CATÁLOGO DE PRODUTOS 2026
CONHEÇA NOSSOS EQUIPAMENTOS

G de GASTRONOMIA

G.PANIZ

G.PANIZ

SOBRE A **G.PANIZ**

A história das empresas do Grupo G.Paniz inicia no começo da década de 1980, com uma pequena oficina em um modesto porão de 36 m², na cidade de Caxias do Sul. Seu fundador, Sr. Gilmar Paniz, começou produzindo peças para outras empresas do ramo metalmecânico. No ano de 1982, decidiu fabricar máquinas elétricas para a fabricação de macarrão e lançou a primeira máquina completa para essa finalidade.

Em 1999, inaugurou a nova fábrica em um terreno de 50mil m² de área total, hoje com 12mil m² de área construída.

A visão de futuro e conhecimento de mercado conduziu as empresas do grupo a tornarem-se líderes no segmento e referência em fabricação de máquinas que atendem padarias, confeitarias, açougues, restaurantes, supermercados e afins, no Brasil e exterior.

Essa é a G. Paniz, empresa com princípios e comprometida com a excelência no atendimento a clientes, tecnologias competitivas e valorização de pessoas.

TECNOLOGIA

Em busca de qualidade total nos produtos fabricados pelas empresas do Grupo G. Paniz, investiu-se pesado em tecnologia de ponta, adquirindo equipamentos de última geração para o desenvolvimento dos produtos. Contamos também com uma equipe técnica altamente especializada e apta a desenvolver produtos com alta qualidade e segurança.

POLÍTICA DE QUALIDADE

Fornecer soluções em equipamentos e máquinas para alimentação, tendo como foco principal a satisfação de nossos clientes, a valorização e comprometimento com nossos colaboradores e fornecedores. Realizar nossas atividades de maneira responsável, ética e sustentável, bem como a busca contínua por novas tecnologias e melhorias nos nossos processos e serviços.

ESCOPO

Projeto, fabricação e assistência técnica de máquinas para a indústria de massas alimentícias, restaurantes, açougues, confeitarias, panifi cação e refrigeração.

NEGÓCIO

Excelência em qualidade e tecnologia.

PROPÓSITO

Gente comprometida entregando confiança.

VISÃO

Ser referência no mercado global pela confiabilidade e alta qualidade, em equipamentos e serviços no segmento de alimentação, sendo a melhor empresa para se trabalhar.

MISSÃO

Oferecer soluções no segmento de alimentação, com excelência e confiabilidade, através de inovação contínua, valorização do ser humano, encantamento dos clientes e respeito ao meio ambiente.

LEGENDA

- Código do produto
- Capacidade - massa/produção
- Potência
- Consumo
- Consumo de Gás
- Consumo Monofásico
- Consumo Trifásico
- Voltagem
- Bivolt automático
- Amperagem
- Capacidade de Esteiras
- Diâmetro do Disco
- Rotação por minuto
- Peso
- Dimensões: AlturaXLargura XComprimento

Equipamentos para
Padaria e Panificação

À medida que a massa assa, o cheirinho torna-se irresistível. Toma conta do ambiente, estimula sensações. Desempenho, precisão e agilidade fazem toda diferença no processo de panificação profissional. Garanta qualidade uniforme aos seus produtos.

AMASSADEIRA ESPIRAL

Equipamento desenvolvido para preparar todos os tipos de massas em panificadoras, pizzarias, hotéis e similares com regimes de trabalho intenso.

Painel de controle digital frontal.

Abertura maior da grade que facilita o manuseio.

Batedor espiral em ferro fundido.

Cuba giratória em aço inox, sem soldas.

Modelos **AE03G2, AE05G2, AE10G2 e AE15G2** com TRÊS velocidades. Demais modelos com DUAS velocidades.

Em epóxi ou aço inox.

Mecânica robusta com correias e correntes. Eixos retificados e temperados.

Temporizador digital nos modelos **AE25G2, AE40G2, AE60G2 e AE80G2**.

Motor potente.

Baixo nível de ruído.

Opção de UMA velocidade nos modelos monofásicos **AE05G2, AE10G2, AE25G2, AE40G2 e AE60G2**.

AE05G2, AE10G2 e AE15G2

Painel Digital (três velocidades)

Painel Analógico (uma velocidade)

Massa de alta hidratação (Velocidade ME)

Massa convencional

AMASSADEIRA ESPIRAL

AE 03 G2 | AE 05 G2 | AE 10 G2 | AE 15 G2 | AE 25 G2 | AE 40 G2 | AE 60 G2 | AE 80 G2

Capacidades que se adequam ao seu negócio.

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 148/2022.
Normas específicas:
ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-64

	AE 80 G2	AE 60 G2	AE 40 G2	AE 25 G2 C/I	AE 25 G2	AE 15 G2	AE 10 G2	AE 05 G2	AE 03 G2
Monofásicas	-	3,0 Cv	3,0 Cv	3,0 Cv	-	1,5 Cv	1,0 Cv	1,2 Cv	1,2 Cv
Monofásicas	-	2,8 kwh	2,8 kwh	2,13 kwh	-	1,8 kwh	1,54 kwh	0,88 kwh	1,2 kwh
Trifásicas	4,0 / 6,3 Cv	2,5 / 4,0 Cv	2,5 / 4,0 Cv	-	1,6 / 2,5 Cv	0,8 / 1,25 Cv	-	-	-
Trifásicas	4,6 kW/h	2,4 kW/h	2,4 kW/h	-	1,50 kW/h	1,8 kW/h	-	-	-
	80kg	60kg	40kg	25kg	25kg	15kg	10kg	5kg	3kg
	1530x780x1290	1300x600x1160	1250x600x1160	1030x490x970	1030x490x970	800x370x814	610x370x665	570x294x577	630x270x510
	545kg	265kg	245kg	146kg	146kg	87kg	57kg	40kg	25kg
	NR12	NR12	NR12	NR12	NR12	NR12	NR12	-	-

Opção de raspador para pão de queijo na **AE 40 G2, AE 60 G2 e AE 80 G2.**

AE 03 G2, AE 05 G2, AE 10 G2 e AE 15 G2

3 velocidades

Velocidade V1: realiza a mistura inicial dos ingredientes

Velocidade V2: amassa e atinge o "ponto do véu" de massas convencionais

Velocidade ME: amassa e atinge o "ponto do véu" de massas especiais com alto nível de hidratação

AE 80G2

AE 40 G2 | AE 60 G2 | AE 80 G2
- 2 paineis:Digital e analógico

AE 80 G2
- 2 velocidades.
- Iluminação da cuba.
- Sistema de contenção de farinha.
- Sapata niveladora.
- Opção de batedor espiral em aço inox 304.

G.PANIZ

AMASSADEIRA ESPIRAL COM CUBA REMOVÍVEL

AE 03 CR G2 | AE 05 CR G2 | AE 10 CR G2

Painel frontal com 3 velocidades.

Fácil acesso para limpeza.

Separador e batedor desmontável.

Cuba removível.

Baixo nível de ruído.

	AE 03 CR G2	AE 05 CR G2	AE 10 CR G2
	3 Kg	5 Kg	10 Kg
	1/2 Cv	1/2 Cv	1 Cv
	1,2 kW/h	0,73 kW/h	1,54 kW/h
	630x270x510	630x577x294	670x665x369

G.PANIZ

AMASSADEIRA SEMIRRÁPIDA

PICCOLA AM 03

Tampa com fixação e sensor.

Bivolt automático.

Basculante.

Cuba em aço inox 304.

Batedor em ferro fundido.

Mecânica robusta com redutor.

PICCOLA AM 03

3 Kg

1/4 Cv

0,22 kW/h

452x304x425

G.PANIZ

AMASSADEIRA SEMIRRÁPIDA

AM 05 G2 | AM 15 G2 | AM 25 G2

Equipamento desenvolvido para preparar massas diversas e delicadas em pizzarias, restaurantes, hotéis, ambiente doméstico e similares. Seu uso se destaca em receitas de massas com percentual de umidade abaixo de 40%.

Cuba em aço inox basculável.
Carenagem em chapa de aço.
Duas pás amassadoras.

	AM 05 G2	AM 15 G2	AM 25 G2
	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
	-	NR12	NR12

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 148/2022.
Normas específicas:
ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-64

AMASSADEIRA RÁPIDA

AR 15 | AR 25

Equipamento desenvolvido para preparar todos os tipos de massas em panificadoras, hotéis e similares.

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 148/2022.
Normas específicas:
ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-64

Equipamento de alto desempenho e com baixo nível de ruído.
Estrutura em chapa de aço carbono 1020 com pintura epóxi.
Motor potente que permite trabalhar com toda capacidade.
Baixo custo de manutenção.
Cuba, tampa e fechamento superior em aço inox.

		AR 15	AR 25
Monofásicas		2,0 Cv	4,0 Cv
		2,1 kWh	4,3 kwh
Trifásicas		-	5,0 Cv
		-	4,3 kW/h
		15kg	25kg
		770x680x500	720x820x600
		72kg	130kg

G.PANIZ

CILINDRO LAMINADOR

CL 300 | CLI 300 | CL 390

Para laminar massas de pastel, lasanha, canelone e similares.

Modelos CL 300 e CLI 300 com sistema de transmissão por correias e conjunto de engrenagens em ferro fundido.
Modelo CL 390 com sistema de tração por correntes.
Maior diâmetro dos rolos.

Opcional: Bandejas em aço inox.

	CL 300 MINI	CLI 300 INOX	CLI 390
	2,5 kg	3 kg	7 kg
RPM	80 rpm	80 rpm	75 rpm
	1/3 Cv	1/2 Cv	1 Cv
	0,26 kWh	0,36 kWh	0,73 kWh
	400x570x540	560x560x440	480x640x740 1350x640x740**
KG	35kg	44kg	70kg 84kg**
	50mm	70mm	-

** Medida CL 390 com pedestal ** Peso com pedestal

Opcional:
Com pedestal
(CLI390)

CILINDRO SOVADOR

CS 450

Para sovar massas em panificadoras e similares.

Regulagem de espessura com indicador individual.
Único do mercado disponível nesse tamanho.
Equipamento em chapa de aço 1020 com pintura epóxi.

Opcional: Bandejas em aço inox.

	CS 450
	10 kg
RPM	117 rpm
	1,5 Cv
	1,1 kWh
	1650x750x1350
KG	125kg

Especificações válidas para os modelos mono e trifásicos.

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 148/2022.
Normas específicas:
ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-64

G.PANIZ

CILINDRO SOVADOR

CS 500

Ideal para sovar massas em panificadoras de médio porte e similares.

- 2 motores, sendo 1 por rolo.
- Regulagem de espessura com indicador visual.
- Maior diâmetro dos rolos.
- Utilização de correias, o que diminui o nível de ruído.
- Maior capacidade da categoria.
- Melhor custo/benefício do mercado.
- Disponível em inox ou chapa com pintura epóxi.

Opcional: Bandejas em aço inox.

G.P	CS 500
	15 kg
RPM	115 rpm
	2 x 1,5 Cv
	3,20 kWh (monofásico) 2,80 kWh (trifásico)
	1650x800x1410
KG	180kg

CILINDRO SOVADOR SEMIAUTOMÁTICO

CS 500 SA

Desenvolvido para sovar massas em panificadoras de médio porte e similares, auxiliando na ergonomia e produtividade.

- Regulagem de espessura com indicador individual.
- Esteiras para transporte da massa aos rolos.
- Disponível em inox ou chapa com pintura epóxi.

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

Opcional:
enfarinhador elétrico

G.PANIZ

CILINDRO SOVADOR/LAMINADOR

CSP 600 G2 | CLP 600 G2

Para sovar (CSP 600) ou laminar (CLP 600) massas em panificadoras ou similares com regime de trabalho intenso.

- 2 motores, sendo 1 por rolo.
- Rolamentos duplos.
- Funcionamento suave e silencioso.
- Alta durabilidade e baixo índice de manutenção.
- Disponível em inox ou chapa com pintura epóxi.

Opcional: Bandejas em aço inox.

G.P	CSP 600 G2	CLP 600 G2
	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
KG	425kg	425kg

DIVISORA DE MASSAS MANUAL

DV 30 | DV 36

Para dividir massas de pão em partes iguais.

- Estrutura em aço SAE 1020.
- Base em aço carbono.
- Carenagem disponível em epóxi ou aço inox.

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

* medida com pedestal

Detalhe corte DV 30

Detalhe corte DV 36

Opcional:
com pedestal

G.PANIZ

MODELADORA DE PÃES

MPS 500 G2

Tão importante quanto o pão nosso de cada dia, é a garantia de um produto uniforme, com formato e peso corretos. No dia a dia de um negócio, as modeladoras G. Paniz são sinônimo de Ganhos, conferindo uniformidade e rapidez no processo de panificação.

Maior velocidade.

Capacidade até 700g.

Troca de feltro fácil.

Engrenagens de metal.

Para uso em mesa ou com pedestal.

MPS 500 G2

700G

1 Cv

0,73 kW/h

1095x971x800

G.PANIZ

MODELADORA DE PÃES

MPS 250 | MPS 350 | MPS 500

Para modelar pães enrolando a massa. Ideal para panificadoras e similares

- Sistema patenteado de troca de feltro, mais rápido e econômico.
- Carenagem em chapa de aço com pintura epóxi.
- Baixo nível de ruído.

Opcional: Modelos MPS 350 com pedestal.
MPS 350 e MPS 500 em aço inox.

	MP 250	MP 350	MP 500
	Pães até 500g	Pães até 500g	Pães até 500g
	1/4 Cv	1/4 Cv	1/4 Cv
	0,18 kWh	0,18 kWh	0,18 kWh
	470x400x730	450x580x750 1110x580x750**	1110x740x750
	70kg	90kg	120kg
	NR12	NR12	NR12

** medida com pedestal

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 148/2022.
Normas específicas:
ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-64

MPS 250 - sem pedestal | **MPS 350** - com ou sem pedestal | **MPS 500** - com pedestal

RESFRIADOR DE ÁGUA

RA 100 PLUS

Desenvolvido para auxiliar em panificadoras e similares, fornecendo água gelada para as mais diversas receitas.

- Disponível em aço inox 430 ou chapa com pintura epóxi.
- Isolamento em poliuretano injetado.
- Controlador de temperatura digital.
- Temperatura de trabalho de 3 ºC a 7 ºC.
- Projetado para ambientes de até 30 ºC.
- Sem dosador.

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

G.PANIZ

CÂMARA CLIMÁTICA

CC 500 | CC 1000

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 148/2022.
Normas específicas:
ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-1
IEC 60.335-2-89

Desenvolvido para retardar ou acelerar a fermentação de massas diversas. Indicado para panificadoras, pizzarias e similares.

- Temperatura de 5ºC até 35ºC .
- Estrutura interna em aço inox 430.
- Isolamento térmico em peça única de poliuretano injetado.
- Temporizador eletrônico programável (quente | frio | quente e frio).
- Disponível totalmente em aço inox 430 ou externo em chapa de aço carbono com pintura epóxi.
- Sensor de temperatura no interior da câmara.
- Sensor de nível no reservatório de água.

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

ESTUFA DE FERMENTAÇÃO

EF 10 G2

Para retardar ou acelerar a fermentação de massas diversas.
• **Versão Quente Frio:** para refrigeração, descongelamento e crescimento dos pães. Temperatura programável de 5°C a 35°C.
• **Versão Quente:** para descongelamento e crescimento dos pães. Temperatura programável de 15°C a 35°C.

- Estrutura interna em aço inox 430.
- Isolamento térmico em peça única de poliuretano injetado.
- Sensor de temperatura no interior da câmara.
- Sensor de nível no reservatório de água (versão quente/frio).
- Estrutura externa em chapa de aço carbono com pintura epóxi ou em inox 430.
- Pode ser utilizada em conjunto com o Forno turbo de 5 esteiras da G.Paniz ou Gastromaq.

G.P	EF10
	10 esteiras 58x70cm
	1/8 Cv
	1,1kWh - Aquecimento 0,3KWh - Refrigeração
	990x990x1.140mm
KG	96kg

G.PANIZ

FORNO TURBO A GÁS/ELÉTRICO

FTG 1500 | FTG 2400 | FTG 3000 | FTE 1500 | FTE 2400 | FTE 3000

Mais do que assar, assar por completo e de forma homogênea. A linha de fornos G. Paniz garante um processo de cocção mais uniforme, o que resulta em um G. ainda mais especial. O do Gostinho especial de resultados na mundo da Gastronomia.

Câmara maior que proporciona assamento uniforme.

Porta com vidro duplo, menor perda de temperatura.

Controlador na porta, menor espaço externo e maior interação com o usuário.

Possui 10 receitas pré-programada.

Porta-esteiras ajustável em aço inox.

Consumo reduzido por isolamento em lã de rocha de 75 mm.

	FTG 1500	FTG 2400	FTG 3000
	10,5 kW/h	15,7 kW/h	18,7 kW/h
	127 ou 220 V monofásico	127 ou 220 V monofásico	127 ou 220 V monofásico
	0,8 kWh	1 kWh	1,3 kWh
	1655x920x1390	1855x920x1520	2045x920x1520
	160 kg	228 kg	250 kg
	5	8	10

	FTE 1500	FTE 2400	FTE 3000
	10,5 kW/h	15,7 kW/h	18,7 kW/h
	220 ou 380 V trifásico	220 ou 380 V trifásico	220 ou 380 V trifásico
	7,4 kWh	11 kWh	13 kWh
	1655x920x1390	1855x920x1520	2045x920x1520
	144 kg	215 kg	240 kg
	5	8	10

G.PANIZ

FORNO TURBO A GÁS/ELÉTRICO

Indispensável em panificadoras e similares para assar pães, biscoitos, pizzas e outros, exceto produtos muito leves.

Versões com capacidade para acomodar 5, 8, 10 ou 16 esteiras.

Porta-esteiras ajustável em aço inox (comporta esteiras de 40x60, 40x80 45x65, 60x80 e 58x70), exceto FTG/FTE100 (40x60).

Disponível em epóxi ou aço inox.

Distância de 95 mm entre esteiras.

Rodízios reforçados para locomoção, sendo 2 com travas.

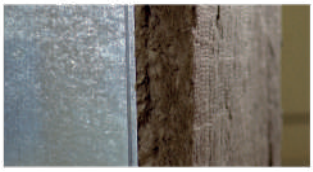
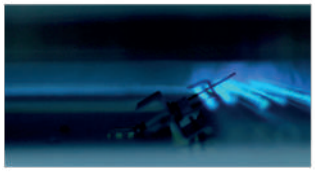
Maior câmara do mercado

Consumo reduzido de gás/eletricidade por isolamento em lã de rocha compactada.

Vedação da porta em silicon de fácil substituição.

Certificado Inmetro.

Equipamento certificado pelo OCP0070
conforme Portaria Inmetro 267/2021
Normas Especificas: ABNT NBR IEC 60.335-1
IEC 60.335-2-42 | IEC 60.335-2-102
REGISTRO DE OBJETO: 006 356/2019

G.PANIZ

FORNO TURBO A GÁS

FTG 100 | FTG 150 | FTG 240 | FTG 300

	FTG 100	FTG 150	FTG 240	FTG 300
	450 W	450 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
	1575x866x1256	1575x1046x1356	1880x1046x1485	2070x1046x1485
	124 kg	145 kg	200 kg	220 kg
	5	5	8	10

Os modelos FTG240 e FTG300 oferecem uma opção com inversor que permite aumentar a quantidade de esteiras conforme necessário, proporcionando maior flexibilidade e adaptabilidade.

FORNO TURBO ELÉTRICO

FTE 100 | FTE 150 | FTE 240 | FTE 300

	FTG 100	FTG 100	FTG 150	FTG 150	FTG 240	FTG 240	FTG 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 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

G.PANIZ

FORNO TURBO A GÁS/ELÉTRICO

FTG 480 | FTE 480

Isolamento térmico de 150mm em lã de rocha. Menor consumo de energia/gás.

Acabamento externo em pintura epóxi com frontal em inox escovado ou total inox.

Vedação da porta em silicone, vedando diretamente no vidro, eliminando perda de calor e vapor.

Duas turbinas para distribuição do calor e assamento homogêneo.

Maçaneta com sistema de rolamentos que torna a porta leve e fácil de fechar.

Carrinho móvel, com puxador removível, para 16 esteiras (40x60 ou 45x65 ou 60x80 ou 58x70).

Sapata para ancoragem e nivelamento e rodízios para deslocamento.

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

Kit biscoito:

Para biscoitos mais leves (menores que 40g), o Forno FTG480 (gás), tem o opcional **"Kit biscoito"** que é composto por um controlador de velocidade do motor + um carrinho móvelcom até 26 esteiras.

G.PANIZ

FORNO DE CONVECÇÃO ROTATIVO

FCR 3 | FCR 4

Para assar ou finalizar salgados como pães de queijo, pizzas pré-cozidas, folhados, croissants.
Valoriza a exposição dos alimentos sendo assados em bares, lojas de conveniência, cafés e bistrôs.

Elétrico.

Total inox.

Iluminação interna.

Bandejas em alumínio ø 35cm.

Grades rotativas.

3 ou 4 bandejas.

Distância de 80mm entre bandejas.

Bandeja para resíduos.

Empilhamento de até 2 fornos.

Controlador digital de tempo e temperatura.

Temperatura até 250°C.

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

FCR-3 (3 bandejas)

FCR-4 (4 bandejas)

G.PANIZ

GRAN CHEF

GRAN CHEF

FCV 35 | FCV 35/8 | FCSV 35 | FCSV 35/8

Ideal para assar ou finalizar alimentos servidos a todo o momento, como pães de queijo, cookies, merengues, folhados, pastéis, croissant, pão francês (50g) e outros doces e salgados de tamanho pequeno ou médio. Indicado para lojas de conveniência, lanchonetes, cafés, bistrôs, confeitarias e cozinhas gourmet.

Elétrico.

5 assadeiras 35x35cm perfuradas.

Ótimo isolamento térmico.

75 litros.

Alerta sonoro.

Controlador digital tempo e temperatura.

Temperatura ajustável até 250°C.

Vapor para assar pão francês (50g).

Opção com ou sem vapor.

Distância de 75mm entre assadeiras.

Total Inox.

	FCV 35	FCV 35/8	FCSV 35	FCSV 35/8
	3300W	5000W	3300W	5000W
	2,3kWh	3,5kWh	2,3kWh	3,5kWh
	220 V monofásico	220 V monofásico	220 V monofásico	220 V monofásico
	540x640x680	755x640x680	540x640x680	755x640x680
	31,5kg	40kg	31,5kg	40kg
	5	8	5	8

*Opção com 8 amassadeiras.

* Empilhamento de até 2 fornos.

G.PANIZ

GRAN CHEF LASTRO COM VAPOR

FCVL 35 | FCVL 35/8

GRAN CHEF

Ideal para preparar alimentos servidos a todo o momento como pães artesanais, focaccia, ciabatta, pães de queijo, bolos, cookies, brownies, folhados, pizzas, pastéis, croissants, pão francês (50g), biscoitos e outros doces e salgados.

Elétrico.

3 assadeiras 35x35cm perfuradas.

Ótimo isolamento térmico.

75 litros.

Alerta sonoro.

Controlador digital tempo e temperatura.

Vapor para assar pão francês (50g).

Temperatura ajustável até 250°C.

Distância de 115mm entre assadeiras.

Total Inox.

Empilhamento até 2 fornos.

	FCVL 35	FCVL 35/8
	3300W	5000W
	2,3kWh	3,5kWh
	220 V monofásico	220 V monofásico
	540x640x680	755x640x680

G.PANIZ

GRAN CHEF FLAN COM VAPOR

FCVF 35 | FCVF 35/8

GRAN CHEF

Ideal para preparar flan e pudim, além de alimentos como pães de queijo, cookies, brownies, merengues, folhados, pastéis, pizzas, croissants, pão francês (50g), biscoitos e outros doces e salgados de tamanho pequeno ou médio.

Elétrico.

5 assadeiras 35x35cm.

Ótimo isolamento térmico.

75 litros.

Alerta sonoro.

Controlador digital tempo e temperatura.

Potência de 3.300W.

Temperatura ajustável até 250°C.

Distância de 75mm entre assadeiras.

Total Inox.

Empilhamento até 2 fornos.

	FCVF 35	FCVF 35/8
	3300W	5000W
	2,3kWh	3,5kWh
	220 V monofásico	220 V monofásico
	540x640x680	755x640x680
	31,5kg	42kg
	5	8

G.PANIZ

FORNO PIZZAIOLO

FPE 400 A | FPE 400 D

Pizzaiolo

Para assar pizzas de forma rápida e uniforme. Indicado para pequenos estabelecimentos como pizzarias, fast-foods, restaurantes, bares, espaços gourmets e similares.

	FPE 400A *analógico	FPE 400D *digital
	3300W	3300W
	2,3kWh	2,3kWh
	220 V monofásico	220 V monofásico
*externo	335x740x690	335x740x690
*interno	123x425x480	123x425x480
KG	45kg	45kg

* Empilhamento de até 3 fornos

G.PANIZ

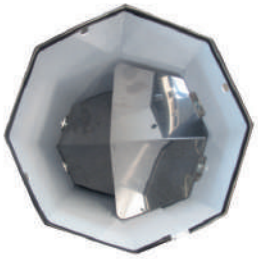
MOINHO DE FARINHA DE PÃO

MFP 80

Equipamento para transformar pão torrado em farinha de rosca.
Indicado para panifi cadoras e similares.

- Maior produtividade do mercado.
- Motor potente e de alto desempenho.
- Disponível em epóxi ou aço inox.

G.P	MFP 80
RPM	3450 rpm
	80 kg/h
	1.0 Cv
	0,73 kWh
	950x355x275
KG	22 kg
NR12	NR12



FATIADEIRA DE PÃES

FP 12 S | FP 14 S

Para fatiar pães de forma e similares.

- Embalador manual de pães.
- Fatias de 12 mm ou 14mm.
- Disponível em aço carbono com pintura epóxi ou aço inox.
- Regiões de contato com o pão em aço inox.

G.P	FP 12 S | FP 14 S
	360 pães/h
	1/4 Cv
	0,18 kWh
	1420x580x830
KG	90kg
NR12	NR12

FATIADEIRA DE PÃES

FP 12 G2 | FP 14 G2

Para fatiar pães em geral, inclusive artesanais.

- Lâminas em aço carbono temperado.
- Embalador manual do pão.
- Fatias de 12mm ou 14mm.
- Regulagem automática conforme altura do pão.
- Empurrador automático do pão.
- Sistema de guia das fatias, mantendo-as unidas.
- Baixo nível de ruído.
- Bandeja de coleta de resíduos.
- Estrutura em chapa de aço com pintura epóxi e laterais em polímero.
- Regiões de contato com o pão em aço inox.
- Opção sem pedestal para uso em bancada.

G.P	FP 12 G2 | FP 14 G2
	360 pães/h
	1/4 Cv
	0,18 kWh
	1320x600x840
KG	90kg
NR12	NR12

Equipamentos para
Cocção e Conservação

Seja qual for a necessidade, seja doméstica ou industrial, os equipamentos de cocção são essenciais, permitindo o cozimento e preparação especial das receitas. Mas tão importante quanto o preparo, é a conservação. E para isso, você sabe que pode contar com G. de G. Paniz na guarda e conservação, manter a qualidade dos alimentos após o preparo.

ASSADOR ROTATIVO VERTICAL

ARV 100 | ARV 100 QC | ARV 130 | ARV 130 QC | ARV 130 E

Equipamento para assar carnes em geral de maneira prática e eficiente.
Possui exclusivo queimador central, indispensável para o assamento uniforme.

Motor superior facilita a lubrificação e manutenção.

Equipamento com pintura de fácil limpagem, com design robusto e imponente.

Bandeja coletora de gordura.

Rodízios para locomoção.

Acabamento externo em aço inox 430.

Portas de correr em vidro curvo temperado.

Sistema central Infrared: elimina a necessidade de troca de posição do alimento.

- Fabricado externamente e internamente em aço inox 430 escovado.
- Bivolt com chave seletora.
- Porta dos queimadores e bacia revestido com pintura de fácil limpagem.

	ARV 100	ARV 100 QC	ARV 130	ARV 130 QC	ARV 130 E
	1/4 cv	1/4 cv	1/4 cv	1/4 cv	1/4 cv
	1,5 kg/h	1,75 kg/h	2 kg/h	2,5 kg/h	2 kg/h
	100 kg	100 kg	130 kg	130 kg	130 kg
	1710x926x1125	1710x926x1125	1910x926x1125	1910x926x1125	1910x926x1125
	130kg	140kg	142kg	155kg	160kg

Versão sem queimador central.

Versão elétrica.

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 148/2022.
Normas específicas: ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-48

Equipamentos para
Confeitaria e Preparação

Um a um, você os adiciona, e os ingredientes formam, aos poucos, outro elemento. Surgem novos tons e sabores intensos. Praticidade e eficiência devem acompanhar de perto o seu dia a dia. Aproveite o tempo que sobra para criar experiências incríveis aos seus clientes.

BAMBINA MIXER

BP 05 B

Bambina mixer

Potência, durabilidade, baixo ruído e alta produtividade fazem da Batedeira Planetária Bambina a sua melhor assistente na confeitaria.

Bivolt Automática.

Protetor de respingos.

Estrutura robusta.

Silenciosa.

1000W.

5 litros.

10 velocidades.

Painel digital.

Sistema eletrônico de troca de velocidade.

Basculante.

BP 05 B

5 litros

1000w

0,25 kWh

410x245x430

14kg

Cor padrão:
branca ou com estrutura inox.
Cores opcionais:
azul, preto, rosa, vermelho e laranja.

*3 batedores

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 148/2022.
Normas específicas:
ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-64

G.PANIZ

BATEDEIRA PLANETÁRIA

BP 05 RP | BP 08 RP | BP 12 RP

Desenvolvido no preparo de massas leves, como bolos, claras em neve, panquecas, glacês, cremes e similares em regime de trabalho intenso. Seu design compacto e moderno garante maior durabilidade e baixo nível de ruído.

Transmissão por caixa de redução.

Motor potente e econômico.

Batedores em alumínio.

Protetor de cuba em policarbonato com abertura para adição de ingredientes.

Troca de velocidade elétrica por inversor de frequência.

Cuba em aço inox.

Design robusto e compacto.

Alta durabilidade e baixo índice de manutenção.

Disponível em epóxi ou aço inox.

	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	27kg	34 kg
	NR 12	NR 12	NR 12

G.PANIZ

BATEDEIRA PLANETÁRIA

BP 18 G2 | BP 30 G2 | BP 38 G2

Movimentos rotação e translação simultâneos. Traduzindo, uma mistura mais completa para melhores resultados na Gastronomia. A estrutura da massa fica perfeita, seja qual for a aplicação. É por isso que dizemos, o G. De Gastronomia, G, de G. Paniz, a marca que entende e atende a vida do profissional.

G.P	BP 18 G2	BP 30 G2	BP 38 G2
	18 litros	30 litros	38 litros
	1 Cv	1,5 Cv	1,5 Cv
	0,73 kWh	1,1 kWh	1,1 kWh
	1253x764x496	1365x990x716	1469x990x716

G.PANIZ

GOURMELLA COOKER

CZ 10 F

Gourmella cooker

Para produzir doces e salgados sem esforço e sem parar.

- Painel digital (tempo e velocidade).
- Sistema planetário de batedor.
- Uso em fogão (cozinha e mistura).
- 10 velocidades.
- Timer sonoro.
- Fixador tipo "click".
- Batedor e raspador em aço inox.
- Cooler para refrigeração que permite trabalho contínuo.
- Panela de 10 litros em alumínio fundido e usinada, na cor vermelha.
- Tampa em inox (panela alumínio).
- Opção de panela em inox 8,40 litros.
- Panela Inox pode ser utilizada em fogão por indução.

BIVOLT

Panelas em alumínio quando utilizadas para doces claros, poderão sofrer alteração de coloração.

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria INMETRO - 148/2022.
Normas específicas:
ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-64

* Raspador para doces

* Batedor para massas

GOURMELLA TOP

CZ 10

Gourmella top

Painel digital (tempo e velocidade).
Uso em bancada.
10 velocidades.
Timer sonoro.
Batedor e raspador em aço inox.
Cooler para refrigeração.
Panela de 10 litros em alumínio fundido e usinada, na cor vermelha.
Tampa em inox.
Sistema de basculamento da panela.
Base em inox com queimador a gás de baixa pressão.
Acendimento por ignição elétrica e regulador de chama.
Pés de borracha.

BIVOLT

	CZ 10 F	CZ 10 F PANELA INOX	CZ 10
	10 litros 6kg doce 4kg massa	8,4 litros 6kg doce 4kg massa	10 litros 6kg doce 4kg massa
	46W	46W	46W
	-	-	0,265kg/h
	0,8kWh	0,8kWh0	0,8kWh
	450x400x355	450x400x310	535x540x445
	10,5kg	10,5kg	21,5kg

* Raspador para doces

* Batedor para massas

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 148/2022.
Normas específicas: ABNT NBR NM 60.335-1
IEC 60.335-2-14 IEC 60.335-2-102

G.PANIZ

MASSEIRELLA

MA 10 | MA 20

A Misturadora Aquecida Masseirella, para uso em bancadas, é ideal para cozinhar e misturar massas de salgados e doces, em restaurantes, confeitarias, padarias e afins.

MA10: Panela de 16,5 litros com capacidade para produzir até 10 kg de massa de salgados ou doces.

MA20: Panela de 35 litros basculante com capacidade para produzir até 20 kg de massa de salgados ou doces.

	MA 10	MA 20
	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 e Batedor

G.PANIZ

COZERELLA

CZ 15* | CZ 22* | CZ 37 | CZ 75

*Transmissão por redutor.

Para cozinhar e misturar massas de salgados (coxinha e rissole), molhos, polenta e doces de fruta. Indicado para indústrias de salgados e doces, restaurantes e similares.

Correntes tipo ASA 35 em aço temperado (modelos CZ 22, CZ 37 e CZ 75).

Engrenagens em aço SAE 1020.

Batedor em aço carbono revestido.

Estrutura mais robusta do mercado.

Cuba removível em alumínio fundido que facilita a higienização.

Disponível em epóxi ou aço inox (modelo CZ37 e CZ75).

Alerta sonoro.

	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 kW,h	0,35 kWh	0,55 kWh	0,73 kWh
	1110x590x610	1400x750x680	1400x830x770	1560x920x655
	67 kg	108 kg	123 kg	165 kg
	NR 12	NR 12	NR 12	NR 12

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 148/2022.
Normas específicas: ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-64

G.PANIZ

MODELADORA DE PIZZA

MDP 360

Perfeita para agilizar a abertura da massa e garantir discos perfeitamente padronizados.
Ideal para pizzarias e restaurantes.

LANÇAMENTO

Espessura ajustável de 0 a 6,5 mm.

Abertura de discos de pizza de até 35 cm.

Acabamento em aço inox 430.

Bandeja inclinada que facilita a passagem da massa

Engrenagens em ferro e bronze.

G.P	MDP 360
	0,37kWh
	Bivolt
	662x587x602
KG	51kg

G.PANIZ

EXTRUSORA DE MASSAS

EM 10

Para uso em bancada.
Sistema mecânico com redutor industrial.
Estrutura em aço inox.
Caracol em bronze.
Acompanha trefilas em plástico: Espaguete (fino médio e grosso); Talharim (fino, grosso, guitarra e soba); Macarrão (fino e grosso)
Cuba em aço 340.

Capacidade da misturadora: 5 kg de massa ou 3 kg de farinha
Capacidade de extrusão: Até 10 kg/h

	EM 10	EM 20	EM 40
	1/3 CV	1 ½ CV	1 ½ CV na cuba frontal e ½ CV na cuba traseira
	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
QUANTIDADE DE CUBAS	1	1	2
	-	NR 12	NR 12

EM10

EXTRUSORA DE MASSAS

EM 20 | EM 40

Para a produção de massas frescas em restaurantes, casas e fábricas de massas de pequeno e médio porte. O equipamento mistura e extrusa a massa.

10 velocidades (batedor/cortador).
Pré-secagem de massa por ventilador de baixo ruído com alta vazão.
Conexões para passagem de água para resfriamento do bocal.
Suporte móvel para bandeja.
Estrutura em aço inox.
Caracol, guia do batedor, porca e trefilas em bronze.
Batedor e raspador em aço inox.
Sistema mecânico com redutor industrial acoplado ao motor.
Rodízios com freio.
Dupla cuba misturadora basculável em aço 304.
Opcional: Dispositivo cortador automático com regulagem para até 10 níveis de velocidade*.
Opcional: Trefilas para espaguete 1,0 e 1,5 talharim, macarrão, penne, fusili, conchiglione, rigatoni e lasanha.

Capacidade da misturadora: 9 kg de massa ou 6 kg de farinha
Capacidade de extrusão: 15 a 20 kg/h na EM20 e 35 a 40 kg/h na EM40

EM20 com cortador EM40

Opcionais:

Cortador automático

Trefilas

G.PANIZ

AMASSADEIRA SEMIRRÁPIDA COM EXTRUSORA

AME 05/15 G2

Equipamento desenvolvido para preparar massas diversas em restaurantes, hotéis, ambiente doméstico e similares. Acompanha extrusora para espaguete, macarrão, capeletti, talharim, tagliatelle, tortéi e quatro tipos de biscoitos.

- Acompanha 9 trefi las (duas em bronze, sendo uma para tortei e outra para biscoitos).
- Motor potente e de alto desempenho.
- Caracol e bocal em bronze.
- Cuba em aço inox.

AME 05/15 G2

1/2 Cv

0,36 kWh

820x390x620

64kg

AMASSADEIRA 5,0 kg

EXTRUSORA 15 kg/h

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 148/2022. Normas específicas: ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-64

RALADOR DE QUEIJO

RQ 15

Para ralar e desfiar queijos (resfriados), coco e similares.

- Equipamento leve e de fácil manuseio.
- Estrutura em aço SAE 1020.
- Sistema de troca dos discos simples e prático.
- Bocal removível em aço inox.
- Acompanha 3 discos em aço inox (1 ralador, 1 desfiado de 4,5mm e 1 desfiador de 8mm).

RQ 15

RPM 407 rpm

1/3 Cv

0,18 kWh

400x235x550

18 kg

30 kg de queijo

DESFIADOR DE CARNES

DC 04 | DC 10

Para desfiar carnes cozidas e desossadas de maneira rápida e eficiente. Indispensável em restaurantes, pizzarias, pastelarias e similares.

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 148/2022.
Normas específicas:
ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-64

Equipamento de alto desempenho.
Duas versões com capacidades que se adequam ao seu negócio (4 e 10 quilos).

	DC 04	DC 10
	4.0 kg	10 kg
RPM	570 rpm	570 rpm
	1/2 Cv	3/4 Cv
	0,36 kWh	0,55 kWh
	415x315x640	445x340x670
KG	23 kg	35 kg
NR12	NR12	NR12

CUTTER

CUTTER 05L

Para triturar e misturar alimentos diversos, como temperos, legumes, carnes, amendoim, açaí e similares. Facilita o dia a dia em pizzarias, restaurantes e afins.

Tampa em policarbonato transparente com sistema de segurança.
Motor potente e de alto desempenho.
Cuba em aço inox 304.
Alças para transporte.
Disponível em epóxi ou aço inox.

	CUTTER 05L
	5 litros
RPM	1729 rpm
	1/2 Cv
	0,37 kWh
	450x310x265
KG	15 kg

G de GASTRONOMIA

G de G.PANIZ

Equipamentos para **Açougue**

Chegar a cortes precisos e do jeito que o seu cliente mais gosta exige perícia, rapidez e segurança no manuseio. Dispondo de tecnologia adequada, sua rotina fica mais leve, e os clientes satisfeitos. Amplie o potencial do seu negócio com os equipamentos mais práticos de higienizar do mercado.

MOEDOR DE CARNES
MCR 10 | MCR 22

Para moer carnes diversas.

Estrutura em aço inox.
Transmissão por caixa de redução.

	MCR 10	MCR 22
	1/2 Cv	1,25 Cv
Bocal	10	22
	120 kg/h	200 kg/h
	0,55 kWh	1,10 kWh
	355x320x590	450x320x720
	30 kg	38 kg
	NR12	NR12

AMACIADOR DE CARNES
AMC 18

Para amaciar carnes de bife em açougues, restaurantes e similares.

Estrutura em aço inox.
Tampa protetora e pentes em aço inox.

	AMC 18
	1/2 Cv
rolo	180 mm
	400 kg/h
	0,62 kW
	540x205x450
	19 kg
	NR12

SERRA FITA
SF 248 | SF 310

Para cortes de carnes diversos em açougues, restaurantes e similares.

Equipamento de alto desempenho desenvolvido para carnes diversas.
Disponível em epóxi ou aço inox.

	SF 248	SF 310
	1.0 Cv	2 Cv
lâmina	0,5x16x2480	0,5x16x3100
mesa	700x855	830x920
	1662x850x870	662x980x1000
	105 kg	150 kg
	NR12	NR12

FACILIDADE DE HIGIENIZAÇÃO DIÁRIA COM RÁPIDA DESMONTAGEM DOS EQUIPAMENTOS.

G de
GENTE
GESTÃO
GARANTIA

Equipamentos profissionais para **Panificação e Confeitaria**

SOLUÇÃO COMPLETA no mundo da Gastronomia.

Ampla linha de equipamentos.

Produtos de alta performance.

Garantia de resultados
para todos os tipos de negócio.

G de GASTRONOMIA
G de G. PANIZ

G.PANIZ

gpaniz.com.br grupogpaniz

Gastromaq®
G PANIZ

SOBRE A GASTROMAQ

Parte da cultura dos povos, a gastronomia fortalece nossos vínculos sociais e comerciais. Restaurantes, hoteis e cozinhas profissionais demandam equipamentos que associam desempenho e respeito à personalidade de cada prato.

A Gastromaq oferece uma linha completa de equipamentos para cocção e conservação de alimentos, além da linha tradicional voltada a padarias e confeitarias. Aliados que ajudam no desenvolvimento do seu negócio, os equipamentos Gastromaq são reconhecidos por sua robustez, durabilidade e alto índice de satisfação, tanto para você, quanto ao seu cliente.

Seja bem-vindo ao mundo Gastromaq.

LEGENDA

- Código do produto
- Capacidade - massa/produção
- Potência
- Consumo
- Consumo de Gás
- Consumo Monofásico
- Consumo Trifásico
- Voltagem
- Bivolt automático
- Amperagem
- Capacidade de Esteiras
- Diâmetro do Disco
- RPM Rotação por minuto
- Peso
- Dimensões: AlturaXLarguraXComprimento
- Número de cubas / bandejas

AMASSADEIRA SEMIRRÁPIDA

MBI 05 | MBI 25 | MBI 40 | MBI 60

Equipamento desenvolvido para preparar massas diversas e delicadas em pizzarias, restaurantes, hotéis, ambiente doméstico e similares. Seu uso se destaca em receitas de massas com percentual de umidade abaixo de 40%.

Versões com capacidades que se adequam ao seu negócio (5, 25, 40 e 60 quilos).

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 148/2022.
Normas específicas:
ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-64

Cuba em aço inox 304.

Alavanca para bascular a cuba.

Sistema com duas pás misturadoras helicoidais.

Engrenagens em ferro fundido.

Carenagem em chapa de aço carbono 1020.

	MBI 05	MBI 25	MBI 40	MBI 60
Monofásicas	1/3 cv	1/2 cv	1,0 cv	3 cv
	0,26 kW/h	0,36 kW/h	0,73 kW/h	2,3 kW/h
Trifásicas	-	-	-	3 Cv
	-	-	-	2,3 kW/h
	5 kg	25 kg	40 kg	60 kg
	620x580x495	740x720x650	940x850x710	1150x770x940
	38 kg	54 kg	78 kg	175 kg
	-	NR 12	NR 12	NR 12

AMASSADEIRA ESPIRAL

MES 25 | MES 40

Equipamento desenvolvido para preparar todos os tipos de massas em panificadoras, hotéis e similares, em regime de trabalho intenso.

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 148/2022.
Normas específicas:
ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-64

Estrutura em aço SAE 1020.
Versão monofásica com 1 ou 2 velocidades, versão trifásica com 2 velocidades.
Abertura maior da grade que facilita o manuseio.

	MES 25	MES 40	MES 25 C/I	MES 40 C/I
Monofásicas	2,0 cv	3,0 cv	3,0 cv	3,0 cv
	1,5 kW/h	2,3 kW/h	2,3 kW/h	2,3 kW/h
Trifásicas	1,25 / 2 cv	2 / 3 cv	-	-
	1,50 kW/h	2,20 kW/h	-	-
	25 kg	40 kg	25 kg	40 kg
	875x325x865	1300x490x1085	875 x325 x 865	1300x490x1085
	148 kg	185 kg	148 kg	185 kg

AMASSADEIRA RÁPIDA

MR 05 | MR 15 | MR 25 | MR 50

Equipamento desenvolvido para preparar todos os tipos de massas em panificadoras, hotéis e similares.

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 148/2022.
Normas específicas:
ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-64

Baixo custo de manutenção.
Cuba e fechamento superior em aço inox.
Tampa da cuba em alumínio.

	MR 05	MR 15	MR 25	MR 50
Monofásicas	1 Cv	2 Cv	3 Cv	-
	0,75 kW/h	1,50 kW/h	2,3 kW/h	-
Trifásicas	-	-	3 Cv	7,5 Cv
	-	-	2,3 kW/h	5,5 kW/h
	5 kg	15 kg	25 kg	50 kg
	460x380x56	731x452x620	800x590x760	945x635x955
	45 kg	70 kg	105 kg	140 kg
	-	NR 12	NR 12	NR 12

CILINDRO LAMINADOR DE MESA

CLE 390 | CLI 390

Para laminar massas de pastel, pizza, lasanha, canelone e similares.

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 148/2022.
Normas específicas:
ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-64

	CLE 390 / CLI 390
	4 kg
RPM	80
	1/2 cv
	0,36 kW/h
	630x640x550
	53 kg
	70 mm

CILINDRO LAMINADOR COM PEDESTAL

CLPE 390 | CLPI 390

Para laminar massas de pastel, pizza, lasanha, canelone e similares.

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 148/2022.
Normas específicas:
ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-64

Sistema de abertura e fechamento dos rolos facilita a operação.
Maior diâmetro dos rolos.
Engrenagens em ferro fundido

Opcional: Bandejas em aço inox.

	CLPE 390 / CLPI 390
	7 kg
RPM	80
	1 cv
	0,73 kW/h
	1334x650x860
	78 kg
	75 mm

BATEDEIRA PLANETÁRIA

BP 05 G2 | BP 12 G2

Desenvolvida para preparo de massas leves, como bolos, claras em neve, panquecas, glacês, cremes e similares.

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 148/2022.
Normas específicas:
ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-64

- Troca de velocidade por sistema eletrônico.
- Com batedores em alumínio (globo, raquete, gancho).
- Cuba em aço inox 304.

	BP 05 G2	BP 12 G2
	800 W	1.200 W
	0,25 kW/h	0,65 kW/h
	14 kg	30 kg
	5 litros	12 litros
	475x265x450	580x325x575

EXTRUSORA DE MASSAS **PREPARADOR** DE ALIMENTOS

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 148/2022.
Normas específicas:
ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-64

ME 20

Para produzir massas frescas e biscoitos. Acompanha conjunto de 11 trefilas em nylon.

- Motor potente e de alto desempenho.
- Alto índice de produtividade.
- Estrutura em aço inox.

Opcional: moedor de carne (EMC 20/10)

PA 01

Para fatiar, ralar legumes e verduras, picar frutas secas, queijos, embutidos e similares.

- Equipamento em aço inox.
- Bocal em alumínio.
- Acompanha 6 discos (1 fatiador, 3 desfiadores e 2 raladores).

	ME 20	PA 01
	1 cv	1/2 cv
	0,75 kW/h	0,37 kW/h
	47 kg	31 kg
	20 kg/h de massa	250 kg/h de batata
	430x590x600	460x370x760

ME 20 - Trefilas

PA 01 - Discos

ME 20

PA 01

MÁQUINA DE COZIMENTO E MISTURADORA

MCM 15 | MCM 22

Ideal para o preparo de massas e recheios para salgados (coxinhas e risoles),molhos, polenta e doces de fruta.

- Cuba removível em alumínio fundido que facilita a limpeza.
- Queimador de alta pressão, com chama dupla Ø 150mm.
- Grade de proteção removível.
- Batedor em aço carbono revestido em estanho.
- Com pás plásticas removíveis.
- Compacta, otimizando o uso do espaço.
- Alavanca de basculamento e pino de travamento da panela do mesmo lado facilitando o manuseio.
- Maior área de abertura para acesso a cuba.
- Disponível em epóxi com acabamentos em aço inox escovado.

	MCM 15	MCM 22
	1/4 cv	1/4 cv
	0,572 kW/h	0,572 kW/h
	0,6 kg/h	0,6 kg/h
	1035x585x565	1035x585x640
	35 kg	38 kg

FORNO DE CONVECÇÃO

FC 35 A | FC 35 D

Para assar ou finalizar, de forma rápida e uniforme, alimentos servidos a todo momento como pães de queijo, cookies, brownies, folhados, pastéis, pizzas, croissant e outros doces e salgados.
Ideal para lojas de conveniência, confeitarias, padarias, lanchonetes e bistrô.

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 267/2021.
Normas específicas:
ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-42
REGISTRO DE OBJETO: 006 203/2021

- 4 assadeiras 35x35mm em alumínio perfurado.
- Total inox 430.
- Empilhamento até 2 fornos.
- Temperatura ajustável até 250 ° C.
- Excelente isolamento térmico.
- 66 litros.
- Digital ou analógico.

	FC 35 A | FC 35 D
	2,0 kW/h
	2600 W
	25 kg
	540x480x680

FORNO TURBO A GÁS/ELÉTRICO

FTG 5 | FTE 5 | FTG 8 | FTE 8 | FTG 10 | FTE 10

Indispensável em panificadoras e similares para assar pães, pizzas e outros, exceto produtos muito leves.

Para 5, 8 ou 10 esteiras.
Iluminação interna com lâmpadas halógenas.
Regulagem de porta-esteiras para 58x70cm e 45x65cm.
Distância de 85mm entre esteiras.
Controlador digital com aviso sonoro, além de regulador de temperatura e tempo de vapor.
Aviso sonoro ao final do tempo programado.
Isolamento térmico em lã de rocha compactada.
Temperatura máxima de trabalho de 250º C.
Sistema de vedação da porta em silicone, evitando perda de calor e vapor.
Fácil manutenção e utilização com acesso a gaveta dos queimadores na parte frontal.
Rodízios para deslocamento com trava.

Opcional: cavalete com porta-esteiras no FTE5.

	FTG 5	FTE 5	FTG 8	FTE 8	FTG 10	FTE 10
	5	5	8	8	10	10
	0,54 kw	10,5 kw	1,1 kw	15,7 kw	1,1 kw	18,7 kw
	127 V ou 220 V	220 V ou 380 V	127 V ou 220 V	220 V ou 380 V	127 V ou 220 V	220 V ou 380 V
	1470x955x1295	1470x955x1295	1725x955x1295	1725x955x1295	1890x955x1295	1890x955x1295
	1,1 kg/h	8 kWh	1,3 kg/h	11,5 kWh	1,5 kg/h	13,5 kWh
	113 kg	110 kg	139 kg	135 kg	153 kg	150 kg

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 267/2021.
Normas específicas:
ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-42.
REGISTRO DE OBJETO: 006 356/2019

FORNO LASTRO GÁS PORTA GUILHOTINA

FLG 450 PG | FLG 450 D PG | FLG 800 PG | FLG 800 D PG | FLG 950 PG | FLG 950 D PG

Forno de lastro com pedra refratária ideal para assar de maneira uniforme pães, cucas, bolos, biscoitos, salgados, pizzas e similares.

- Termômetro para visualização de temperatura.
- Acompanha grade.
- Versões simples e duplo.
- Gaveta móvel para acendimento dos queimadores.
- Isolamento térmico em lã de rocha compactada.
- Cavalete robusto e desmontável.
- Acabamento interno galvanizado.
- Acabamento externo em pintura epóxi branca e frontal em inox

Opcional: Acabamento externo | Duas grades
Não acompanha Kit Gás.

	FLG 450 PG	FLG 450 D PG	FLG 800 PG	FLG 800 D PG	FLG 950 PG	FLG 950 D PG
G	0,5 Kg/h	1,0 Kg/h	0,7 Kg/h	1,4 kg/h	0,90 kg/h	1,8 kg/h
int.	290x455x705	290x455x705	290x805x605	290x805x605	290x950x950	290x950x950
ext.	1420x600x875	1800x600x875	1420x975x775	1800x975x775	1420x1165x1125	1800x1165x1125
KG	42 kg	84 kg	60 kg	120 kg	98 kg	196 kg

FORNO LASTRO GÁS PORTA BASCULANTE

FLG 450 PB | FLG 450 D PB | FLG 800 PB | FLG 800 D PB | FLG 950 PB | FLG 950 D PB

Sistema de abertura da porta tipo basculante que ocupa menos espaço.
Forno de lastro com pedra refratária ideal para assar pães, cucas, bolos, biscoitos, salgados, pizzas e similares de maneira uniforme.

- Termômetro para visualização de temperatura.
- Acompanha grade.
- Versões simples e duplo.
- Gaveta móvel para acendimento dos queimadores.
- Isolamento térmico em lã de rocha compactada.
- Cavalete robusto e desmontável.
- Acabamento interno galvanizado.
- Acabamento externo em pintura epóxi branca e frontal em inox.

Opcional: Acabamento externo | Duas grades
Não acompanha Kit Gás.

	FLG 450 PB	FLG 450 D PB	FLG 800 PB	FLG 800 D PB	FLG 950 PB	FLG 950 D PB
G	0,5 Kg/h	1,0 Kg/h	0,7 Kg/h	1,4 kg/h	0,90 kg/h	1,8 kg/h
int.	290x455x705	290x455x705	290x805x605	290x805x605	290x950x950	290x950x950
ext.	1427x600x875	1665x605x875	1270x975x775	1655x975x775	1270x1105x1195	1655x1105x1195
KG	42 kg	84 kg	60 kg	120 kg	98 kg	196 kg

FORNO LASTRO ELÉTRICO PORTA GUILHOTINA

FLE 450 PG | FLE 450 D PG | FLE 800 PG | FLE 800 D PG FLE 950 PG | FLE 950 D PG

Forno de lastro com pedra refratária ideal para assar de maneira uniforme pães, cucas, bolos, biscoitos, salgados, pizzas e similares.

- Resistência superior e inferior com termostatos independentes.
- Acompanha grade.
- Versões simples e duplo.
- Controle de temperatura com termostatos.
- Acabamento interno galvanizado.
- Acabamento externo em pintura epóxi branca e frontal em inox
- Cavalete robusto e desmontável..

Opcional: Acabamento externo e frontal em inox | Duas grades

	FLE 450 PG	FLE 450 D PG	FLE 800 PG	FLE 800 D PG	FLE 950 PG	FLE 950 D PG
	3.000 W	6.000 W	5.000 W	10.000 W	6.400 W	12.800 W
int.	260x455x705	260x455x705	260x805x605	260x805x605	260x950x950	260x950x950
ext.	1420x690x945	1800x690x945	1420x1040x845	1800x1040x845	1420x1190x1195	1800x1190x1195
KG	47 kg	94 kg	58 kg	116 kg	92 kg	184 kg

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 267/2021.
Normas especificas:
ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-36
REGISTRO DE OBJETO: 006 236/2015

FORNO LASTRO ELÉTRICO PORTA BASCULANTE

FLE 450 PB | FLE 450 D PB | FLE 800 PB FLE 800 D PB | FLE 950 PB | FLE 950 D PB

Sistema de abertura da porta tipo basculante que ocupa menos espaço. Forno de lastro com pedra refratária ideal para assar pães, cucas, bolos, biscoitos, salgados, pizzas e similares de maneira uniforme.

- Resistência superior e inferior com termostatos independentes.
- Acompanha grade.
- Versões simples e duplo.
- Controle de temperatura com termostatos.
- Acabamento interno galvanizado.
- Acabamento externo em pintura epóxi branca e frontal em inox.

Opcional: Acabamento externo e frontal em inox

	FLE 450 PB	FLE 450 D PB	FLE 800 PB	FLE 800 D PB	FLE 950 PB	FLE 950 D PB
	3.000 W	6.000 W	5.000 W	10.000 W	6.400 W	12.800 W
int.	260x455x705	260x455x705	260x805x605	260x805x605	260x950x950	260x950x950
ext.	1420x690x930	1800x690x930	1420x1040x830	1800x1040x830	1420x1155x1175	1800x1155x1175
KG	47 kg	94 kg	58 kg	116 kg	92 kg	184 kg

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 267/2021.
Normas especificas:
ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-36
REGISTRO DE OBJETO: 006 236/2015

ASSADOR ELÉTRICO DE FRANGO

AFE 20 | AFE 30

Frango de padaria com um gostinho a mais.

Espetos giratórios, com suporte de descanso para espeto.

Porta de vidro temperado fixada com roletes tornando suave a abertura da porta

Controle individual das resistências por espeto.

Bandeja inferior e parede traseira interna esmaltadas que facilitam a limpeza.

Coletor de gordura.

	AFE 20	AFE 30
	11 Kw	15 Kw
	11 kW/h	15 kw/h
	20 frangos	30 frangos
	1435x1135x570	1650x1135x570
	90 kg	114 kg

ASSADOR DE FRANGO G2

AF 20 | AF 30

Para assar frangos de maneira fácil e eficiente.

- Portas de vidro temperado fixadas em roletes.
- Rodízios para locomoção.
- Bandeja interior e parede traseira interna esmaltadas que facilitam a limpeza.
- Acompanha kit gás para dois botijões.
- Coletor de gordura.
- Espetos giratórios.
- Com descanso para espeto.
- Bivolt com chave seletora.
- Queimador infravermelho esmaltado que propicia maior vida útil.
- Revestimento externo em aço inox 430.

	AF 20	AF 30
	1/4 cv	1/4 cv
	0,35 kw/h	0,40 kw/h
	1,0	1,5
	20 frangos	30 frangos
	1430x1135x460	1615x1135x460
	72 kg	90 kg

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 148/2022.
Normas específicas:
ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-48

FORNOS PARA FOGÕES

FF 300 | FFI 300 | FF 400 | FFI 400

- Estrutura em aço inox ou aço carbono.
- Grade zincada.
- Bandeja esmaltada.
- Isolamento térmico em lã de rocha.
- Tubulação em cobre.

	FF 300 | FFI 300	FF 400 | FFI 400	FF 400 L | FFI 400 L
	82 litros	145 litros	125 litros
	0,240 kg/h	0,240 kg/h	0,240 kg/h
	406x652x612	406x652x857	406x856x586

FOGÃO INDUSTRIAL

FG 30 | FGI 30

Fabricado nas disposições encosto (misto ou simples) e linha (simples, duplo ou misto).
Mesa com perfil de 70mm estampada e sem emendas.
Estrutura em aço carbono ou inox 430.
Tubulação em aço com pintura epóxi preta.
Registros em latão cromado.
Banho-maria esmaltado.
Baixa pressão.
Queimadores e grelhas em ferro fundido.
Queimadores em ferro fundido: simples com diâmetros de 130 mm e duplos com diâmetro de 175 mm.
Grelha em ferro fundido 30 x 30 cm com 6 braços.

Opcional: Módulo banho-maria e chapa bifeteira.

Queimador simples

Queimador duplo

	FG 30 BM FGI 30 BM	FG 30 CH FGI 30 CH	FGI31 LD FGI 31 LD	FG 31 LS FGI 31 LS	FG 32 LD FGI 32 LD	FG 32 LM FGI 32 LM	FG 32 LS FGI 32 LS	FG 33 LD FGI 33 LD	FG 33 LM FGI 33 LM	FG 33 LS FGI 33 LS	FG 34 EM FGI 34 EM
	fogão módulo banho-maria	fogão módulo chapa	fogão 1 boca linha dupla	fogão 1 boca linha simples	fogão 2 bocas linha dupla	fogão 2 bocas linha mista	fogão 2 bocas linha simples	fogão 3 bocas linha dupla	fogão 3 bocas linha mista	fogão 3 bocas linha simples	fogão 4 bocas encosto misto
	0,43 kg/h	0,43 kg/h	0,28 kg/h	0,20 kg/h	0,48 kg/h	0,56 kg/h	0,40 kg/h	0,84 kg/h	0,76 kg/h	0,60 kg/h	0,96 kg/h
	920x431x860	843x431x860	840x431x498	840x431x498	840x498x793	840x498x793	840x498x793	840x498x1155	840x498x1155	840x498x1155	830x800x860

	FG 34 EM CH FGI 34 EM CH	FG 34 LD FGI 34 LD	FG 34 LM FGI 34 LM	FG 34 LS FGI 34 LS	FG 36 EM FGI 36 EM	FG 36 EM CH FGI 36 EM CH	FG 38 EM FGI 38 EM
	fogão 4 bocas encosto misto com chapa	fogão 4 bocas linha dupla	fogão 4 bocas linha mista	fogão 4 bocas linha simples	fogão 6 bocas encosto misto	fogão 6 bocas encosto misto com chapa	fogão 8 bocas encosto misto
	1,39 kg/h	1,12 kg/h	0,96 kg/h	0,80 kg/h	1,44 kg/h	1,87 kg/h	1,92 kg/h
	842x860x1155	840x498x1517	840x498x1517	840x498x1517	833x860x1155	843x860x1517	833x860x1517

FOGÃO INDUSTRIAL

FG 40 | FGI 40

Fabricado nas disposições encosto (misto ou simples), linha (simples, duplo ou misto) e de centro (simples, duplo ou misto).
Mesa com perfil de 100mm estampada e sem emendas.
Estrutura em aço carbono ou inox 430.
Tubulação em aço com pintura epóxi preta.
Registros em latão cromado.
Banho-maria esmaltado.
Baixa pressão.
Queimadores em ferro fundido: simples de chama dupla com diâmetros de 150 mm e duplos com diâmetro de 200 mm.
Grelha em ferro fundido 40 x 40 cm com 8 braços.

Opcional: Módulo banho-maria e chapa bifeteira.

Encosto

Linha

Centro

Queimador simples

Queimador duplo

	FG 40 BM FGI 40 BM	FG 40 CH FGI 40 CH	FG 41 LD FGI 41 LD	FG 42 LM FGI 42 LM	FG 43 LD FGI 43 LD	FG 43 LM FGI 43 LM	FG 44 CD FGI 44 CD	FG 44 CD CH FGI 44 CD CH	FG 44 CM CH FGI 44 CM CH	FG 44 CM FGI 44 CM	FG 44 EM FGI 44 EM
	fogão módulo banho-maria	fogão módulo chapa	fogão 1 boca linha dupla	fogão 2 bocas linha mista	fogão 3 bocas linha dupla	fogão 3 bocas linha mista	fogão 4 bocas centro duplo	fogão 4 bocas centro duplo com chapa	fogão 4 bocas centro misto com chapa	fogão 4 bocas centro misto	fogão 4 bocas encosto misto
	0,265 kg/h	0,265 kg/h	0,395 kg/h	0,61 kg/h	1,185 kg/h	1,005 kg/h	1,58 kg/h	1,84 kg/h	1,49 kg/h	1,26 kg/h	1,22 kg/h
	920x562x1095	850x562x1095	836x562x630	836x630x1024	836x630x1486	836x630x1486	836x1024x1162	850x1486x1162	850x1486x1162	836x1024x1162	836x1024x1095

	FG 44 EM CH FGI 44 EM CH	FG 44 LD FGI 44 LD	FG 44 LM FGI 44 LM	FG 46 CD FGI 46 CD	FG 46 CD CH FGI 46 CD CH	FG 46 CM CH FGI 46 CM CH	FG 46 CM FGI 46 CM	FG 46 EM FGI 46 EM	FG 46 EM CH FGI 46 EM CH	FG 48 CD FGI 48 CD	FG 48 CM FGI 48 CM	FG 48 EM FGI 48 EM
	fogão 4 bocas encosto misto com chapa	fogão 4 bocas linha dupla	fogão 4 bocas linha mista	fogão 6 bocas centro duplo	fogão 6 bocas centro duplo com chapa	fogão 6 bocas centro misto com chapa	fogão 6 bocas centro misto	fogão 6 bocas encosto misto	fogão 6 bocas encosto misto com chapa	fogão 8 bocas centro duplo	fogão 8 bocas centro misto	fogão 8 bocas encosto misto
	1,49 kg/h	1,58 kg/h	1,26 kg/h	2,37 kg/h	2,37 kg/h	2,10 kg/h	1,83 kg/h	1,83 kg/h	2,10 kg/h	3,16 kg/h	2,44 kg/h	2,44 kg/h
	922x1486x1092	836x626x1948	836x626x1948	836x1160x1486	850x1160x1948	850x1160x1948	836x1160x1486	836x1093x1486	850x1093x1948	836x1160x1948	836x1160x1948	836x1093x1948

BALCÃO TÉRMICO DE MESA STANDARD E SUPER LUXO

BTME 2 ST | BTME 3 ST | BTME 2 SL | BTME 3 SL

Equipamento em aço inox 430 escovado (externo).
Suspenso por aramados cromados.
Controle da temperatura por termostato (único do mercado de 20ºC a 120ºC).
Sistema de aquecimento por banho-maria.
Versões com 2 e 3 cubas.
Tampas fixas em vidro com moldura em inox no balcão super luxo.
127 V ou 220 V.

Opcional: Tampas em vidro temperado ou em aço inox.

	BTME 2 ST	BTME 3 ST	BTME 2 SL	BTME 3 SL
	2	3	2	3
	1300 W	1300 W	1300 W	1300 W
	127V ou 220V	127V ou 220V	127V ou 220V	127V ou 220V
	245x740x420	245x1015x420	270x740x485	270x1015x485

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 148/2022.
Normas específicas: ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-50

BALCÃO TÉRMICO STANDARD

AQUECIDO - BTE 06 ST | BTE 08 ST | BTE 10 ST
GELO X - BTX 06 ST | BTX 08 ST | BTX 10 ST

Modelos de 6, 8 e 10 cubas.
Acompanha gelo rígido médio para cada cuba (Gelo X).
Cubas, tampas, tanques internos e externo em aço inox 430.
Cubas de 1/2 de acordo com norma Gastronorm.
Estrutura tubular curvada, com acabamentos em cromo ou pintura epóxi branca.
Fácil instalação, manutenção e limpeza.
Rodízios com trava, possibilitando o fácil deslocamento e travamento quando necessário.
Com sistema de iluminação na opção com cobertura em inox.
Opção de tampas das cubas em vidro.
Opção de cobertura em vidro ou aço inox 430.
Temperatura de aquecimento controlada por termostato, de 0ºC a 1 0ºC.

Opcional: porta-prato.

	BTE 06 ST	BTE 08 ST	BTE 10 ST
	6	8	10
	127V ou 220V	127V ou 220V	127V ou 220V
	2kw/h ou 2,2kw/h	2kw/h ou 2,2kw/h	2kw/h ou 2,2kw/h
	1360x580x1090	1360x580x1415	1360x580x1745
KG	46kg	51kg	56kg

	BTX 06 ST	BTX 08 ST	BTX 10 ST
	6	8	10
	1360x580x1090	1360x580x1415	1360x580x1745

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 148/2022.
Normas específicas: ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-50

BALCÃO TÉRMICO SUPER LUXO

AQUECIDO - BTE 06 SL | BTE 08 SL | BTE 10 SL
GELO X - BTX 06 SL | BTX 08 SL | BTX 10 SL

Equipamento em aço inox 430 escovado (externo).
Suspenso por colunas em chapa de aço com revestimento epóxi ou em aço inox 430 escovado.
Rodízios para locomoção com freios.
Fechamento superior em aço inox 430 ou em vidro temperado (salivador).
Versões com 6, 8 e 10 cubas.
Cubas padrão Gastronorm (1/2 GN).
Opcional: Tampas em aço inox ou vidro temperado. Apoio de prato (vendido separadamente).

Aquecido (elétrico)
Controle da temperatura por termostato (único do mercado de 20ºC a 120ºC).
127 V ou 220 V.
Resistência de 2000 W de potência.

Gelo X
Acompanha gelo rígido médio para cada cuba (gelo X).

	BTE 06 SL	BTE 08 SL	BTE 10 SL
G	6	8	10
	1475x625x1235	1475x625x1575	1475x625x1575
KG	46 kg	51 kg	56 kg

	BTX 06 SL	BTX 08 SL	BTX 10 SL
G	6	8	10
	1475x625x1235	1475x625x1575	1475x625x1920

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 148/2022.
Normas específicas: ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-50

BALCÃO TÉRMICO DUPLO

BTEX 6-3 | BTEX 8-4 | BTEX 10-5

Equipamento em aço inox 430 escovado (externo).
Suspenso por colunas em chapa de aço com revestimento epóxi ou em aço inox 430 escovado.
Rodízios para locomoção com freios.
Controle da temperatura por termostato (único do mercado de 20ºC a 120ºC)
Sistema de aquecimento por banho-maria e refrigerado por gelo X.
Versões com as seguintes quantidades de cubas: 9 (6 quentes e 3 gelo X), 12 (8 quentes e 4 gelo X) e 15 (10 quentes e 5 gelo X).
127V ou 220 V.
Cubas padrão Gastronorm (1/2 GN).
Opcionais: Tampas em aço inox ou vidro temperado. Apoio de prato (vendido separadamente).

	BTEX 6-3 SL	BTEX 8-4 SL	BTEX 10-5 SL
	9	12	15
	1461x624x1310	1461x624x1585	1461x624x1927
	2000 W	2000 W	2000 W
	127 V ou 220 V	127 V ou 220 V	127 V ou 220 V

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 148/2022.
Normas específicas: ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-50

BALCÃO TÉRMICO GRANITO FLY

BTE 08 GFLY | BTE 10 GFLY | BTE 12 GFLY | BTR 08 GFLY

Equipamento em aço inox 430 escovado (sem madeira).
Salivador em vidro temperado.
Rodízios para locomoção com freios.
Acabamento superior em granito verde ou amarelo.
Cubas padrão Gastronorm (1/2 GN).

Balcão Aquecido
Versões com 8, 10 e 12 cubas.
Sistema de aquecimento por banho-maria.
Controle da temperatura por termostato (único do mercado de 20 ºC a 120 ºC).

Balcão Refrigerado
Isolamento térmico em poliuretano expandido.
Pista fria com medida equivalente a 8 cubas (1/2 GN) (não acompanha cubas).

Módulo para balança | Módulo para pratos e talheres

G	BTE 08 GFLY	BTE 10 GFLY	BTE 12 GFLY	BTR 08 GFLY	GFLY MTP GFLY MSB
Dim. Externas (AxLxC) (mm)	1525x1130x1620	1525x1130x1950	1525x1130x2275	-	1060x1000x70
Dim. interna tanques (mm)	160x587x1310	160x587x1640	160x587x1970	-	-
Número de cubas	08	10	12	-	-
Tensão	127 V ou 220 V	127 V ou 220 V	127 V ou 220 V	-	-
Dim. Pista Refrigerada (AxLxC) (mm)	-	-	-	1525x1130x1620	-
Temp. da pista refrigerada(ºC)	-	-	-	-10 a 10	-
Potência instalada	263	2632	2664	0,69	-
Consumo elétrico (kWh)	1,92	1,92	1,92	0,49	-

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 148/2022.
Normas especificas: ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-50

BALCÃO TÉRMICO FLY

BTE 08 FLY | BTE 10 FLY | BTE 12 FLY | BTR 08 FLY

Equipamento em aço inox 430 escovado (sem madeira).
Salivador em vidro temperado.
Rodízios para locomoção com freios.
Cubas padrão Gastronorm (1/2 GN).

Balcão Aquecido
Versões com 8, 10 e 12 cubas.
Sistema de aquecimento por banho-maria.
Controle da temperatura por termostato (único do mercado de 20 ºC a 120 ºC).

Balcão Refrigerado
Isolamento térmico em poliuretano expandido.
Pista fria com medida equivalente a 8 cubas (1/2 GN) (não acompanha cubas).

Módulo para balança | Módulo para pratos e talheres

G	BTE 08 FLY	BTE 10 FLY	BTE 12 FLY	BTR 08 FLY	FLY MTP FLY MSB
Dim. Externas sem apoio Pratos (AxLxC) (mm)	1460x682x1510	1460x682x1840	1460x682x2170	1460x682x1510	960x900x700
Dim. Externas com apoio Pratos (AxLxC) (mm)	11460x1120x1510	1460x1120x1840	1460x1120x2170	1460x1120x1510	-
Dim. interna tanques (mm)	160x587x1310	160x587x1640	160x587x1970	-	-
Número de cubas	08	10	12	-	-
Tensão	127 V ou 220 V	127 V ou 220 V	127 V ou 220 V	127 V ou 220 V	-
Dim. Pista Refrigerada (AxLxC) (mm)	-	-	-	55 x 530 x 1260	-
Temp. da pista refrigerada(ºC)	-	-	-	-10 a 10	-
Potência instalada	263	2632	2664	0,69	-
Consumo elétrico (kWh)	1,92	1,92	1,92	0,49	-

Equipamento certificado pelo OPC 0070 conforme Portaria - 148/2022.
Normas específicas: ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-50

G de GRANDE
G de GRUPO

G.PANIZ

Gastromaq G.PANIZ

A MARCA QUE O PROFISSIONAL CONFIA.

G.PANIZ

Acompanhe nossas redes sociais

+55 54 2101.3400
gpaniz@gpaniz.com.br
gpaniz.com.br

G.Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

Rua Adolfo Randazzo, 2010 | Bairro Vila Maestra
CEP 95046-800 | Caxias do Sul/RS

Imagens meramente ilustrativas.
Produtos sujeitos a alterações sem aviso prévio.

Edição 1 | 2026