



Gastromag[®] G PANIZ



CATÁLOGO DE PRODUTOS

Sobre a Gastromaq

Parte da cultura dos povos, a gastronomia fortalece nossos vínculos sociais e comerciais. Restaurantes, hotéis 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.



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.

- 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	
	2,0 cv	3,0 cv	3,0 cv	3,0 cv	Monofásicas
	1,5 kW/h	2,3 kW/h	2,3 kW/h	2,3 kW/h	
	1,25 / 2 cv	2 / 3 cv	-	-	
	1,50 kW/h	2,20 kW/h	-	-	Trifásicas
	25 kg	40 kg	25 kg	40 kg	
	875 x 325 x 865	1300 x 490 x 1085	875 x 325 x 865	1300 x 490 x 1085	
	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 massa em panificadoras, hotéis e similares.

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

	MR 05	MR 15	MR 25	MR 50	
	1 Cv	2 Cv	3 Cv	-	Monofásicas
	0,75 kW/h	1,50 kW/h	2,3 kW/h	-	
	-	-	3 Cv	7,5 Cv	
	-	-	2,3 kW/h	5,5 kW/h	Trifásicas
	5 kg	15 kg	25 kg	50 kg	
	460 x 380 x 562	731 x 452 x 620	800 x 590 x 760	945 x 635 x 955	
	45 kg	70 kg	105 kg	140 kg	



AMASSADEIRA BASCULANTE

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).

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
	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
	-	-	-	3 Cv
	-	-	-	2,3 kW/h
	5 kg	25 kg	40 kg	60 kg
	620 x 580 x 495	740 x 720 x 650	940 x 850 x 710	1150 x 770 x 940
	38 kg	54 kg	78 kg	175 kg
				
				

Monofásicas

Trifásicas



MODELADORA DE PÃES

ML 220 | ML 400

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

- Estrutura em aço SAE 1020.
- Permite a operação de até duas pessoas simultaneamente.



ML 220

ML 400



Pães de até 500g

Pães de até 500g



1/4 cv

1/2 cv ou 1/4 cv



0,18 kW/h

0,18 ou 0,36 kW/h



380 x 400 x 670

1180 x 630 x 1150
(com bandeja fechada)



51 kg

102 kg



CILINDRO LAMINADOR COM PEDESTAL

CLPE-390 | CLPI-390

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

- 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



1334 x 650 x 860



78 kg



75 mm



CILINDRO LAMINADOR DE MESA

CLI 300 | CLI 390 | CL 300 Mini | CLE 390

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

Opcional bandeja inox.

Diâmetro maior dos rolos.

Sistema de abertura e fechamento dos rolos facilita a operação.

Engrenagens em ferro fundido.



	CL 300 Mini	CLI 300 Inox	CLI 390 CLE 390
	2,5 kg	3 kg	4 kg
RPM	80	80	80
	1/3 cv	1/2 cv	1/2 cv
	0,26 kW/h	0,36 kW/h	0,36 kW/h
	440 x 570 x 540	560 x 560 x 440	630 x 640 x 550
	35 kg	44 kg	53 kg
	50 mm	70 mm	70 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.

- 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
	475 x 265 x 450	580 x 325 x 575




BATEDEIRA PLANETÁRIA

BP 30 EL

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

- Alta durabilidade e baixo nível de ruído.
- Troca de velocidade elétrica por inversor de frequência.
- Acompanha carrinho para transporte da cuba.
- Com batedores em alumínio (globo, raquete, gancho).
- Cuba em aço inox 304.



	BP 30 EL
	1,5 cv
	1,1 kW/h
	113 kg
	30 litros
	1075 x 545 x 740



EXTRUSORA DE MASSAS | PREPARADOR DE ALIMENTOS

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



430 x 590 x 600 460 x 370 x 760

FORNO DE CONVECÇÃO

FC35A | FC35D

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.

- 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.



FC35A | FC35D



2,0 kW/h



2600 W



25 kg



540 x 480 x 680



GastroChef

GastroChef

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,ucas, 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 e frontal em inox.

* 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
	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. 290 x 455 x 705	290 x 455 x 705	290 x 805 x 605	290 x 805 x 605	290 x 950 x 950	290 x 950 x 950
	ext. 1420 x 600 x 875	1800 x 600 x 875	1420 x 975 x 775	1800 x 975 x 775	1420 x 1165 x 1125	1800 x 1165 x 1125
	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,ucas, 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 e frontal em inox.

* 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
	0,5 Kg/h	1,0 Kg/h	0,7 Kg/h	1,4 kg/h	0,9 kg/h	1,8 kg/h
	int. 290 x 455 x 705	290 x 455 x 705	290 x 805 x 605	290 x 805 x 605	290 x 950 x 950	290 x 950 x 950
	ext. 1270 x 605 x 875	1655 x 605 x 875	1270 x 955 x 775	1655 x 955 x 775	1270 x 1105 x 1195	1655 x 1105 x 1195
	42 kg	84 kg	60 kg	120 kg	98 kg	196 kg

FORNO LASTRO ELÉTRICO COM 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,ucas, 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.
- Opcional: Acabamento externo e frontal em inox.
- Cavalete robusto e desmontável.



G	FLE 450 PG	FLE 450 D PG	FLE 800 PG	FLE 800 D PG	FLE 950 PG	FLE 950 D PG
W	3.000 W	6.000 W	5.000 W	10.000 W	6.400 W	12.800 W
int.	260 x 455 x 705	260 x 455 x 705	260 x 805 x 605	260 x 805 x 605	260 x 950 x 950	260 x 950 x 950
ext.	1420 x 690 x 945	1800 x 690 x 945	1420 x 1040 x 845	1800 x 1040 x 845	1420 x 1190 x 1195	1800 x 1190 x 1195
KG	47 kg	94 kg	58 kg	116 kg	92 kg	184 kg

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,ucas, 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.



G	FLE 450 PB	FLE 450 D PB	FLE 800 PB	FLE 800 D PB	FLE 950 PB	FLE 950 D PB
W	3.000 W	6.000 W	5.000 W	10.000 W	6.400 W	12.800 W
kW	2 kW	4 kW	3,5 kW	7 kW	4,2 kW	8,4 kW
int.	260 x 455 x 705	260 x 455 x 705	260 x 805 x 605	260 x 805 x 605	260 x 950 x 950	260 x 950 x 950
ext.	1420 x 690 x 930	1800 x 690 x 930	1420 x 1040 x 830	1800 x 1040 x 830	1420 x 1155 x 1175	1800 x 1155 x 1175
KG	47 kg	94 kg	58 kg	116 kg	92 kg	184 kg



FORNO TURBO GÁS

FTG 5 | FTG 8 | FTG 10

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

- Iluminação interna com lâmpadas halógenas.
- Regulagem do porta-esteiras para 58 x 70 e 45 x 65.
- Distância de 85mm entre esteiras.
- Controlador digital com aviso sonoro, além de regulador de temperatura e tempo de vapor.
- Isolamento térmico em lã de rocha compactada.
- Temperatura máxima de trabalho de 250 °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 (FTG 05).

	FTG 5	FTG 8	FTG 10
	5	8 cv	10
	0,54 kw	1,1 kw	1,1 kw
	127 ou 220 V	127 ou 220 V	127 ou 220 V
	1470 x 955 x 1295	1725 x 955 x 1295	1890 x 955 x 1295
	1,1 kg/h	1,3 kg/h	1,5 kg/h
	113 kg	139 kg	153 kg



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.

Opcional: Equipamento com porta em aço inox ou vidro temperado.

	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
	406 x 652 x 612	406 x 652 x 857	406 x 856 x 586



FOGÃO INDUSTRIAL

FG 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.
- Tubulação em aço com pintura epóxi preta.
- Registros em latão cromado.
- Banho-maria esmaltado.
- Baixa pressão.
- 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.



	FG 30 BM	FG 30 CH	FG 31 LD	FG 31 LS	FG 32 LD	FG 32 LM	FG 32 LS	FG 33 LD	FG 33 LM	FG 33 LS	FG 34 EM	FG 34 EM CH
	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	fogão 4 bocas encosto misto com chapa
	0,43 kg/h	0,43 kg/h	0,28 kg/h	0,20 kg/h	0,48 kg/h	0,52 kg/h	0,40 kg/h	0,84 kg/h	0,76 kg/h	0,60 kg/h	0,96 kg/h	1,39 kg/h
	920 x 431 x 860	843 x 431 x 860	840 x 431 x 498	840 x 431 x 498	840 x 498 x 793	840 x 498 x 793	840 x 498 x 793	840 x 498 x 1155	840 x 498 x 1155	840 x 498 x 1155	830 x 800 x 860	842 x 860 x 1155
	FG 34 LD	FG 34 LM	FG 34 LS	FG 36 EM	FG 36 EM CH	FG 38 EM						
	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						
	1,12 kg/h	0,96 kg/h	0,80 kg/h	1,44 kg/h	1,87 kg/h	1,92 kg/h						
	840 x 498 x 1517	840 x 498 x 1517	840 x 498 x 1517	833 x 860 x 1155	843 x 860 x 1517	833 x 860 x 1517						

FOGÃO INDUSTRIAL

FG 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.
- 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.



	FG 40 BM	FG 40 CH	FG 41 LD	FG 42 LM	FG 43 LD	FG 43 LM	FG 44 CD	FG 44 CD CH	FG 44 CM CH	FG 44 CM	FG 44 EM	FG 44 EM CH
	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	fogão 4 bocas encosto misto com chapa
	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	1,49 kg/h
	920 x 562 x 1095	850 x 562 x 1095	836 x 562 x 630	836 x 630 x 1024	836 x 630 x 1486	836 x 630 x 1486	836 x 1024 x 1162	850 x 1486 x 1162	850 x 1486 x 1162	836 x 1024 x 1162	836 x 1024 x 1095	922 x 1486 x 1092
	FG 44 LD	FG 44 LM	FG 46 CD	FG 46 CD CH	FG 46 CM CH	FG 46 CM	FG 46 EM	FG 46 EM CH	FG 48 CD	FG 48 CM	FG 48 EM	
	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	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	
	1,58 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	
	836 x 626 x 1948	836 x 626 x 1948	836 x 1160 x 1486	850 x 1160 x 1948	850 x 1160 x 1948	836 x 1160 x 1486	836 x 1093 x 1486	850 x 1093 x 1948	836 x 1160 x 1948	836 x 1160 x 1948	836 x 1093 x 1948	







FOGÃO INDUSTRIAL CLASSIC INOX

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 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.



	FGI 30 BM	FGI 30 CH	FGI 31 LD	FGI 31 LS	FGI 32 LD	FGI 32 LM	FGI 32 LS	FGI 33 LD	FGI 33 LM	FGI 33 LS	FGI 34 EM	FGI 34 EM CH
	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	fogão 4 bocas encosto misto com chapa
	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	1,39 kg/h
	920 x 431 x 860	843 x 431 x 860	840 x 431 x 498	840 x 431 x 498	840 x 498 x 793	840 x 498 x 793	840 x 498 x 793	840 x 498 x 1155	840 x 498 x 1155	840 x 498 x 1155	830 x 800 x 860	842 x 860 x 1155
	FGI 34 LD	FGI 34 LM	FGI 34 LS	FGI 36 EM CH	FGI 36 EM	FGI 38 EM						
	fogão 4 bocas linha dupla	fogão 4 bocas linha mista	fogão 4 bocas linha simples	fogão 6 bocas encosto misto com chapa	fogão 6 bocas encosto misto	fogão 8 bocas encosto misto						
	1,12 kg/h	0,96 kg/h	0,80 kg/h	1,44 kg/h	1,87 kg/h	1,92 kg/h						
	840 x 498 x 1517	840 x 498 x 1517	840 x 498 x 1517	833 x 860 x 1155	843 x 860 x 1517	833 x 860 x 1517						

FOGÃO INDUSTRIAL CLASSIC INOX



FGI 40

- Mesa com perfil de 100mm estampada e sem emendas.
- Estrutura em aço 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

	FGI 40 BM	FGI 40 CH	FGI 41 LD	FGI 42 LM	FGI 43 LD	FGI 43 LM	FGI 44 CD	FGI 44 CD CH	FGI 44 CM CH	FGI 44 CM	FGI 44 EM	FGI 44 EM CH
	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	fogão 4 bocas encosto misto com chapa
	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	1,49 kg/h
	920 x 562 x 1095	850 x 562 x 1095	836 x 562 x 630	836 x 630 x 1024	836 x 630 x 1486	836 x 630 x 1486	836 x 1024 x 1162	850 x 1486 x 1162	850 x 1486 x 1162	836 x 1024 x 1162	836 x 1024 x 1095	922 x 1486 x 1092
	FGI 44 LD	FGI 44 LM	FGI 46 CD	FGI 46 CD CH	FGI 46 CM CH	FGI 46 CM	FGI 46 EM	FGI 46 EM CH	FGI 48 CD	FGI 48 CM	FGI 48 EM	
	fogão 4 bocas linha dupla	fogão 4 bocas linha mista	fogão 6 bocas centro dupla	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	
	1,58 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	
	836 x 626 x 1948	836 x 626 x 1948	836 x 1160 x 1486	850 x 1160 x 1948	850 x 1160 x 1948	836 x 1160 x 1486	836 x 1093 x 1486	850 x 1093 x 1948	836 x 1160 x 1948	836 x 1160 x 1948	836 x 1093 x 1948	








ASSADOR DE FRANGO G2

AF 20 | AF 30

Para assar frangos de maneira fácil e eficiente.

- Portas de vidro temperado fixadas em roletas.
- 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
	1430 x 1135 x 460	1615 x 1135 x 460
	72 kg	90 kg


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
	1035 x 585 x 565	1035 x 585 x 640
	35 kg	38 kg



ASSADOR ROTATIVO VERTICAL

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

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.

Acabamento externo em aço inox 430.

Equipamento autolimpante com design robusto e imponente.

Portas de correr em vidro curvo temperado.

Bandeja coletora de gordura.

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

Rodízios para locomoção.



- Fabricado externamente e internamente em aço inox 430 escovado.
- Porta dos queimadores e bacia revestidos com pintura autolimpante.
- Bivolt com chave seletora.



Versão sem queimador central.

	ARV 100 QC	ARV 130 QC	ARV 100	ARV 130
	1/4 cv	1/4 cv	1/4 cv	1/4 cv
	1,75 kg/h	2,5 kg/h	1,5 kg/h	2 kg/h
	100 kg	130 kg	100 kg	130 kg
	1710 x 926 x 1125	1910 x 926 x 1125	1710 x 926 x 1125	1910 x 926 x 1125
	140 kg	155 kg	130 kg	142 kg





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).
- Suspensão por aramados cromados.
- Controle da temperatura por termostato (único do mercado de 20°C a 120°C).
- 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.



G	BTME 2 ST	BTME 3 ST	BTME 2 SL	BTME 3 SL
	2	3	2	3
	1300 W	1300 W	1300 W	1300 W
	127/220 V	127/220 V	127/220 V	127/220 V
	245 x 740 x 420	245 x 1015 x 420	270 x 740 x 485	270 x 1015 x 485

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 30°C a 110°C.
- Opcional: porta-prato.



G	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
	1360 x 580 x 1090	1360 x 580 x 1415	1360 x 580 x 1745
	46kg	51kg	56kg

G	BTX 06 ST	BTX 08 ST	BTX 10 ST
	6	8	10
	1360 x 580 x 1090	1360 x 580 x 1415	1360 x 580 x 1745



BALCÃO TÉRMICO SUPER LUXO

AQUECIDO (BTE 06SL | BTE 08SL | BTE 10SL)
 GELO X (BTX 06SL | BTX 08SL | BTX 10SL)

- 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 20°C a 120°C).
- 127 V ou 220 V.
- Resistência de 2000 W de potência.

	BTE 06 SL	BTE 08 SL	BTE 10 SL
	6	8	10
	1475 x 625 x 1235	1475 x 625 x 1575	1475 x 625 x 1920
	46 kg	51 kg	56 kg

Gelo X

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

	BTX 06 SL	BTX 08 SL	BTX 10 SL
	6	8	10
	1475 x 625 x 1235	1475 x 625 x 1575	1475 x 625 x 1920



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 20°C a 120°C)
 - 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).



G	BTEX 6-3 SL	BTEX 8-4 SL	BTEX 10-5 SL
U	9	12	15
X	1461 x 624 x 1310	1461 x 624 x 1585	1461 x 624 x 1927
W	2000 W	2000 W	2000 W
V	127/220 V	127/220 V	127/220 V



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°C a 120°C).

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



	BTE 08 GFLY	BTE 10 GFLY	BTE 12 GFLY	BTR 08 GFLY	GFLY MTP GFLY MSB
Dim. Externas (AxLxC) (mm)	1525 x 1130 x 1620	1525 x 1130 x 1950	1525 x 1130 x 2275	-	1060 x 1000 x 70
Dim. interna tanques (mm)	160 x 587 x 1310	160 x 587 x 1640	160 x 587 x 1970	-	-
Número de cubas	08	10	12	-	-
Tensão	127/220	127/220	127/220	127/220	-
Dim. Pista Refrigerada (AxLxC) (mm)	-	-	-	1525 x 1130 x 1620	-
Temp. da pista refrigerada(°C)	-	-	-	-10 a 10	-
Potência instalada	2632	2632	2664	0,69	-
Consumo elétrico (kWh)	1,92	1,92	1,92	0,49	-

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°C a 120°C).



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



	BTE 08 FLY	BTE 10 FLY	BTE 12 FLY	BTR 08 FLY	FLY MTP/ FLY MSB
Dim. Externas sem apoio Pratos (AxLxC) (mm)	1460 x 682 x 1510	1460 x 682 x 1840	1460 x 682 x 2170	1460 x 682 x 1510	960 x 900 x 700
Dim. Externas com apoio Pratos (AxLxC) (mm)	1460 x 1120 x 1510	1460 x 1120 x 1840	1460 x 1120 x 2170	1460 x 1120 x 1510	-
Dim. interna tanques (mm)	160 x 587 x 1310	160 x 587 x 1640	160 x 587 x 1970	-	-
Número de cubas	08	10	12	-	-
Tensão	127/220	127/220	127/220	127/220	-
Dim. Pista Refrigerada (AxLxC) (mm)	-	-	-	55 x 530 x 1260	-
Temp. da pista refrigerada (°C)	-	-	-	-10 a 10	-
Potência instalada	2632	2632	2664	0,69	-
Consumo elétrico (kWh)	1,92	1,92	1,92	0,49	-

LEGENDAS

-  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:
Altura X Largura X Comprimento
-  Número de cubas / bandejas



PRODUTOS
FABRICADOS
NO BRASIL



A MARCA QUE O PROFISSIONAL CONFIA.

G.PANIZ INDÚSTRIA DE EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA.

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



Acompanhe nossas rede sociais

www.gpaniz.com.br