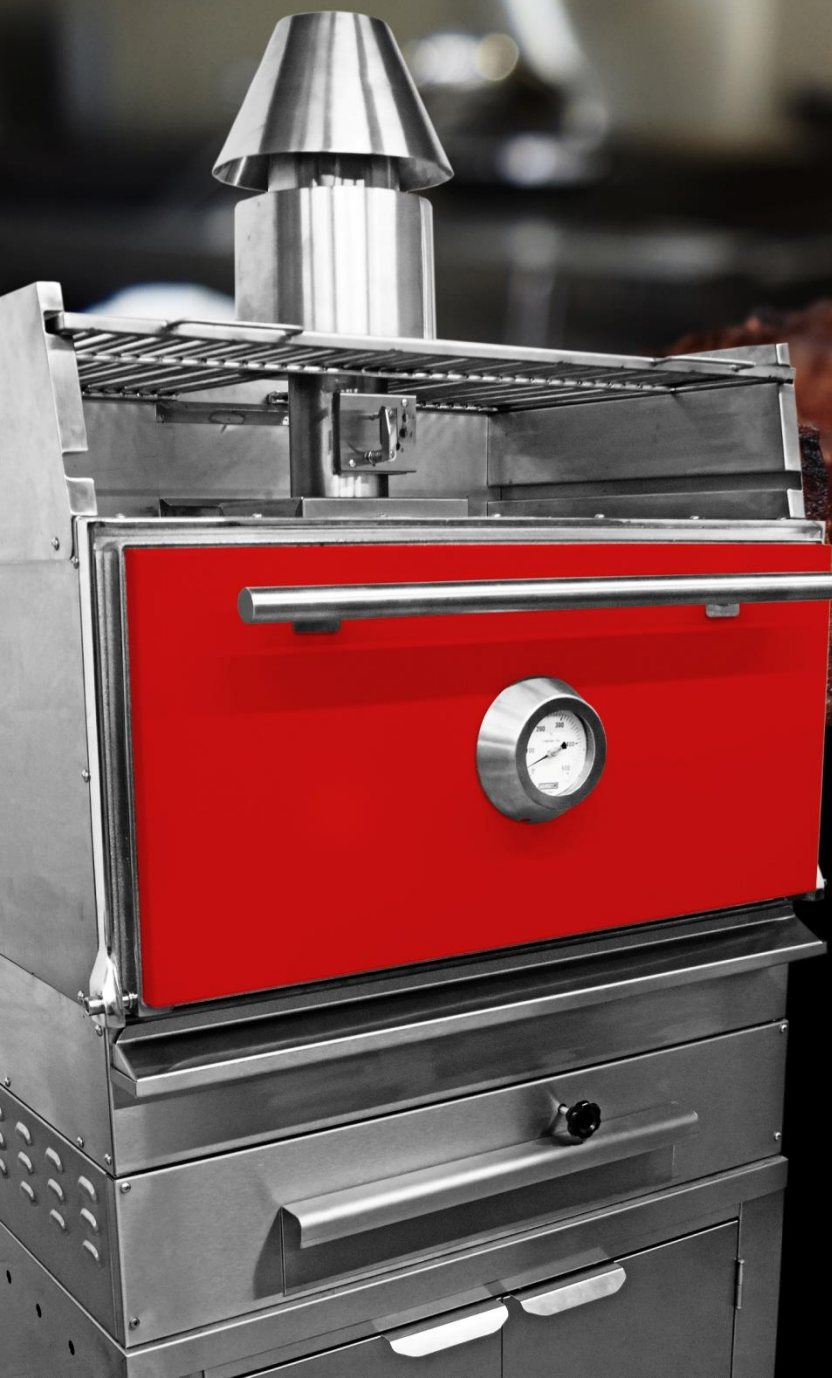


Foto: Porter house na Brasa

## Controle de fluxo de ar e defumação

Através do controle de saída de ar, é possível concentrar a fumaça no interior da câmara, permitindo agregar ao alimento um sabor especial de defumação. Este sabor pode ser obtido com uso de chips de alguns tipos de madeiras especiais, sementes e ervas aromáticas.

O fluxo de entrada de ar permite também ter controle das chamas mantendo a brasa, permitindo a concentração de calor para uma melhor selagem, trazendo suculência no ponto certo e evitando o ressecamento dos alimentos.

As notas de defumação e braseado dão uma personalidade única a qualquer preparo, sendo perceptível mesmo a paladares menos treinados.

Forno a carvão

**BRASEIRO** 





# CONCEITUAL

A fumaça como ingrediente...





Fotos: 1: Smash burger grelhado com mix de legumes braseados no forno, 2: Abóbora assada na brasa com sour cream, 3: Batatas-fritas com cheddar e bacon gratinadas na brasa, 4: Arroz tostado na brasa e 5: Pizza napolitana.

O que tem levado inúmeros chefs a optar por ingredientes defumados não é segredo: o sabor enriquecido pela fumaça pode fazer toda a diferença. Por suas fortes características sensoriais, são produtos únicos que costumam agradar a maioria dos consumidores.

Arroz crocante, farofas variadas, a verdadeira Pizza Napolitana, pescados, mariscos e crustáceos são alguns dos pratos que podem ser preparados no Braseiro.



As portas do forno Braseiro são oferecidas nas cores: amarelo, vermelho pontilhado, azul escuro, preto brilhante, preto craqueado, e ouro envelhecido. Consulte sobre pinturas personalizadas.



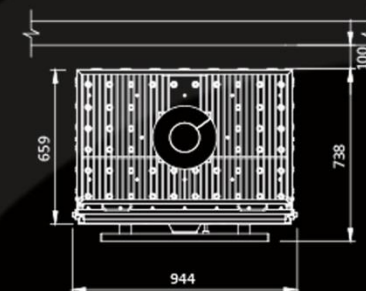
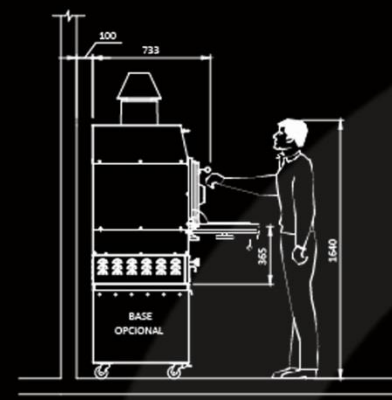
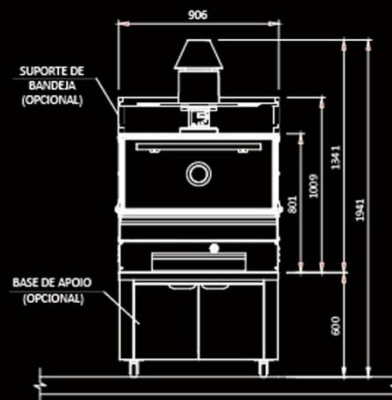
Robusto, porém muito

**ELEGANTE**

Forno a carvão

**BRASEIRO** 





## Modelos:

**BRASEIRO-45** 906 x 1341\* x 733 mm (Largura x Altura x Profundidade)

**BRASEIRO-50** 906 x 1341\* x 997 mm (L x A x P)

\*Altura incluindo suporte e chaminé (801mm sem chaminé).

## Incluso

- Forno de sobrepôr com 2 grelhas,
- 1 Chaminé corta chamas
- 1 Pinça de operação
- 1 Rastelo de carvão
- 1 Gaveta de cinzas

## Tamanho da Grelha

- Braseiro-45: 750 mm x 510 mm (Largura x profundidade)
- Braseiro-50: 750 mm x 745 mm (Largura x profundidade)

## Capacidade do Forno

- Braseiro-45: 125 litros (2 GNs 1/1 por grelha)
- Braseiro-50: 190 litros (2 GNs 1/1 + 2 GNs 1/2 por grelha)

## Opcionais

- Base de apoio (B)
- Suporte para bandeja (S)

Forno a carvão

**BRASEIRO** 





Aços Macom Indústria e Comércio Ltda.  
Av. Julia Gaiolli, 474 - Guarulhos -SP - 07251-500  
Tel: +55 (11) 2085-7000