



PONTO QUENTE



> VANTAGENS DE UM ESPAÇO PONTO QUENTE

- Aumenta a fidelização.
- Atrai novos consumidores.
- Aumenta o lucro.
- Valoriza o espaço da loja.

> VANTAGENS PARA O CONSUMIDOR

- Facilita a compra.
- Economiza tempo.
- Lembra necessidades.

> VANTAGENS DOS PRODUTOS ULTRACONGELADOS

- Proporcionar ao consumidor final pão quente a qualquer hora do dia, despertando-o para o seu cheiro característico, provocando emoções através do olfato, aumentando o desejo de compra e consequentemente a venda.
- Não existir sobras, pois o pão vai sendo cozido consoante a necessidade.
- Possibilitar a oferta de uma ampla gama de produtos.
- Reduzir custos de mão-de-obra.
- Para um estabelecimento de venda, o investimento em equipamento (forno e estufa) não é elevado.
- Gestão de stock eficiente.

> VANTAGENS EM RELAÇÃO AOS PRODUTOS TRADICIONAIS

- Ter sempre à disposição do cliente uma vasta gama de produtos frescos de qualidade.
- Cumprir normas de higiene e segurança.
- A loja controla o ritmo de produção com que labora e os custos em mão-de-obra.
- Possibilidade de conferir a cada produto um toque final pessoal e ao gosto do cliente.



EQUIPAMENTOS PANIDOR



FORNO UNOX ANNA XF023

Capacidade: 4 tabuleiros de 460x330mm
Espaçamento: 70mm
Frequência: 50/60Hz
Potência Eléctrica: 3,0kW
Dimensões: 600x472x587mm
Peso: 22Kg



FORNO UNOX ROSSELLA XFT193

Capacidade: 4 tabuleiros de 600x400mm
Espaçamento: 75mm
Frequência: 50/60Hz
Potência Eléctrica: 6,5kW
Dimensões: 800x770x509mm
Peso: 49Kg



LOJAS <150m²

EQUIPAMENTOS

- > FORNO ANNA
- > MÓDULO MÓVEL PONTO QUENTE

GAMA PRODUTOS sugeridos

- > Pão Avó Alongado
- Pão São Lourenço
- Pão São Lourenço Sementes
- Broa Milho Alongada
- Croissant BIT Chocolate
- Pastel de Nata



LOJAS 150-300m²

EQUIPAMENTOS

- > FORNO ANNA
- > ARCA FRIGORÍFICA
- > MÓDULO MÓVEL PONTO QUENTE

GAMA PRODUTOS sugeridos

- > Pão Avó Alongado
- Pão Avó Cereais
- Pão São Lourenço
- Pão São Lourenço Sementes
- Caraça Alfarroba
- Bola Centeio Baviera
- Broa Milho Alongada
- Pão Abóbora
- Croissant BIT Chocolate
- Croissant BIT Ovo
- Croissant Pré Fermentado 80 gr
- Misto Queijo Fiambre
- Pastel de Nata
- Bola de Berlim
- Bolo de Arroz



LOJAS >300m²

EQUIPAMENTOS

- > FORNO ROSSELA
- > ARCA FRIGORÍFICA
- > 2 MÓDULOS MÓVEIS PONTO QUENTE

GAMA PRODUTOS sugeridos

- > Pão Avó Alongado
- Pão Avó Cereais
- Pão São Lourenço
- Pão São Lourenço Sementes
- Caraça Alfarroba
- Bola Centeio Baviera
- Broa Milho Alongada
- Pão Abóbora
- Pão Integral Passas e Nozes
- Baguete Integral 100 gr
- Baguete 90 gr
- Croissant BIT Chocolate
- Croissant BIT Ovo
- Croissant Pré Fermentado 80 gr
- Misto Queijo Fiambre
- Folhado Salsicha com Mostarda
- Folhado Pizza
- Pastel de Nata
- Bola de Berlim
- Bolo de Arroz



GAMA PRODUTOS

LOJAS >300m²

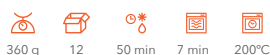
LOJAS 150-300m²

LOJAS <150m²



Pão da avó alongado

Ref. 178122



360 g 12 50 min 7 min 200°C



Broa milho alongada

Ref. 178037

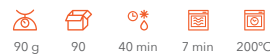


400 g 20 120 min 12 min 200°C



Pão são lourenço

Ref. 178200

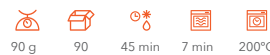


90 g 90 40 min 7 min 200°C



Pão são lourenço sementes

Ref. 178202



90 g 90 45 min 7 min 200°C



Pão da avó cereais

Ref. 178076



350 g 12 45 min 7 min 200°C



Carcaça alfarroba

Ref. 177333



70 g 50 30 min 7 min 200°C



Pão de abóbora e nozes

Ref. 178304



100 g 40 45 min 7 min 200°C



Croissant bit chocolate

Ref. 144016



100 g 30 20 min 18 min 170°C



Bola centeio bauiera

Ref. 177108



80 g 50 30 min 7 min 200°C



Misto queijo fiambre

Ref. 144038



100 g 50 60 min 15 min 190°C



Croissant bit ovo

Ref. 144026



100 g 30 20 min 18 min 170°C



Pastel de nata

Ref. 155072



60 g 60 30 min 10 min 250°C



Bola de Berlim com creme

Ref. 187058



120 g 20 4 h



Bolo de Arroz

Ref. 167002



70 g 48 40 min



Croissant pré-fermentado

Ref. 155602



80 g 30 20 min 20 min 170°C



Pão integral passas e nozes

Ref. 179008



350 g 20 60 min 8 min 200°C



Folhado pizza

Ref. 143456



120 g 30 20 min 16 min 200°C



Folhado salsicha com mostarda

Ref. 143457



120 g 30 20 min 16 min 200°C



Baguette integral 100g

Ref. 179005



100 g 80 45 min 6 min 200°C



Baguette 90g

Ref. 177003



90 g 80 20 min 6 min 200°C

ASSEGURAMOS FORMAÇÃO E DEMONSTRAÇÃO DE PRODUTO.



Trav. Outeiro dos Cepos, nº44,
2425-618 Monte Redondo
LEIRIA - PORTUGAL

TEL +351 244 689 050
geral@panidor.pt
www.panidor.pt

