



  
O QUE É  
ALLSFOR TECH

  
O CONCEITO  
INOVADOR

  
CARACTERÍSTICAS  
DAS SUPERFÍCIES

  
SISTEMA DE INDUÇÃO  
ALLSFOR TECH

  
ACESSÓRIOS  
ALLSFOR TECH

  
AMBIENTES  
ALLSFOR TECH

  
VANTAGENS  
ALLSFOR TECH

  
RESUMO SOBRE  
ALLSFOR TECH

  
INFORMAÇÃO  
EMPRESA



## O CONCEITO INOVADOR

Com a Allsfor Tech o limite é a sua criatividade, pois estamos a falar de um eletrodoméstico gigante, uma cozinha, uma mesa... A sua Allsfor Tech!  
É a primeira superfície de trabalho no mercado com um sistema de indução integrado.

A Allsfor Tech permite cozinhar, comer, socializar e trabalhar, tudo na mesma superfície.  
A superfície Allsfor Tech é mais do que uma bancada de porcelânico.



# O QUE É ALLSFOR TECH

Superfície em porcelana:

Atualmente a mais resistente para uma superfície de trabalho.

Camada de alumínio:

Facilita a flexibilidade, a resistência e uma planimetria perfeita para que não haja uma rutura da chapa.

Camada de alumínio:

Permite dissipar a temperatura para resistir à rutura. A camada de porcelana, por si só, não dissipa a temperatura e sem esta camada metálica pode criar um ponto de tensão e de rutura.

Baquelite:

Usada para isolamento térmico e elétrico. Quimicamente estável, reciclável e resistente ao calor, pode ser negra ou branca.





# ALLSFOR

TECH INSPIRATION

Pode ver o vídeo em:

<https://vimeo.com/511142584>



# CARACTERÍSTICAS DAS SUPERFÍCIES

A composição especial da Allsfor Tech tem as seguintes características: Resistente a riscos, sendo a superfície mais resistente no mercado, recomenda-se a utilização de uma tábua de corte para proteger os seus utensílios de cozinha devido à sua resistência a abrasão.

Ao ser não porosa, não absorve líquidos, pelo que nada penetra na superfície, logo não mancha. Resistente a altas temperaturas, para uso industrial e doméstico e é uma solução leve, pesando 26 kg/m<sup>2</sup>.

É a única superfície com flexibilidade no mercado graças à sua composição técnica. Resistente ao gelo, não é afetada por baixas temperaturas.

Higiênica e antibacteriana. É fácil de limpar e não liberta substâncias nocivas, com resistência ao impacto, cumprindo normas europeias e americanas.



# CARACTERÍSTICAS DAS SUPERFÍCIES



**Grandes dimensões**  
Big size



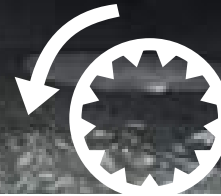
**Antibacteriano**  
Antibacterial



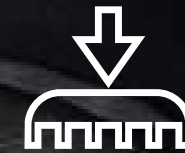
**Estabilidade dimensional**  
Dimensional stability



**Impermeável**  
Impermeable



**Resistência à abrasão**  
**superficial**  
Superficial abrasion  
resistance



**Resistência à abrasão**  
**profunda**  
Deep abrasion  
resistance



**Resistência à flexão**  
Bending resistance

**t<sub>c</sub>°**

**Resistência térmica**  
Thermal resistance



**Resistência ao gelo**  
Frost resistance



**Resistência ao impacto**  
Shock resistance



**Resistência química**  
Chemical resistance



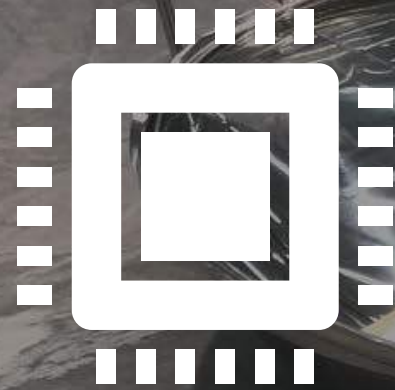
**Resistência às manchas**  
Stain resistance



**Resistência aos riscos**  
Scratch resistance



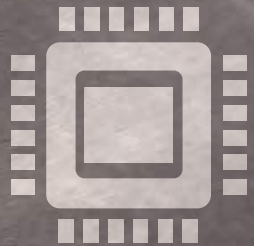
**Incombustível**  
Fireproof

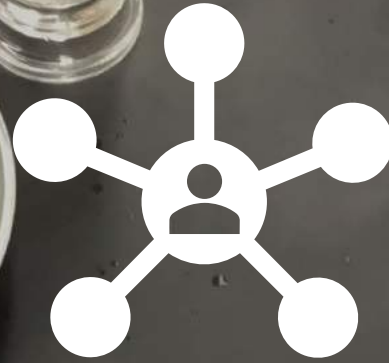


# SISTEMA DE INDUÇÃO ALLSFOR TECH

A Allsfor Tech emprega um sistema de indução eletromagnética, que permite cozinhar diretamente sobre a superfície de trabalho, ligando as zonas de confeitaria e preparação.

A bancada Allsfor Tech pode ser concebida com:  
Indutores com 3 diâmetros diferentes: 170 mm, 230 mm e 280 mm.  
A posição dos indutores na superfície é feita por medida e de acordo com a preferência do cliente.  
Poderá ter tantos indutores de diâmetros diferentes quanto o cliente desejar.  
Poderá atingir medidas máximas de 315 x 122 cm.





# ACESSÓRIOS ALLSFOR TECH

Todos os trens de cozinha destinados a placas de indução são compatíveis com as superfícies Allsfor Tech se forem usados com o nosso sistema de elevação que pode ser adquirido quando se compra a superfície Allsfor Tech. Também existe a possibilidade de comprar o trem de cozinha diretamente à Allsfor Tech. Todas as frigideiras e panelas Allsfor Tech veem mecanizadas de fábrica.

ALLSFOR

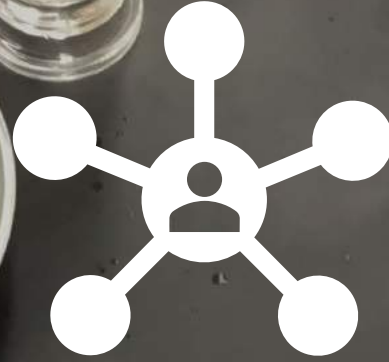




Em aplicação doméstica os novos aros autoadesivos de silicone fornecidos pela Allsfor Tech, podem adaptar-se a qualquer recipiente de indução disponível no mercado. Não são indicados para recipientes que possam ser utilizados em fornos.

A mecanização do trem é efetuada com pequenos pitons em teflon integrado na base dos nossos recipientes, permitindo também a utilização dos recipientes no forno (aplicado de fabrica).





# ACESSÓRIOS ALLSFOR TECH

Razões para a sua elevação:

Graças à elevação das panelas, quando as arrastamos por cima da superfície enquanto cozinhamos, estas não se desgastam e não deixam marcas na superfície de trabalho. Caso os alimentos transbordem dos recipientes, estes não ficam incrustados na base, o que significa que é muito fácil limpá-los.

A temperatura residual na superfície de trabalho é baixa graças à elevação visto que não há contacto direto com a superfície. Não há ruídos estridentes quando se deslocam as panelas e as frigideiras sobre a superfície de trabalho e o consumo energético é muito baixo.

ALLSFOR



Peça de elevação especialmente desenhada para cozinhar apenas com utensílios de cozinha compatíveis com a indução, nas bancadas Allsfor Tech.

Simplesmente coloque a peça removível Allsfor Tech e comece a cozinhar. Retire-a depois que terminar de cozinhar.

Industrial

Doméstica





# AMBIENTES ALLSFOR TECH STATUARIO



ALLSFOR





# STATUARIO



# CALACATTA GOLD



ALLSFÖR



# CALACATTA GOLD



# MAGNA BLACK



ALLSFOR





MAGNA BLACK



# MAGNA SILVER



ALLSFÖR

# MAGNA SILVER





# URBAN SILVER



ALLSFÖR



URBAN SILVER

# URBAN GREY



ALLSFOR



## VANTAGENS ALLSFOR TECH

Todas as placas de indução disponíveis no mercado produzem temperaturas elevadas na superfície entre os 140° e os 300° de calor residual no vidro. No entanto, com a Allsfor Tech podemos reduzir esta temperatura na superfície de trabalho graças à elevação dos recipientes.

O intervalo de temperatura na superfície da Allsfor Tech medeia entre os 80° e os 150°. O sistema de indução permite uma poupança de energia de aproximadamente 50%, comparativamente a outros sistemas de indução no mercado (atualmente um sistema de indução padrão de vidro consome 250W/h), e um arrefecimento 70% mais rápido, graças à sua composição especial.

Graças ao sistema de elevação dos recipientes, à tecnologia de indução e à composição técnica da Allsfor Tech, esta já só consome 172W/h.



# RESUMO SOBRE ALLSFOR TECH

A Allsfor Tech torna reais as atuais tendências de mercado, permitindo a fusão entre cozinha, sala de jantar e sala de estar, onde eletrodomésticos como o frigorífico, a máquina de lavar louça ou o exaustor ficam embutidos nos móveis.

Não existe outro sistema de cozinha - a gás, por indução, de vitrocerâmica ou elétrico - com capacidade para o alto desempenho e as funcionalidades da Allsfor Tech. Não é o futuro é já a realidade!





Não existe limitação de espaço numa Allsfor Tech, podemos atingir um formato máximo de 315 x 122 cm, num amplo e variado leque de acabamento, num material que tem uma elevada resistência ao impacto, onde se pode cozinhar e comer na mesma superfície, sempre com espaço de segurança entre o recipiente e a extremidade da superfície de trabalho.

Com a Allsfor Tech é possível trabalhar com um sistema em linha reta e espaço suficiente entre cada indutor para preparar a comida, empratá-la ou simplesmente ter mais do que uma pessoa a cozinhar ao mesmo tempo.



T +351 262 502 540

F +351 262 502 542



[info@allsfor.com](mailto:info@allsfor.com)

[www.allsfor.com](http://www.allsfor.com)

IC2 . EN1 . 98/99 . ATAÍJA DE CIMA  
2460 - 713 ALJUBARROTA . PORTUGAL