

G.PANIZ



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

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 metalmeccânico. 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.

G.PANIZ

Escopo

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

Negócio

Excelência em qualidade e tecnologia.

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.

Propósito

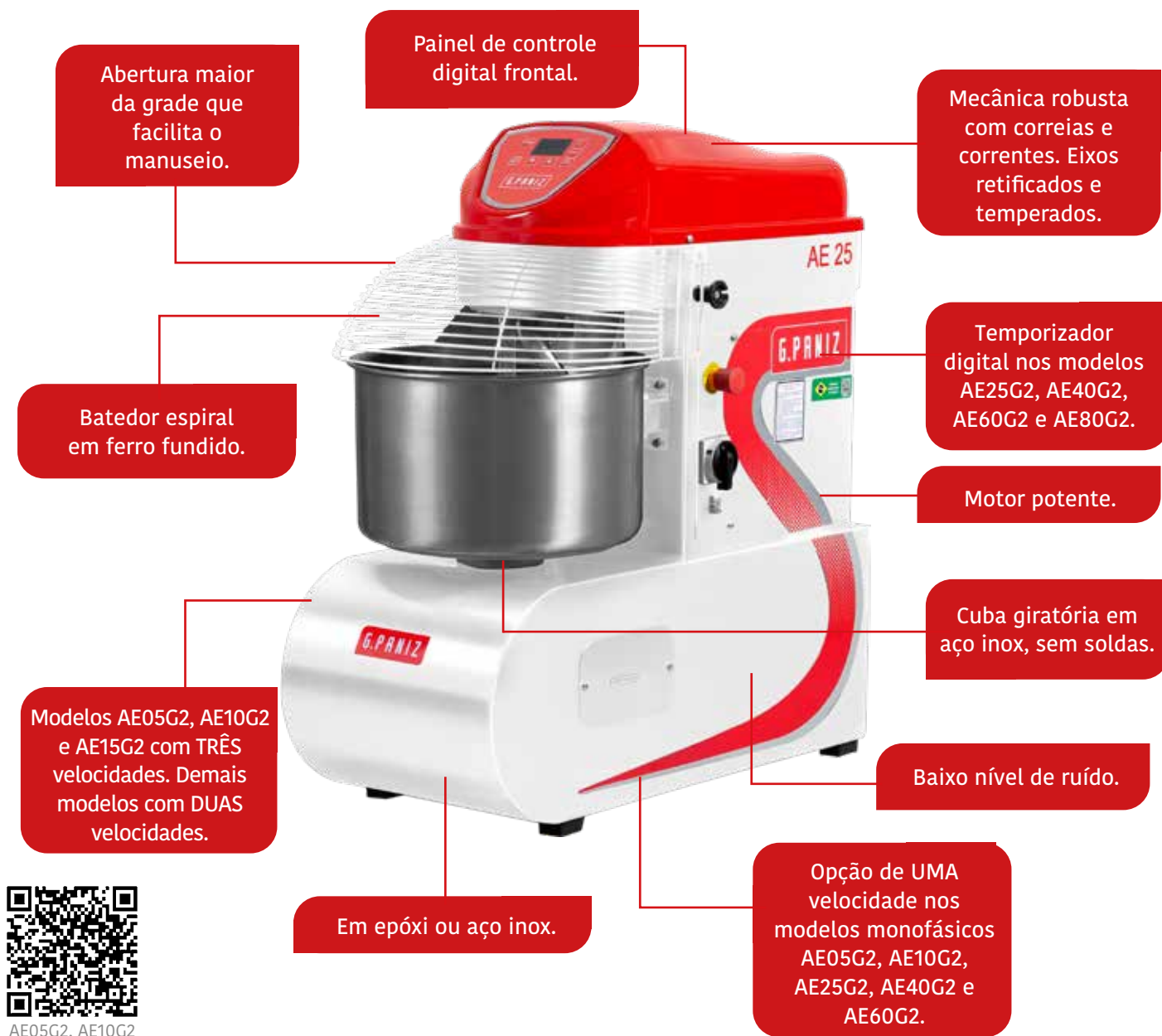
Gente comprometida entregando confiança.

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.

Equipamentos para padaria e panificação

AMASSADEIRAS ESPIRAIS

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



AE05G2, AE10G2 e AE15G2



Painel Digital - três velocidades



Painel Analógico - uma velocidade



Massa de alta hidratação



Massa convencional

AMASSADEIRAS ESPIRAIS

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

Capacidades que se adequam ao seu negócio.



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 kW/h	1,50 kW/h	-	2,4 kW/h	2,4 kW/h	4,6 kW/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
		NR12	NR12	NR12	NR12	NR12	NR12	NR12
	INMETRO	INMETRO	INMETRO	INMETRO	INMETRO	INMETRO		

Opção de raspador para pão de queijo na AE40G2, AE60G2 e AE80G2.

AE 80G2

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



AE 05G2, AE 10G2 e AE 15G2

3
velocidades

Velocidade V1: realiza a mistura inicial dos ingredientes

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

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



AE80G2

AMASSADEIRA RÁPIDA

AR 15 | AR 25

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

- 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



2,0 Cv

4,0 Cv



2,1 kWh

4,3 kWh

Monofásicas



-

5,0 Cv



-

4,3 kWh

Trifásicas



15kg

25kg



770x680x500

720x820x600



72kg

130kg



AMASSADEIRA BASCULANTE

AM 05 | AM 15 | AM 25

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

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 SOVADOR







CS 450

Para sovar massas em panificadoras e similares.

- Regulagem de espessura com indicador visual.
- 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
	125kg

Especificações válidas para os modelos mono e trifásicos.



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.

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



CILINDRO SOVADOR/LAMINADOR






CSP 600 | CLP 600

Para sovar (CSP 600) ou laminar (CLP 600) massas em panificadoras e 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	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 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 visual.
- 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)
	180kg



Opcional:
enfarinhador elétrico



CILINDRO LAMINADOR

CL 300 | CL 390

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

- Sistema de tração por correntes.
- Maior diâmetro dos rolos.

Opcional:

Bandejas em aço inox.

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 com pedestal
** Peso com pedestal



Opcional:
com pedestal

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*	480x430x480 1310x430x480*
	45kg 51kg*	56kg 62kg*

* medida com pedestal



Detalhe corte DV 30



Detalhe corte DV 36



Opcional:
com pedestal

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 e MPS 500 em aço inox.

MPS 250 - Sem pedestal

MPS 350 - Com ou sem pedestal

MPS 500 - Com pedestal



MP 250

MPS 350

MPS 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



** Medida 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 pré-pintada.
- Isolamento em poliuretano injetado.
- Controlador de temperatura digital.
- Temperatura de trabalho de 3 °C a 7 °C.
- Projetado para ambientes de até 30 °C.
- Sem dosador.



RA 100



100 litros



1/5 Cv



0,3 kWh



1210x460x555



CÂMARA CLIMÁTICA

CC 500 | CC 1000

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

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



- Temperatura de 5°C até 35°C .
- 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.



ESTUFA DE FERMENTAÇÃO

EF10

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.
- 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
	96kg










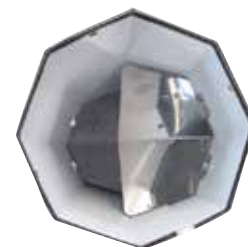
MOINHO DE FARINHA DE PÃO

MFP 80

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

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

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









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.

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









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.



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



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, 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.



Câmara maior que proporciona assamento uniforme.

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

Vedação da porta em borracha 100% siliconada de fácil substituição.

Certificado Inmetro.



FTG 100 | FTG 150 | FTG 240 | FTG 300



G.P	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

FTE 100 | FTE 150 | FTE 240 | FTE 300



G.P	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



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.



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

Kit biscoito:

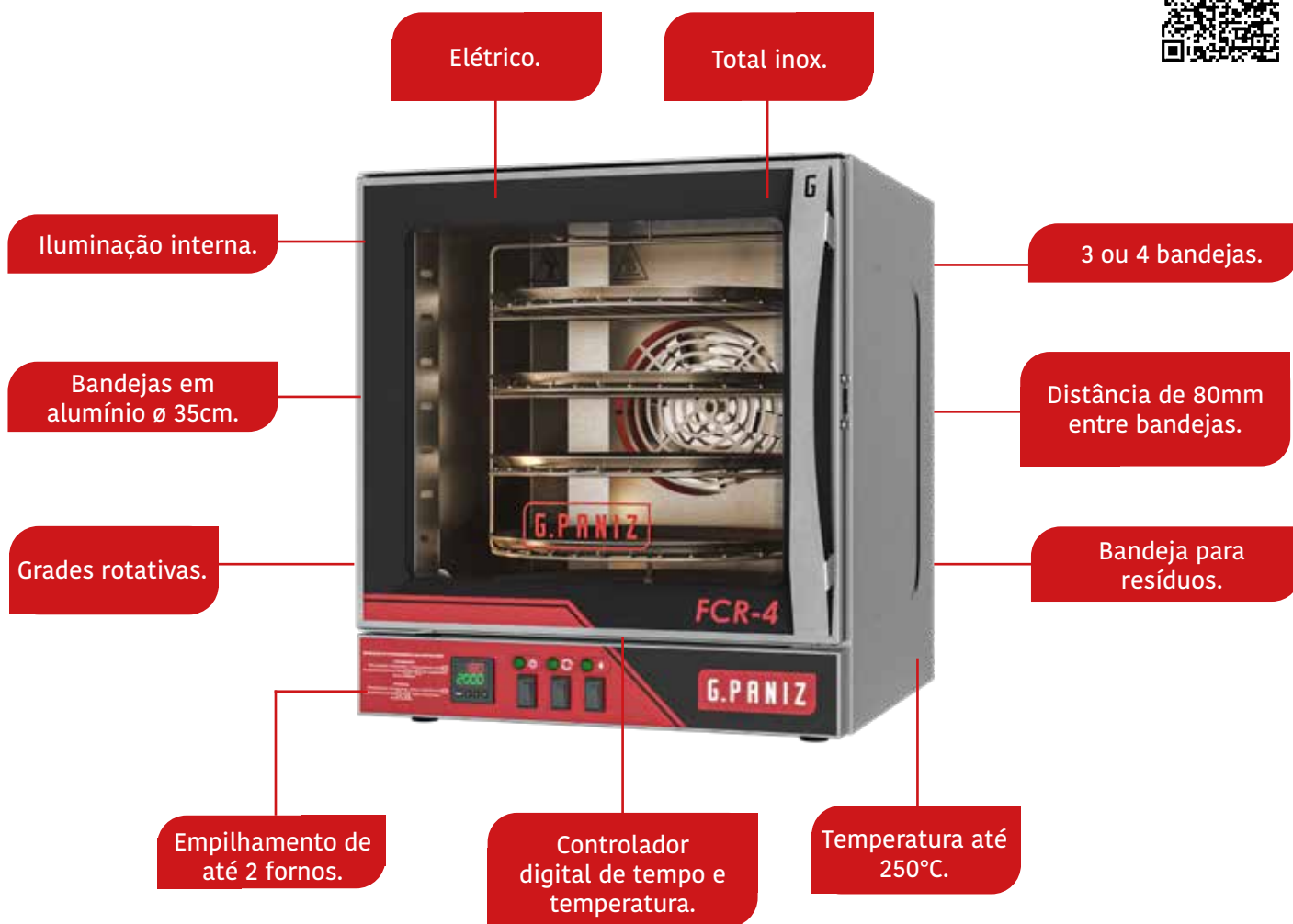


Para biscoitos mais leves (menores que 40g), o Forno FTG480 (gás), tem o opcional “Kit biscoito” que é composto por um controlador de velocidade do motor + um carrinho móvel com até 26 esteiras.

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.



G.P	FCR-3	FCR-4
	2600W	3300W
	1,8kWh	2,3kWh
	220 V monofásico	220 V monofásico
	505x530x710	595x530x710
	25kg	29kg



FCR-3 (3 bandejas)



FCR-4 (4 bandejas)

FCV35 | FCSV35

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.

Controlador digital
tempo e temperatura.

Ótimo isolamento
térmico.

Vapor para assar
pão francês (50g).

75 litros.

Temperatura
ajustável
até 250°C.

Distância de 75mm
entre assadeiras.

Total Inox.



FCV35

3300W

2,3kWh

220 V
monofásico

540x640x680

31,5kg

5

FCSV35

3300W

2,3kWh

220 V
monofásico

540x640x680

31,5kg

5



* Opção sem vapor (FCSV35)



* Empilhamento de até 2
fornos



FORNO PIZZAIOLO

FPE 400 A | FPE 400 D

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



* Empilhamento de até 3 fornos

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.

Equipamentos para confeitaria e preparação

BATEDEIRAS PLANETÁRIAS

BP 05 RP | BP 08 RP | BP 12 RP

Desenvolvido para 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.

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

Batedores em alumínio.

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

5 litros

1/4 Cv

0,19 kWh

615x266x485

23 kg



BP 08 RP

8 litros

1/4 Cv

0,20 kWh

670x290x490

27 kg



BP 12 RP

12 litros

1/2 Cv

0,38 kWh

725x335x555

34 kg



Bambina
mixer

BAMBINA MIXER

BP 05 B

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



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

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



* 3 batedores



BP 18 EL

- Equipamento de alto desempenho e com baixo nível de ruído.
- Troca de velocidade elétrica por inversor de frequência.
- Alta durabilidade e baixo índice de manutenção.
- Disponível em epóxi ou aço inox.
- Pode ser instalada em bancada ou em seu pedestal (item incluso).
- Batedores em alumínio.



- G.P** **BP 18 EL**
- 18 litros
- 1,0 Cv
- 0,73 kW/h
- 920x550x690
1245x550x690*
- 95 kg

* Medida com pedestal



BP 38 C

- Alta durabilidade e baixo nível de ruído.
- Troca de velocidade elétrica por inversor de frequência.
- Acompanha carrinho para transporte da cuba.
- Disponível em epóxi ou aço inox.
- Batedores em alumínio.

- G.P** **BP 38 C**
- 38 litros
- 1,5 Cv
- 1,1 kW/h
- 1170x720x500
- 185 kg



AMASSADEIRA BASCULANTE COM EXTRUSORA

AME 05/15

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

- Acompanha 9 trefilas (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.



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



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 desfiador de 4,5mm e 1 desfiador de 8mm).

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



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.



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



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

G.P	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
	23 kg	35 kg



EXTRUSORA DE MASSAS

EM20 | EM40

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 da 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.
- Sistema mecânico com redutor industrial acoplado ao motor.
- Rodízios com freio.
- Dupla cuba misturadora basculável na EM40.
- Opcional: dispositivo cortador automático com regulagem para até 10 níveis de velocidade.*
- Opcionais: TREFILAS para Espaguete 1.0 e 1.5, Talharim, Macarrão, Penne, Fusilli,

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

G.P	EM10	EM20	EM40
	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

Opcionais:



Trefilas



Cortador Automático

EXTRUSORA DE MASSAS

EM10

- Para uso em bancada.
- Sistema mecânico com redutor industrial acoplado ao motor.
- 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)



Capacidade da misturadora: 5 kg de massa ou 3 kg de farinha

Capacidade de extrusão: Até 10 kg/h



EM10



EM20 com cortador

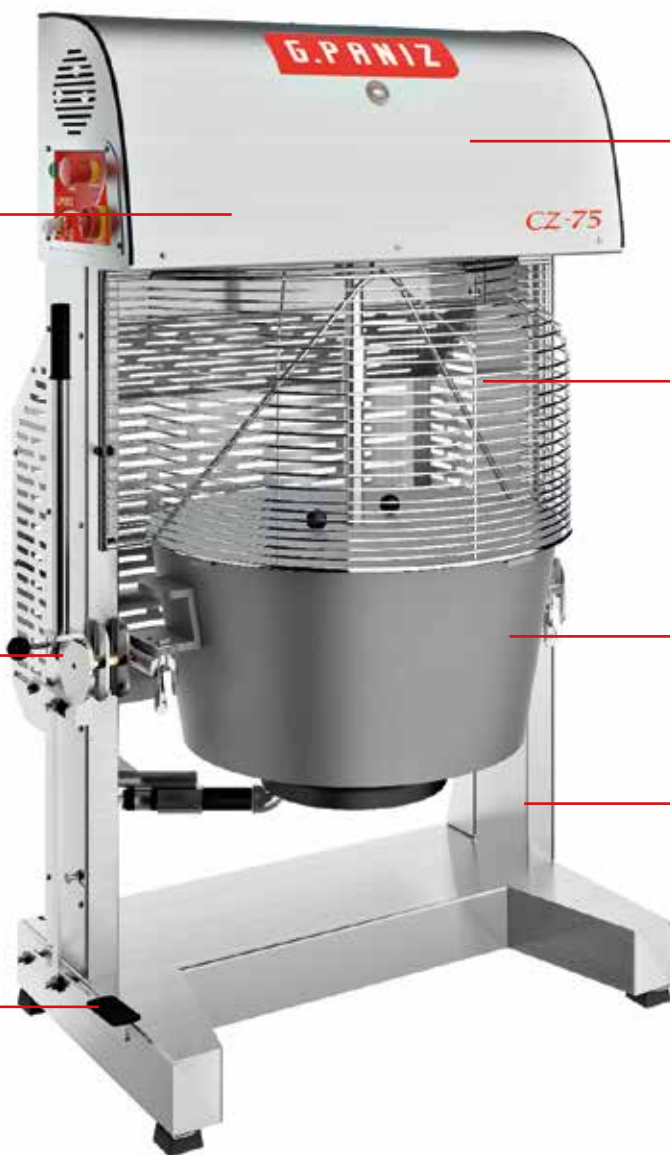


EM40

COZERELLA

CZ 15* | CZ 22 | CZ 37 | CZ 75 *Transmissão por caixa de redução.

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.



Engrenagens em aço SAE 1020.

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

Batedor em aço carbono revestido.

Estrutura mais robusta do mercado.

Cuba removível em alumínio fundido que facilita a higienização.

Pedal e alavanca para bascular.

Disponível em epóxi ou aço inox (modelo CZ37 e 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 kW,h	0,35 kWh	0,55 kWh	0,73 kWh
	1110x590x610	1400x750x680	1400x830x770	1560x920x655
	67kg	108kg	123kg	165kg



MASSEIRELLA

MA10 | MA20

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



Batedor para salgados e raspador para doces.

Sistema Planetário.

Estrutura robusta total inox.

Protetor de respingos em inox.

Base com queimador.

MA20



Cooler para ventilação.

Panela removível em alumínio ou inox.

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.

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 e Batedor



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

*Gourmella
cooker*



GOURMELLA COOKER - CZ 10 F



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.



* Raspador para doces

* Batedor para massas



*Gourmella
top*



GOURMELLA TOP - CZ 10

- 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.



* Raspador para doces

* Batedor para massas



G.P	CZ 10 F	*panela inox CZ 10 F	CZ 10
	10 litros 8kg doce 4kg massa	8,4 litros 4kg doce 4kg massa	10 litros 8kg doce 4kg massa
	46W	46W	46W
	-	-	0,265kg/h
	0,8kWh	0,8kWh	0,8kWh
	450x400x355	450x400x310	535x540x445
	10,5kg	10,5kg	21,5kg

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.

Equipamentos para açougue

MOEDOR DE CARNES



MCR 10 | MCR 22

Para moer carnes diversas.

- Estrutura em aço inox.
- Transmissão por caixa de redução.

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



AMACIADOR DE CARNE



AMC 18

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

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

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



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.

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



Facilidade de higienização diária com rápida desmontagem dos equipamentos.

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



Acesse o nosso canal de RECEITAS no Youtube



**PRODUTO
FABRICADO
NO BRASIL**

G.PANIZ

A marca que o profissional confia.

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



Acompanhe nossas redes sociais

Edição 1 | 2023

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