

# G.PANIZ



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

## Sobre G.Paniz

La historia de las empresas del Grupo G.Paniz comenzó a principios de los años de 1980, con un pequeño taller en un modesto sótano de 36 m<sup>2</sup>, en la ciudad de Caxias do Sul.

Su fundador, el Sr. Gilmar Paniz, comenzó fabricando piezas para otras empresas del sector metalmeccánico. En 1982, decidió fabricar máquinas eléctricas para la producción de pasta y lanzó la primera máquina completa para este fin.

En 1999, inauguró la nueva fábrica en un terreno de 50,000 m<sup>2</sup>, de área total, actualmente con 12,000 m<sup>2</sup> de área construida.

La visión de futuro y el conocimiento del mercado llevaron a las empresas del grupo a convertirse en líderes en el segmento y una referencia en la fabricación de máquinas que sirven a las panaderías, pastelerías, carnicerías, restaurantes, supermercados y similares, en Brasil y en el extranjero.

Esto es G. Paniz, una empresa con principios y comprometida con la excelencia en la atención a los clientes, tecnologías competitivas y valoración de las personas.

## Tecnología

En busca de la calidad total en los productos fabricados por las empresas del grupo G. Paniz, se realizaron fuertes inversiones en tecnología de punta, adquiriendo equipos de última generación para el desarrollo de los productos.

También contamos con un equipo técnico altamente especializado y capaz de desarrollar.

## Política de Calidad

Proporcionar soluciones en equipos y máquinas para la alimentación, teniendo como foco principal en la satisfacción de nuestros clientes, la valorización y compromiso con nuestros empleados y proveedores. Realizar nuestras actividades de forma responsable, ética y sostenible, así como la busca continua de nuevas tecnologías y mejoras de nuestros procesos y servicios.

## Alcance

Proyecto, fabricación y asistencia técnica de máquinas para la industria de pastas alimentarias, restaurantes, carnicerías, pastelerías, panadería y refrigeración.

# G. PANIZ

### Negocio

Excelencia en calidad y tecnología.

### Visión

Ser una referencia en el mercado global por la confiabilidad y alta calidad, en equipos y servicios en el segmento alimentario, siendo la mejor empresa para trabajar.

### Misión

Ofrecer soluciones en el segmento alimentario, con excelencia y confiabilidad, a través de la innovación continua, la valoración del ser humano, satisfacción de los clientes y el respeto al medio ambiente.

### Propósito

Personas comprometidas que ofrecen confianza.

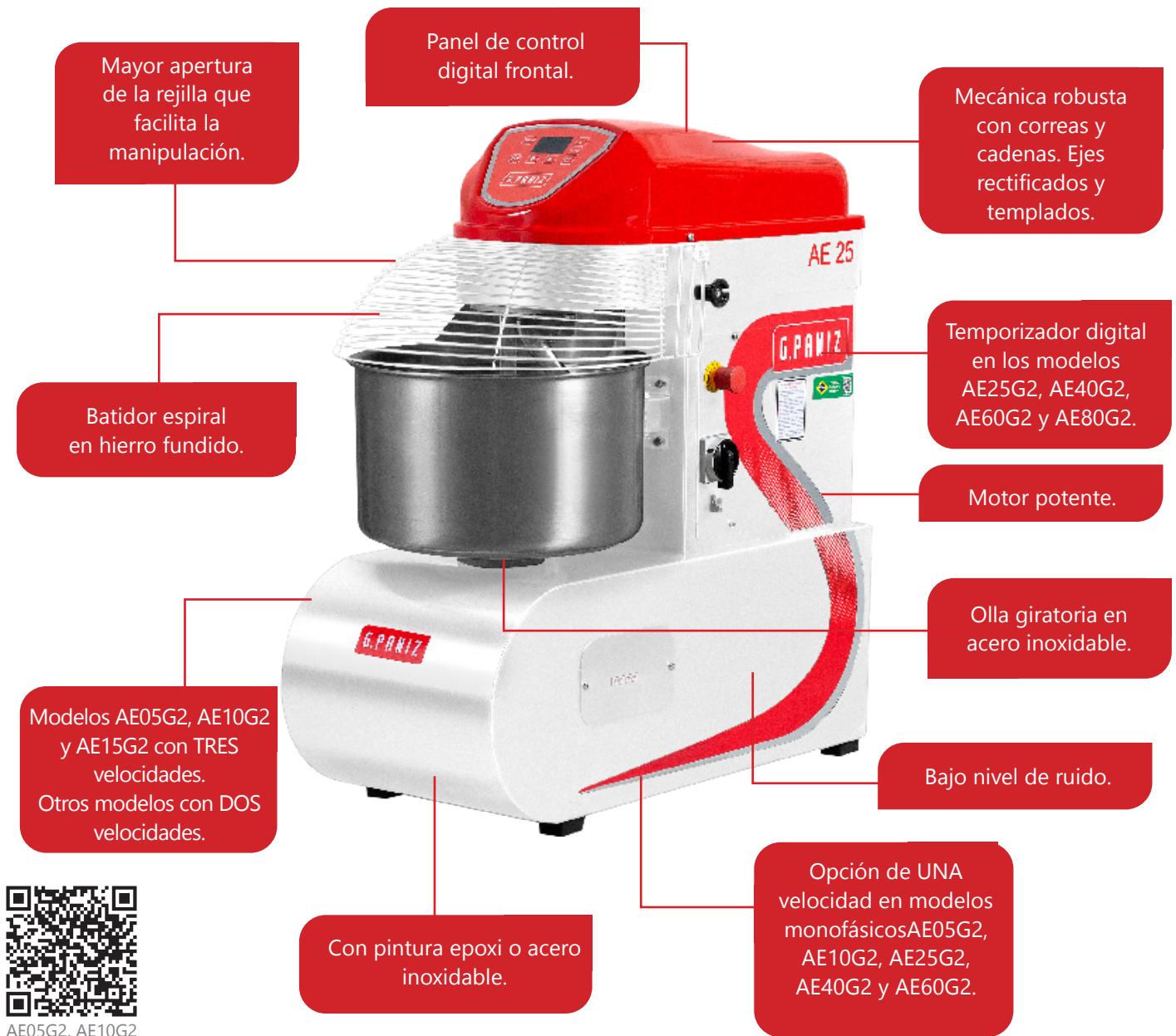
A medida que la masa se hornea, el olor se vuelve irresistible. Se apodera del ambiente, estimula las sensaciones. Rendimiento, precisión y agilidad hacen la diferencia en el proceso de panificación profesional. Garantizar una calidad uniforme a sus productos.



# Equipos para panadería

## AMASADORA ESPIRAL

Equipo fabricado para preparar todo tipo de masa en las panaderías, pizzerías, hoteles y similares con regímenes de trabajo intenso.



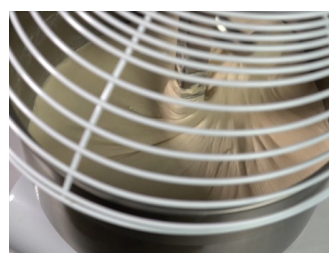
AE05G2, AE10G2 e AE15G2



panel digital - tres velocidades



Panel Analógico - una velocidad



Masa con alta hidratación



Masa convencional



# AMASADORA ESPIRAL

AE 05G2 | AE 10G2 | AE 15G2 | AE 25G2 | AE 40G2 | AE 60G2 | AE 80G2



Monofásicas

G.P	AE 05G2	AE 10G2	AE 15G2	AE 25G2	AE 25G2 C/I	AE 40G2	AE 60G2	AE 80G2
	1/2 Cv	1,0 Cv	1,5 Cv	3,0 Cv	3,0 Cv	3,0 Cv	3,0 Cv	-
	0,88 kWh	1,54 kWh	1,8 kWh	2,8 kWh	2,13 kWh	2,8 kWh	2,8 kWh	-

Trifásicas

	-	-	0,8 / 1,25 Cv	1,6 / 2,5 Cv	-	2,5 / 4,0 Cv	2,5 / 4,0 Cv	4,0 / 6,3 Cv
	-	-	1,8 kWh/h	1,50 kWh/h	-	2,4 kWh/h	2,4 kWh/h	4,6 kWh/h

	5kg	10kg	15kg	25kg	25kg	40kg	60kg	80kg
	570x294x577	610x370x665	800x370x814	1030x490x970	1030x490x970	1250x600x1160	1300x600x1160	1530x780x1290
	40kg	57kg	87kg	146kg	146kg	245kg	265kg	545kg

## AE 80G2

- 2 velocidades.
- Iluminación de la olla.
- Sistema de contención de harina.
- Patas de nivelación ajustable.
- Opción de batidor espiral de acero inoxidable 304.





## AMASADORA RÁPIDA

### AR 15 | AR 25

Equipo fabricado para preparar todos los tipos de masa en panaderías, hoteles y similares

- Equipo de alto rendimiento y con bajo nivel de ruido.
- Estructura en plancha de acero al carbono 1020 con acabado en pintura epoxi.
- Motor potente que permite trabajar con toda capacidad.
- Bajo costo de mantenimiento.
- Olla, tapa y cierre superior de acero inoxidable.

GP	AR 15	AR 25
	2,0 Cv	4,0 Cv
	2,1 kWh	4,3 kWh
	-	5,0 Cv
	-	4,3 kWh
	15kg	25kg
	770x680x500	720x820x600
	72kg	130kg

Monofásicas

Trifásicas



## AMASADORA SEMI-RAPIDA VOLTEABLE

### AM 05 | AM 15 | AM 25

Equipo fabricado para preparar diversas y delicadas masas en pizzerías, restaurantes, hoteles, ambiente doméstico y similares. Su uso se destaca en recetas de masa con un porcentaje de humedad inferior al 40%.

- Olla en acero inoxidable.
- Carenado de plancha de acero.
- Motor potente y de alto rendimiento

GP	AM 05	AM 15	AM 25
	1/2 Cv	1/2 Cv	1.0 Cv
	0,36 kWh	0,36 kWh	0,73 kWh
	5kg	15kg	25kg
	610x420x520	800x500x550	840x600x540
	38kg	48kg	55kg









## CILINDRO SOBADORA

### CS 450

Para sobar masas en las panificaciones y similares.

- Ajuste del espesor con indicador visual.
- Equipo en plancha de acero 1020 con pintura epoxi.

Opcional:  
Bandejas de acero inoxidable

	<b>CS 450</b>
	10 kg
<b>RPM</b>	117 rpm
	1,5 Cv
	1,1 kWh
	1650x750x1350
	125kg

Especificaciones válidas para los modelos monofásicos









## CILINDRO SOBADORA

### CS 500

Ideal para sobar masas en las panificaciones de tamaño medio y similares.

- 2 motores, 1 por rodillo.
- Ajuste del espesor con indicador visual.
- Mayor diámetro de rodillos.
- Uso de correas, que disminuye el nivel de ruido.
- Mayor capacidad de su categoría.
- Mejor costo/beneficio.
- Disponible en acero inoxidable o en plancha con pintura epoxi.

Opcional:  
Bandejas de acero inoxidable

	<b>CS 500</b>
	15 kg
<b>RPM</b>	115 rpm
	2 x 1,5 Cv
	3,20 kWh (monofásico) 2,80 kWh (trifásico)
	1650x800x1410
	180kg



## CILINDRO SOBADORA/LAMINADORA



### CSP 600 | CLP 600

Para sobar (CSP 600) o laminar (CLP 600) masas en panificaciones y máquinas similares de trabajo intensivo.

- 2 motores, 1 por rodillo.
- Rodamientos dobles.
- Funcionamiento suave y silencioso.
- Alta durabilidad y bajo índice de mantenimiento.
- Disponible en acero inoxidable o en plancha con pintura epoxi.

Opcional:

Bandejas de acero inoxidable



G.P	CSP 600	CLP 600
	20 Kg	20 kg
RPM	135 rpm	63 rpm
	2 x 2,0 Cv	2 x 2,0 Cv
	4,20 kWh	4,20 kWh
	1715x865x1520	1715x930x1520
	425kg	425kg

## CILINDRO SOBADORA SEMIAUTOMÁTICO



### CS 500 SA

Fabricado para sobar masas en panificaciones de tamaño medio y similares, ayudando en la ergonomía y la productividad.

- Ajuste del espesor con indicador visual.
- Cintas transportadoras para llevar la masa a los rodillos.
- Disponible en acero inoxidable o en plancha con pintura epoxi.

Opcional:  
harinera eléctrica



G.P	CS 500 SA
	15 kg
RPM	115 rpm
	2 x 1,5 Cv
	5 kW/h
	1580x810x1095 (con enharinado)
	180kg



# CILINDRO LAMINADORA

CL 300 | CL 390

Para laminar masas de salado, bocadillo, pizza, lasaña, canelón y

- Sistema de tracción por cadena.
- Rodillos de mayor diámetro.

Opcional:  
Bandeja de acero inoxidable

G.P	CL 300 epóxi	CL 300 inox	CL 390
	2 kg	3 kg	7 kg
RPM	66 rpm	66 rpm	75 rpm
	1/4 Cv	1/2 Cv	1 Cv
	0,18 kWh	0,36 kWh	0,73 kWh
	360x550x390	360x550x390	480x640x740 1350x640x740**
	42 kg	42 kg	70 kg 84 kg**

\*\* Medida CL 390 con pedestal  
\*\* Peso con pedestal



Opcional:  
con pedestal

# DIVISORA DE MASA

DV 30 | DV 36

Para dividir la masa de pan en partes iguales.

- Estructura de acero SAE 1020.
- Base en acero carbono.
- Carenado disponible en pintura epoxi o acero inoxidable.

G.P	DV 30	DV 36
	2,4 kg	2,8 kg
	480x385x480 1310x385x480*	480x430x480 1310x430x480*
	45kg 51kg*	56kg 62kg*

\* medida con pedestal



Detalle corte DV 30



Detalle corte DV 36



Opcional:  
con pedestal

## FORMADORA DE PAN

MPS 250 | MPS 350 | MPS 500 | MPS250B

Para moldear los panes enrollando la masa. Ideal para panificaciones y similares.

- Sistema de cambio de fieltro patentado, más rápido y económico.
- Carenado de plancha de acero con pintura epoxi.
- Bajo nivel de ruido.

Opcional: Modelos MPS 350 con pedestal y MPS 500 de acero inoxidable.

MPS 250 - Sin pedestal

MPS 350 - Con o sin pedestal

MPS 500 - Com pedestal

G.P	MPS 250	MPS 350	MPS 500	MPS 250B
	Panes hasta 500g	Panes hasta 500g	Panes hasta 500g	Panes hasta 500g
	1/4 Cv	1/4 Cv	1/4 Cv	1/2 Cv
	0,18 kWh	0,18 kWh	0,18 kWh	0,36 kWh
	470x400x730	450x580x750 1110x580x750**	1110x740x750	470x400x1.400
	54kg	90kg	120kg	73kg

\*\* Medida con pedestal



MPS 250B Formadora de Pan con Baguettera/Bolilladora



## ENFRIADOR DE ÁGUA

RA 100 PLUS

Fabricado para ayudar en las panificaciones y similares, proporcionando agua fría para las más diversas recetas.

- Disponible en acero inoxidable 430 o en plancha prepintada.
- Aislamiento en poliuretano inyectado.
- Controlador de temperatura digital.
- Temperatura de trabajo de 3°C a 7°C
- Proyectado para ambientes de hasta 30°C.
- Sin dosificador.

G.P	RA 100
	100 litros
	1/5 Cv
	0,3 kWh
	1210x460x555



# CÁMARA DE FERMENTACIÓN AUTOMÁTICA - PROGRAMABLE



## CC 500 | CC 1000

Fabricado para retrasar o acelerar la fermentación de masas diversas. Adecuado para panificaciones, pizzerías y similares.

G.P	CC 500	CC 1000
	20 rejillas 58x70cm	40 rejillas 58x70cm
	1/5 Cv	1/2 Cv
	0,3/1,0kWh	0,5/1,0kWh
	2000x692x1064	2041x692x1814
	93kg	138kg

- Temperatura de 5°C a 35°C .
- Estructura interna de acero inoxidable 430.
- Aislamiento térmico en una sola pieza de poliuretano inyectado.
- Temporizador electrónico programable (caliente | frío | caliente y frío).
- Disponible totalmente en acero inoxidable 430 o externo en plancha de acero carbono con pintura epoxi.
- Sensor de temperatura dentro de la cámara.
- Sensor de nivel en el depósito del agua.



## EF10

Para retrasar o acelerar la fermentación de varias masas.  
 - Versión caliente | Fría: para refrigerar, descongelar y fermentar el pan. Temperatura programable de 5°C a 35°C.  
 - Versión caliente: para descongelar y fermentar el pan. Temperatura programable de 15°C a 35°C.

- Estructura interna de acero inoxidable 430..
- Aislamiento térmico en una sola pieza de poliuretano inyectado.
- Sensor de temperatura dentro de la cámara.
- Sensor de nivel en el depósito de agua. (Versión caliente | Fría).
- Disponible totalmente en acero inoxidable 430 o externo en plancha de acero a carbono con pintura epoxi.
- Se puede sobreponer con el horno turbo de 5 rejillas de G.Paniz o Gastromaq\*.



G.P	EF10
	10 rejillas 58x70cm
	1/8 Cv
	1,4kWh
	990x990x1.140mm
	96kg












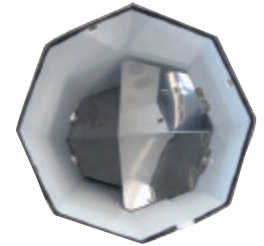
## MOLINO PARA HARINA DE PAN

NR 12  
E 1911MFP 80 

Equipo para transformar el pan tostado o seco en harina de rosca.  
Indicado para panificaciones y similares.

- Alta productividad.
- Motor potente.
- Disponible en pintura epoxi o acero inoxidable.

	MFP 80
	3450 rpm
	80 kg/h
	1.0 Cv
	0,73 kWh
	950x355x275
	22 kg









## REBANADORA DE PAN

## FP 12 S | FP 14 S

Indicada para rebanar pan molde y productos similares.

- Embalador manual de panes.
- Rebanadas de 12 mm o 14mm.
- Disponible en acero al carbono con pintura epoxi o en acero inoxidable.
- Zonas en contacto con el pan de acero inoxidable.

	FP 12 S   FP 14 S
	360 panes/h
	1/4 Cv
	0,18 kWh
	1420x580x830
	90kg









## REBANADORA DE PAN

## FP 12 G2 | FP 14 G2

Para rebanar panes en general, incluido el pan artesanal.

- Cuchillas de acero carbono templado.
- Embalador manual de panes.
- Rebanadas de 12 mm o 14mm
- Ajuste automático según la altura del pan.
- Empujador de pan automático.
- Sistema de guía de rebanadas, manteniéndolas juntas.
- Bajo nivel de ruido.
- Bandeja de recogida de residuos.
- Estructura en plancha de acero con pintura epoxi y laterales en polímero.
- Zonas en contacto con el pan en acero inoxidable.



	FP 12 G2   FP 14 G2
	360 panes/h
	1/4 Cv
	0,18 kWh
	1320x600x840
	90kg



# HORNO TURBO CONVECTOR A GAS/ELÉCTRICO

Indispensable en las panificaciones y similares para hornear panes, galletas, pizzas y otros.

Versiones con capacidad para acomodar 5, 8, 10 o 16 bandejas.

Porta-bandejas ajustable de acero inoxidable (acomoda bandejas de 40x60, 45x65, 58x70 y 60x80), excepto el FTG/FTE100 (40x60).

Disponibles en pintura epoxi o acero inoxidable

Distancia de 9,5 cm entre las bandejas.

Ruedas reforzadas para su locomoción, 2 de ellas con trabas

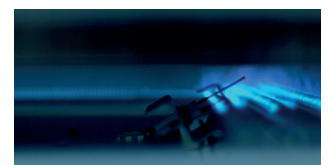
**G.PANIZ** Forno Turbo FTG-300

La cámara más grande proporciona un horneado uniforme.

Consumo de gas/electricidad reducido debido al aislamiento de lana de roca compactada

Cierre de la puerta con goma 100% siliconada y de fácil cambio.

Certificado Inmetro.



# Panaderia

**G.PANIZ**

FTG 100 | FTG 150 | FTG 240 | FTG 300 | FTG 300V



FTG 100	FTG 150	FTG 240	FTG 300	FTG 300V
450 W	450 W	700 W	700 W	700 W
bivolt	bivolt	bivolt	bivolt	-
0,8 kg/h	1,0 kg/h	1,3 kg/h	1,5 kg/h	1,5 kg/h
1575x866x1256	1575x1046x1356	1880x1046x1485	2070x1046x1485	2070x1046x1485
124 kg	145 kg	200 kg	220 kg	250 kg
5	5	8	10	10

- FTG 300V**
- Puerta con vidrio doble
  - Total acero inoxidable
  - Ventilador con reversión de sentido
  - Base con soporte para bandejas

FTE 100 | FTE 150 | FTE 240 | FTE 300



	FTE 100	FTE 100	FTE 150	FTE 150	FTE 240	FTE 240	FTE 300
	10,50 kW	10,50 kW	10,50 kW	10,50 kW	15,70 kW	15,70 kW	18,70 kW
	220 V monofásico	220 ou 380 V trifásico	220 V monofásico	220 ou 380 V trifásico	220 V monofásico	220 ou 380 V trifásico	220 V ou 380 V trifásico
	6,5 kWh	6,5 kWh	7,35 kWh	7,35 kWh	11 kWh	11 kWh	13 kWh
	1575x866x1256	1575x866x1256	1575x1046x1256	1575x1046x1256	1880x1046x1485	1880x1046x1485	2070x1046x1485
	113 kg	113 kg	135 kg	135 kg	192 kg	192 kg	210 kg
	5	5	5	5	8	8	10



FTG 480 | FTE 480



Aislamiento térmico de 150 mm de lana de roca. Menor consumo de energía/gas.

Acabado externo en pintura epoxi con frente en acero inoxidable o acero inoxidable total.

Cierre de la puerta con goma 100% siliconada y fácil de cambiar.

Dos turbinas para distribución de calor



Manilla con sistema de rodamientos que hace que la puerta sea liviana y fácil de cerrar.

Carro móvil para 16 bandejas (40x60 o 45x65 o 60x80 o 58x70).

Patas de nivelación ajustables y ruedas para desplazamiento.

G.P	FTG 480	FTE 480
	2,1 W	32,1 kW
	-	220 V ou 380 V trifásico
	2 kg/h	22,5 kWh
	2200x1125x1560	2200x1125x1560
	360 kg	350 kg
	16	16

Para galletas y biscochos más pequeñas (menos de 40g), el Horno FTG480 (gás), tiene la opción "Kit galleta" que se compone de un controlador de velocidad del motor + un carro móvil con capacidad para hasta 26 bandejas.

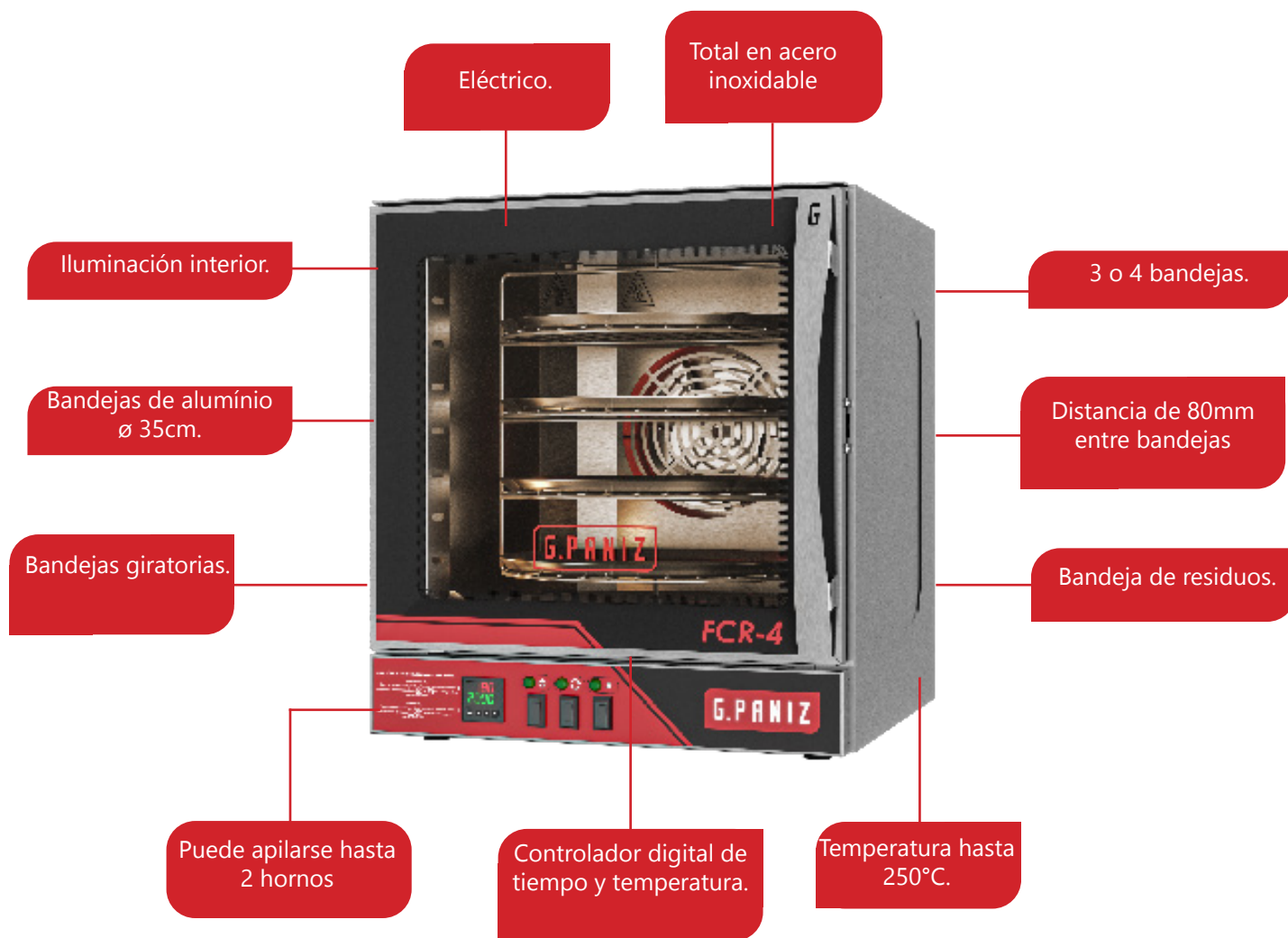
Kit galleta:



# HORNO DE CONVECCIÓN ROTATIVO

## FCR-3 | FCR-4

Ideal para hornear o terminar bocadillos, como pan de queso, croissant, pizzas. Valora la exposición de los alimentos que se están asando en tiendas de conveniencia, bares, cafés, bistrós, pastelerías y confiterías.



G.P	FCR-3	FCR-4
	2600W	3300W
	1,25kWh	1,8kWh
	220 V monofásico	220 V monofásico
	505x530x710	595x530x710
	25kg	29kg



FCR-3 (3 bandejas)



FCR-4 (4 bandejas)



# GRAN CHEF

## FCV35 | FCSV35

Ideal para hornear o terminar alimentos servidos en todo momento, como pan de queso, galletas, merengues, hojaldre, salados, bocadillos, croissant, pan francés (50g) y otros dulces. Indicado para tiendas de conveniencia, bares, cafes, bistrós, pastelerías, cocinas gourmet y confiterías.



Eléctrico.

5 bandejas de 35x35cm perforadas.

Óptimo aislado térmico.

75 litros.



Controlador digital de tiempo y temperatura.

Vapor para hornear pan francés (50g).

Temperatura ajustable hasta 250°C

Distancia de 75mm entre bandejas.

Total en acero inoxidable.



FCV35

FCSV35

3300W

3300W

2,3kWh

2,3kWh

220 V monofásico

220 V monofásico

540x640x680

540x640x680

31,5kg

31,5kg

5

5



\* opción sin vapor (FCSV35)



\* Puede apilarse hasta 2 hornos

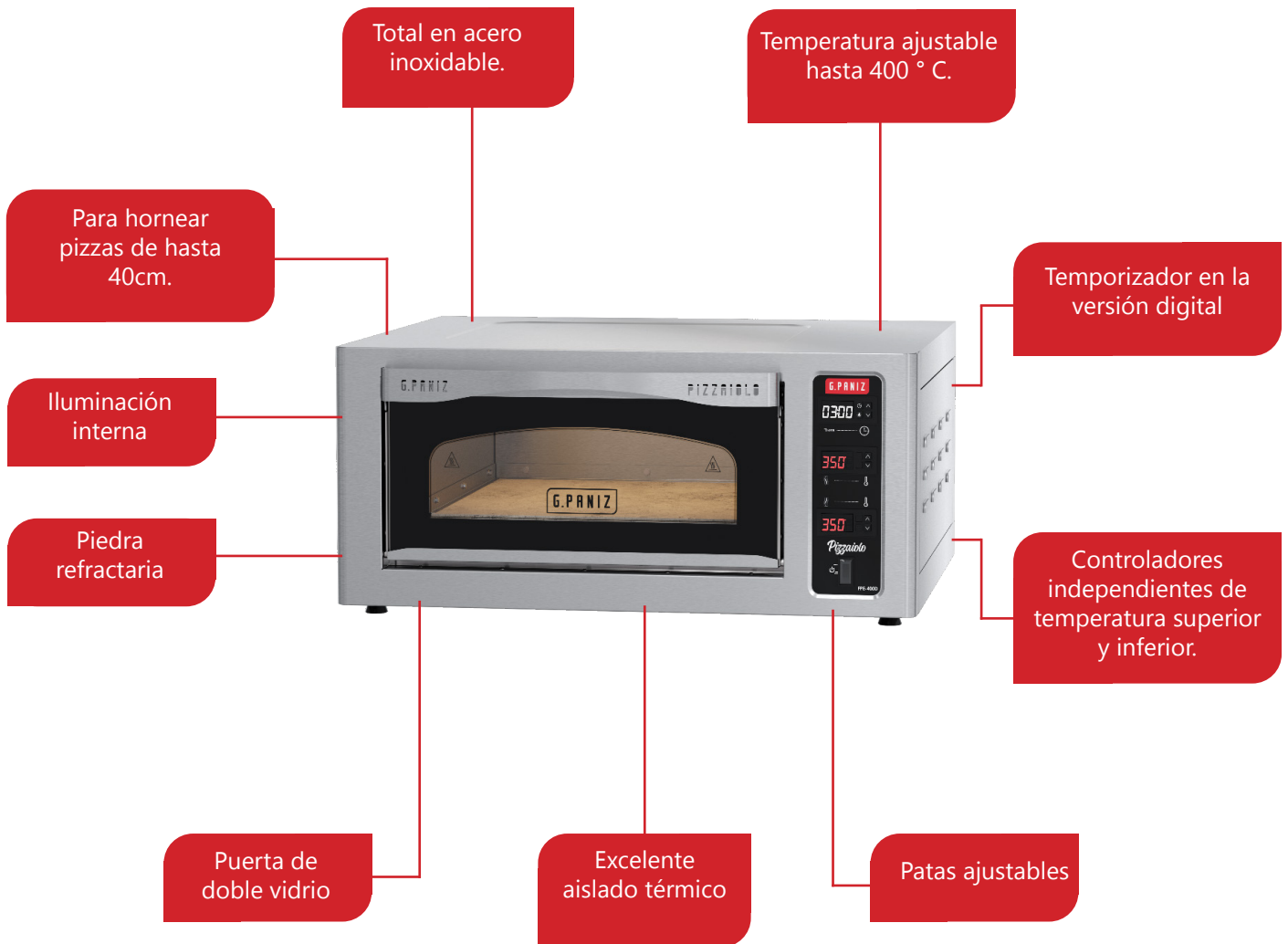




# HORNO PIZZAIOLO

FPE 400 A | FPE 400 D

Para hornear pizzas de forma rápida y uniforme. Adecuado para pequeños establecimientos como pizzerías, Fast-foods (comidas rápidas), restaurantes, bares, espacios gourmet y similares.



\*analógico      \*digital  
FPE 400 A      FPE 400 D



3300W      3300W



2,3kWh      2,3kWh



220 V      220 V  
monofásico      monofásico



Ext.

335x740x690      335x740x690

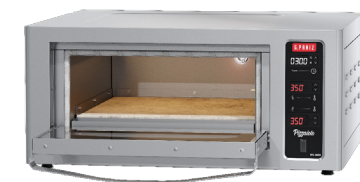


Int.

123x425x480      123x425x480



45kg      45kg



\* Puede apilarse hasta 3 hornos

Uno a uno, se añaden, y los ingredientes se forman lentamente en otro elemento. Surgen nuevos tonos y sabores intensos. Practicidad y eficiencia deben acompañarte de cerca en tu vida diaria. Aproveche el tiempo para crear experiencias increíbles para sus

# Equipos para confitería y preparación

## BATIDORAS PLANETARIAS

BP 05 RP | BP 08 RP | BP 12 RP

Desarrollada para preparación de masas livianas, como pasteles, claras de huevo en nieve, panqueques, glacés, cremas y similares. Su diseño compacto y moderno garantiza mayor durabilidad y bajo nivel de ruido.



Transmisión por la caja de reducción.

Motor potente y económico

Batidores de aluminio.

Protector de la olla de policarbonato con apertura para añadir los ingredientes.

Cambio de velocidad eléctrica por inversor de frecuencia.

Olla de acero inoxidable.

Diseño robusto y compacto.

Alta durabilidad y bajo mantenimiento.

Disponible en pintura epoxi o acero inoxidable.

G.P	BP 05 RP	BP 08 RP	BP 12 RP
	5 litros	8 litros	12 litros
	1/4 Cv	1/4 Cv	1/2 Cv
	0,19 kWh	0,20 kWh	0,38 kWh
	615x266x485	670x290x490	725x335x555
	23 kg	27 kg	34 kg



**Bambina**  
MIXER

# BAMBINA MIXER

BP 05 B

Potencia, durabilidad, bajo nivel de ruido y alta productividad hacen de la batidora planetaria Bambina su mejor ayudante en la confitería.



- BP 05 B
- 5 litros
- 1000W
- 0,25 kWh
- 410x245x430
- 14 kg

Color standard: blanca o aço inoxidable

Colores opcionales: azul, negro, rosa, rojo y naranja



**BP 18 EL**

- Equipo de alto rendimiento y con bajo nivel de ruido.
- Cambio de velocidad eléctrica por inversor de frecuencia.
- Alta durabilidad y bajo mantenimiento.
- Disponible en pintura epoxi o acero inoxidable.
- Puede instalarse en un banco de trabajo o en su pedestal (artículo incluido).
- Batidores de aluminio



	<b>BP 18 EL</b>
	18 litros
	1,0 Cv
	0,73 kW/h
	920x550x690 1245x550x690*
	95 kg

\* Medida con pedestal



**BP 38 C**

- Alta durabilidad y bajo nivel de ruido.
- Cambio de velocidad eléctrica por inversor de frecuencia.
- Acompaña un carro para transportar la olla.
- Disponible en pintura epoxi o acero inoxidable.
- Batidores de aluminio.

	<b>BP 38 C</b>
	38 litros
	1,5 Cv
	1,1 kW/h
	1170x720x500
	185 kg





## AMASADORA BASCULANTE CON EXTRUSORA DE PASTA

### AME 05/15

Equipo fabricado para preparar varios tipos de pasta en restaurantes, hoteles, ambiente doméstico y similares. Acompaña moldes para espaguetis, macarrones, capeletti, tallarín, tagliatelle, tortelli y cuatro tipos de galletas.

- Viene con 9 moldes (incluyendo para biscocho, siendo 2 en bronce).
- Motor potente y de alto rendimiento.
- Caracol y boquilla en bronce.
- Tazón de acero inoxidable.



<b>G.P</b>	<b>AME 05/15</b> ⚠️
	1/2 Cv
	0,36 kWh
	820x390x620
	64kg
Amassadeira	5,0 kg
Extrusora	15 kg/h



## RALLADOR DE QUESO

### RQ 15

Para rallar y desmenuzar quesos (en frío), coco y productos similares

- Equipo ligero y fácil de manipular.
- Estructura de acero SAE 1020
- Sistema de cambio de discos sencillo y práctico.
- Boquilla extraíble de acero inoxidable.
- Acompaña 3 discos de acero inoxidable (1 rallador, 1 desmenuzador de 4,5mm y 1 desmenuzador de 8mm).

<b>G.P</b>	<b>RQ 15</b>
<b>RPM</b>	407 rpm
	1/3 Cv
	0,18 kWh
	400x235x550
	18 kg
	30 kg de queso



## DESHEBRADORA DE CARNES

### DC 04 | DC 10

Para desmechar carnes cocidas y deshuesadas de forma rápida y eficiente. Indispensable en restaurantes, pizzerías, pastelerías y similares

- Equipos de alto rendimiento.
- Dos versiones con capacidades que se adaptan a su negocio (4 y 10 kg)

<b>G.P</b>	<b>DC 04</b> ⚠️	<b>DC 10</b> ⚠️
	4.0 kg	10 kg
<b>RPM</b>	570 rpm	570 rpm
	1/2 Cv	3/4 Cv
	0,36 kWh	0,55 kWh
	415x315x640	445x340x670
	23 kg	35 kg



## CUTTER

### CUTTER 05L

Para moler y mezclar diferentes alimentos, como condimentos, verduras, carnes, maní, acai y productos similares. Facilita la rutina diaria en las pizzerías

- Tapa de policarbonato transparente con sistema de seguridad.
- Motor potente y de alto rendimiento.
- Olla de acero inoxidable 304.
- Asas para el transporte.
- Disponible en pintura epoxi o acero inoxidable.



<b>G.P</b>	<b>CUTTER 05L</b>
	5 litros
<b>RPM</b>	1729 rpm
	1/2 Cv
	0,37 kWh
	450x310x265
	15 kg



## EXTRUSORA DE PASTAS

### EM20 | EM40

Para la elaboración de pasta fresca en pequeños y medianos restaurantes y fábricas de pasta. El equipo mezcla y extruye la masa.

- 10 velocidades (batidor/Cortador).
- Presecado de la pasta con ventilador de bajo ruido y alto caudal.
- Conexiones para paso de agua para refrigeración de la boquilla.
- Soporte bandeja móvil.
- Estructura de acero inoxidable.
- Caracol, guía batidora, tuerca y moldes de bronce.
- Sistema mecánico con reductor industrial acoplado al motor.
- Ruedas con trabas.
- Recipiente de mezcla (olla) inclinable doble en el EM40.
- Opcional: dispositivo de corte automático con regulación hasta 10 niveles de velocidad.\*
- Opcional: MOLDES para Spaghetti, Tagliatelle, Macaroni, Penne, Fusilli, Conchiglione, Rigatoni y Lasaña.\*\*

Capacidad de la batidora: 9 kg de masa o 6 kg de harina

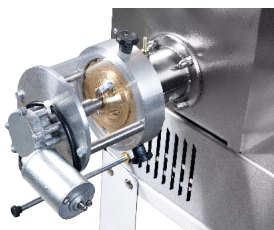
Capacidad de extrusión: 15 a 20 kg/h en la EM20 y 35 a 40 kg/h en la EM40

G.P	EM10	EM20	EM40
	1/3 CV	1 ½ CV	1 ½ CV en la olla delantera y ½ CV en la trasera
	Bivolt 127-220 V monofásico	220 V ou 380 V trifásico	220 V ou 380 V trifásico
	0,7 kWh	1,1 kWh	1,8 kWh
	382x350x565mm	1.276x502x550mm	1.446x532x780mm
	38,5 kg	113 kg	142 kg
CANTIDAD DE OLLAS	1	1	2

Opciones:



Moldes



Cortador Automático



EM20 con cortador

## EXTRUSORA DE PASTAS

### EM10

- Sistema mecánico con reductor industrial acoplado al motor.
- Estructura de acero inoxidable.
- Caracol de bronce.
- Viene con 9 moldes en plástico:
  - Spaghetti (fino, mediano y grueso)
  - Tallarín (fino, grueso, guitarra y soba)
  - Macaroni (delgado y grueso)

Capacidad de la batidora: 5 kg de masa o 3 kg de harina

Capacidad de extrusión: Hasta 10 kg/h



EM10

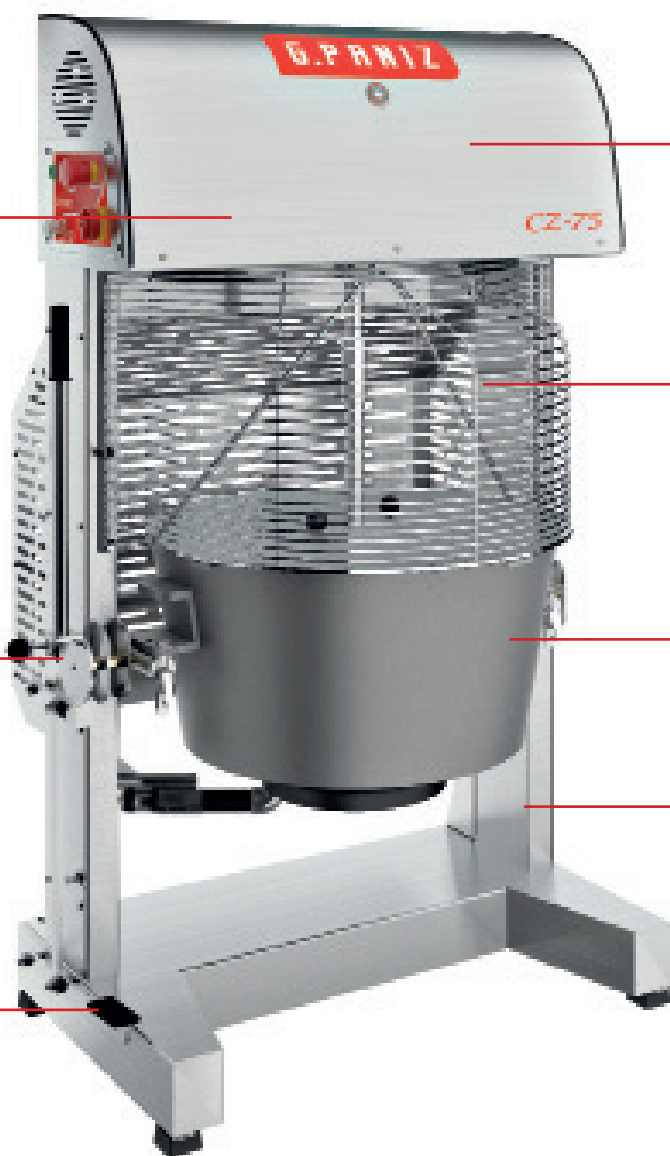


EM40

# COZERELLA - Máquina de cocimiento a gas

**CZ 15\* | CZ 22 | CZ 37 | CZ 75** \*transmisión por caja de reducción.

Para cocinar y mezclar masas saladas (muslo y rissole), salsas, polenta y dulces de fruta. Indicado para industrias de bocadillos y dulces, restaurantes y similares.



Cadenas tipo ASA 35 de acero templado (modelos CZ22, CZ37 y CZ75).

Engranajes en Acero SAE 1020

Batidor de acero al carbono revestido.

Olla desmontable en aluminio fundido que facilita la higienización.

Estructura más robusta del mercado.

Pedal y palanca para inclinar.

Disponible en epoxi o acero inoxidable (modelo CZ37 y CZ75).

G.P	CZ 15*	CZ 22	CZ 37	CZ 75
	15 litros	22 litros	37 litros	75 litros
	1/4 Cv	1/2 Cv	3/4 Cv	1 Cv
	0,5 kg/h	0,6 kg/h	0,6 kg/h	1,3 kg/h
	0,19 kWh	0,35 kWh	0,55 kWh	0,73 kWh
	1110x590x610	1400x750x680	1400x830x770	1560x920x655
	67kg	108kg	123kg	165kg

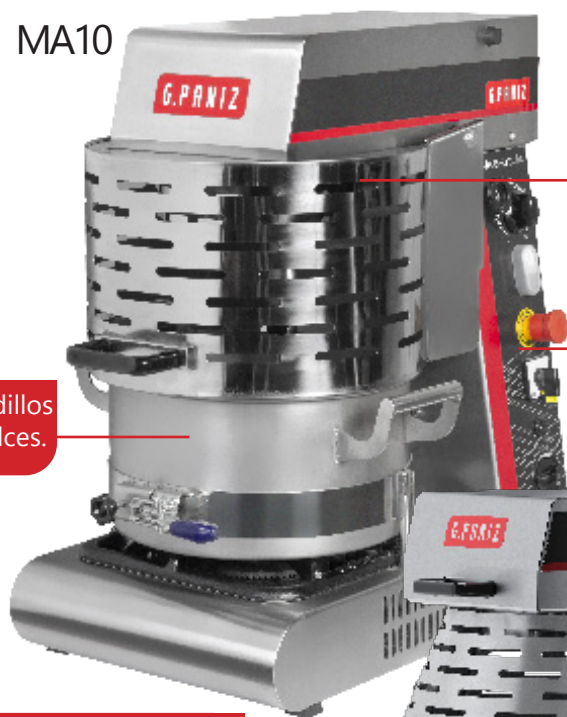


# MASSEIRELLA - Máquina de cocimiento a gas

## MA10 | MA20

Para uso en encimeras, es ideal para cocinar y mezclar masas saladas y dulces, en restaurantes, pastelerías, panaderías y similares.

MA10



Sistema Planetario.

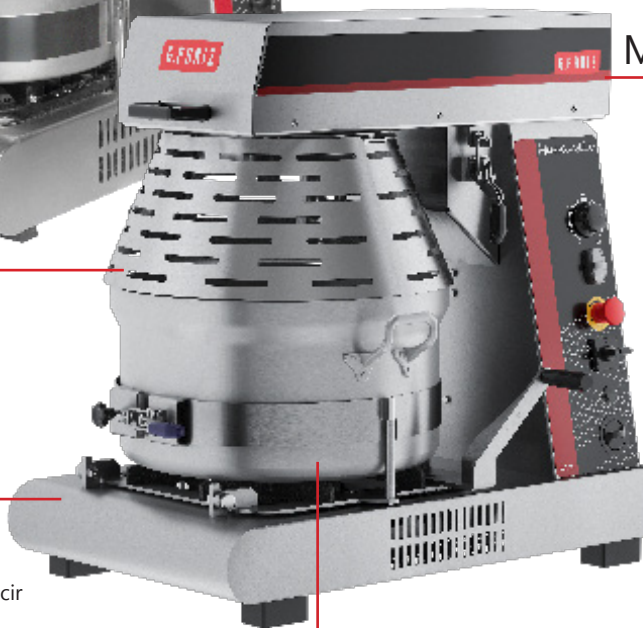
Estructura robusta completamente de acero inoxidable.

Batidora para bocadillos y raspador para dulces.

Protector contra salpicaduras en acero inoxidable

Base con quemador.

MA20



Cooler para ventilación.

Olla removible en aluminio o acero inoxidable.

MA10: Olla de 16,5 litros con capacidad para producir hasta 10 kg de masa salada o dulce.

MA20: Olla basculante de 35 litros con capacidad para producir hasta 20 kg de masa salada o dulce.

G.P	MA10	MA20
	16,5 litros	35 litros
	1/4 Cv	1/2 Cv
	0,4 kg/h	0,4 kg/h
	0,5 kWh	0,6 kWh
	720x490x690	810x690x860
	56 kg	88 kg



Raspador y Batidor





GOURMELLA COOKER - CZ 10 F | GOURMELLA TOP - CZ 10

*Gourmella*  
cooker

Máquina de cocimiento

GOURMELLA COOKER - CZ 10 F

Produzca dulces y bocadillos sin esfuerzo y sin parar.

- Panel digital (tiempo y velocidad).
- Sistema planetario.
- Uso en cocina de gás.
- 10 velocidades.
- Temporizador de sonido.
- Fijación tipo "clic".
- Raspador y batidor en acero inoxidable.
- Coller para ventilación del motor.
- Olla de 10 litros de aluminio fundido y mecanizado, en color rojo.
- Tapa de acero inoxidable (olla de aluminio).
- Opción de olla de acero inoxidable de 8,40 litros.



\* Raspador para dulces

\* Batidor para masas saladas y bocadillos

*Gourmella*  
top



GOURMELLA TOP - CZ 10

- Panel digital (tiempo y velocidad).
- Uso en superficie de trabajo.
- 10 velocidades.
- Temporizador de sonido.
- Raspador y batidor en acero inoxidable.
- Coller para ventilación del motor.
- Olla de 10 litros de aluminio fundido y mecanizado, en color rojo.
- Tapa de acero inoxidable.
- Olla basculante.
- Base de acero inoxidable con quemador de gás de baja presión.
- Encendedor eléctrico y regulador de llama.



\* Raspador para dulces

\* Batidor para masas saladas y bocadillos



G.P	CZ 10 F	CZ 10 F	CZ 10
	10 litros 6kg dulce 4kg masa de salado	8,4 litros 6kg dulce 4kg masa de salado	10 litros 6kg dulce 4kg masa de salado
	46W	46W	46W
	-	-	0,265kg/h
	0,8kWh	0,8kWh	0,8kWh
	450x400x355	450x400x310	535x540x445
	10,5kg	10,5kg	21,5kg

## MOLEDOR DE CARNES



### MCR 10 | MCR 22

Para triturar diversas carnes

- Estructura de acero inoxidable.
- Transmisión por caja de reducción.

G.P.	MCR 10	MCR 22
	1/2 Cv	1,25 Cv
	10	22
	120 kg/h	200 kg/h
	0,55 kWh	1,10 kWh
	355x320x590	450x320x720
	39 kg	53 kg



## ABLANDADOR DE CARNE

### AMC 18

Para ablandar carnes en carnicerías, restaurantes y similares

- Estructura de acero inoxidable.
- Tapa protectora y peines de acero inoxidable.

G.P.	AMC 18
	1/2 Cv
	rolo 180 mm
	400 kg/h
	0,62 kW
	540x205x450
	18 kg



## SIERRA CARNICERA | CORTA HUESOS

### SF 248 | SF 310

Para cortes de carnes diversas en carnicerías, restaurantes y similares

- Equipo de alto rendimiento fabricado para diversas carnes.
- Disponible en pintura epoxi o acero inoxidable.

G.P.	SF 248	SF 310
	1.0 Cv	2 Cv
	lámina 0,5x16x2480	0,5x16x3100
	mesa 700x855	830x920
	1662x850x870	1662x980x1000
	105 kg	150 kg



Facilidad para la limpieza diaria con un rápido desmontaje del equipo.

## LEYENDAS



Capacidad - masa/producción



Potencia



Consumo



Consumo de Gas



Consumo Monofásico



Consumo Trifásico



Voltaje



Bivolt Automático



Amperaje



Capacidad de bandejas



Diámetro del Disco

RPM

Rotación por minuto



Peso



Dimensiones:  
Altura X Ancho X Largo



Accede a nuestro canal de RECETAS en Youtube



PRODUTO  
FABRICADO  
NO BRASIL

**G.PANIZ**

A marca que el profesional confía.

G.Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

Rua Adolfo Randazzo, 2010 | Bairro Vila Maestra | CEP 95046-800 | Caxias do Sul/RS  
Fone +55 54 2101.3400  
gpaniz@gpaniz.com.br  
www.gpaniz.com.br

