

A EVOLUÇÃO TRANSFORMA





Por décadas, a Progás e Braesi se comprometem com uma única ambição: **transformar a experiência de quem cozinha.**

Localizadas em um complexo industrial de 20.000 m², em Caxias do Sul, as marcas carregam um legado extraordinário, passado de geração em geração, que conta com equipamentos que fizeram – e continuam fazendo – parte do cotidiano de milhares de pessoas pelo Brasil e no exterior. Seja em 1974, 1989 ou em 2025, as empresas não apenas transformaram as cozinhas com inovações gastronômicas, mas também **ajudaram a construir carreiras, realizar sonhos e melhorar as vidas de seus clientes.**

A Progás e a Braesi oferecem uma ampla gama de equipamentos, **ideais para restaurantes, confeitarias, padarias, açougues e muitos estabelecimentos de vários setores.** Com um número que cresce exponencialmente a cada ano, fornecendo ainda mais opções para os segmentos da gastronomia. Tudo isso é possível graças à **dedicação inesgotável dos funcionários, administradores, colaboradores e representantes** que consolidaram a Progás e Braesi como empresas tão estimadas no mercado.

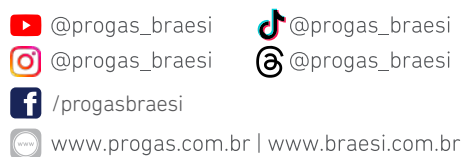
Este catálogo reúne **fogões, chapas, fornos assadores, char broilers, amassadeiras, fritadores, grills, batedeiras planetárias e muito mais.**

Equipamentos que vão realmente transformar o seu negócio. Seja através dos lançamentos que vieram para inovar ou pelos produtos consagrados que continuam a entregar alta eficiência e desempenho.



JUNTOS, SOMOS A PROVA DE QUE A EVOLUÇÃO TRANSFORMA!

Confira neste catálogo os fogões, fornos turbos, assadores rotativos, buffets, amassadeiras, modeladoras, cilindros, batedeiras planetárias, chapas bifeteiras, fritadores, cortadores de legumes, fatiadores, entre outros equipamentos gastronômicos que transformam o dia a dia de quem cozinha.



Aponte seu leitor
de QR Code e
saiba mais!



Av. Eustáquio Mascarello, 512 | Desvio Rizzo | Caxias do Sul, RS | CEP: 95110-325 | Fone: 54 3209.5800

TODAS AS IMAGENS DESTA CATÁLOGO SÃO MERAMENTE ILUSTRATIVAS. O FABRICANTE RESERVA-SE O DIREITO DE ALTERAR QUALQUER ESPECIFICAÇÃO SEM AVISO PRÉVIO.

ÍNDICE DE PRODUTOS POR CÓDIGO

PROGÁS							
CÓDIGO	PÁG.						
CABEÇOTE PARA TRANSIÇÃO GÁS - ELÉTRICO	38	PFI-200	25	PR-350 E STYLE	8	PRBF-40 GN	52
CAVALETE MINI CHEF	69	PGC-004	26	PR-350 G STYLE	8	PRBF-50 GN	52
CESTO DUPLO	15	PGC-005	25	PR-450 G STYLE	8	PRC-01	62
CESTO GRANDE	35	PM-200	19	PR-500 E	8	PRC-04	78
CESTO MÉDIO	35	PM-400 F	19	PR-500 G STYLE	8	PRC-06	78
CESTO PEQUENO	35	PMD-200 F LINHA	18	PR-550 G STYLE	8	PRC-08	78
CESTO RETANGULAR PEQ.	37	PMD-300 F	18	PR-621	65	PRCA-340	63
CESTO SIMPLES	15	PMD-400 F	18	PR-621 E TOTAL ELÉTRICO	66	PRCB-2100 STYLE	10
CHAPA CAMPEIRA	26	PMD-600 F	18	PR-623	65	PRCB-210 P STYLE	10
CHAPA COM ALÇAS	26	PMDI-200 LINHA	23	PR-631	65	PRCB-8000 STYLE	10
CUBA INOX GN 1/1 100 MM PRB	52	PMDI-400 F	23	PR-631 E TOTAL ELÉTRICO	66	PRCF-10	42
CUBA INOX GN 1/2 65 MM PRBF	52	PMDI-400 F ENCOSTO	23	PR-634	65	PRCF-20	42
CUBA INOX GN 1/2 100 MM PRB	52	PMDI-600 F	23	PR-640 E	45	PRCHOCO-03 L	79
ESPETO GARFO	66	PMDI-600 F ENCOSTO	23	PR-650 G STYLE	9	PRCHOCO-06 L	79
ESPETO ESPECIAL PARA CARNE	66	PMI-402 F	22	PR-700 E STYLE	10	PRCL-100	74
ESPETO UNIVERSAL	66	PMI-603 F	22	PR-700 G STYLE	11	PRCL-200 G2	74
ESPETO PARA PR-199 e PR-199 E	63	PMS-100	19	PR-750 G STYLE	8	PRCL-400 G2	75
ESTEIRA 5 TIRAS	77	PMS-200	19	PR-800 E STYLE	9	PRCROT-04	41
ESTEIRA FLANDRES	77	PMS-300	20	PR-800 G STYLE	9	PRCROT-06	41
F1B3	26	PMS-400 F	20	PR-880 G STYLE	11	PRCROT-08	41
F1B7	26	PMS-400 FCH	20	PR-950 E STYLE	11	PRD-200 G2	29
F1B7P	26	PMS-600 F	20	PR-950 G	11	PREST-004	77
F2B6	26	PMS-600 FCH	20	PR-952 G	11	PREST-006	77
F2B10	26	PMSD-21 G2	21	PR-1000 E STYLE	9	PREST-600	77
F2B10P	26	PMSD-42 G2	21	PR-1000 G STYLE	9	PRF-45 E	15
FGE-110 GOURMET	17	PMSD-63 G2	21	PR-1000 P STYLE	9	PRFE-400 NEW ELÉTRICO	54
FSI-500 N	24	PMSD-512 F	21	PR-1100 G STYLE	11	PRFE-400 NEW HÍBRIDO	54
FSI-680 N	24	PR-02 G STYLE	29	PR-1200 G STYLE	9	PRFE-500 ELÉTRICO	54
FSI-680 NI	24	PR-03 G STYLE	29	PR-1200 P STYLE	9	PRFE-500 HÍBRIDO	54
FSIA-500 N	24	PR-10 E GN	38	PR-1600 G	10	PRG-01	62
FSP-6800 AT	24	PR-10 G GN	37	PR-1600 P	10	PRGE-200 GOURMET	17
FSP-6800 AT COM PEDESTAL	68	PR-14 E	36	PR-2000 BPG STYLE	38	PRGE-402 F GOURMET	17
GIRAMOG-05 / 07	48	PR-14 E MESA	35	PR-2000 E STYLE	39	PRK-06 E STYLE	31
GIRAMOG-21	49	PR-14 G	36	PR-3000 BPG	38	PRK-12 E STYLE	31
GRADE CROMADA	57	PR-14 G MESA G2	34	PR-3000 E STYLE	40	PRK-60 G G2	31
KIT PRENSA PÃO	10	PR-20 E GN	38	PR-2008 E	40	PRK-120 G STYLE G3	31
KIT PURÊ	43	PR-20 G GN	37	PR-3008 E	40	PRKB-10	31
LINHA FLAKES	109	PR-30 R	36	PR-3008 EL	40	PRKF-101 ER	32
MES-004	57	PR-70 E	35	PR-6100 DUO	64	PRKF-101 G	32
MES-008	57	PR-70 G G2	34	PR-6100 DUO TOTAL ELÉTRICO	66	PRKF-202 E	32
MESA PORTÁTIL PARA O PRUNO-40	68	PR-90 E	36	PRA-45 E	7	PRKF-202 E/Q	32
QUEIMADOR INFRAVERMELHO	66	PR-100 E STYLE	39	PRA-45 E DUPLO	7	PRKF-202 E/R	32
QUEIMADOR TUBULAR	66	PR-111	51	PRA-45 E DUPLO 1 PRENSA	7	PRKF-202 G	32
PÁ PARA PIZZA ALUMÍNIO	68	PR-199	63	PRA-700 G	7	PRKF-202 G/R	32
PCA-200 N STYLE	74	PR-199 E	63	PRA-700 E	7	PRMAQ-7	81
PCE-200	74	PR-200 E	39	PRART-40 ARTESANO	53	PRMAQ-10	81
PEDESTAL PARA CHAPAS	10	PR-220 G STYLE	8	PRB-06 GN	52	PRMAQ-13	81
PEL-101 G2	28	PR-220 E STYLE	8	PRB-08 GN	52	PRMOG-05	48
PEL-151 G2	28	PR-300 E STYLE	39	PRB-10 GN	52	PRMOG-07	48
PFI-100	25	PR-310 E	35	PRBF-30 GN	52	PRMOG-21	49
		PR-310 G G2	34			PRMQ-10	49

PRMQ-10 COOKTOP	49
PRMQ-15 G2	50
PRMQ-22 G2	50
PRMQ-40 G3	50
PRO-2000	14
PRO-4000	14
PRO-6000	14
PRO-CAVALETE-45	15
PRO-CAVALETE-60	15
PRO-CAVALETE-90	15
PRO-CAVALETE-120	15
PRO-45 CB	14
PRO-60 CB	14
PRO-90 CB	14
PRO-120 CB	14
PRO-45 CH	13
PRO-60 CH	13
PRO-90 CH	13
PRO-120 CH	13
PROGUITA	43
PROGUITA COM PEDESTAL	43
PRP-004 PLUS	56
PRP-004 G2	56
PRP-008 PLUS	57
ESTEIRA PROGÁS PRP-004 E PRP-008	57
PRP-124 G	64
PRP-242 G5	64
PRP-400 STYLE G2	69
PRP-482 G5	64
PRP-750 G2 S/KG	70
PRP-770 G2 S/KG	70
PRP-800 G2 S/KG	70
PRP-860 G S/KG	72
PRP-860	72
PRP-860 DP	72
PRP-860 DP S/KG	72
PRP-900 G2 S/KG	70
PRP-900 DP G2 S/KG	70
PRP-1000 G2 S/KG	70
PRP-1500 AT G2	71
PRP-1500 G2 KG	70
PRP-5000 E INOX	58
PRP-5000 INOX	58
PRP-5000 NEW LIGHT	59
PRP-5000 NEW ELETRIC	59
PRP-8000 E INOX	58
PRP-8000 E STYLE	60
PRP-8000 INOX	58
PRP-8000 STYLE G2	60
PRP-10000 E INOX	58
PRP-10000 E STYLE	60

PRP-10000 INOX	58
PRP-10000 STYLE G2	60
PRP-12000 STYLE G2	60
PRPASS-200	75
PRPE-400 STYLE G2	69
PRPE-770 G2	71
PRPE-860 DP	72
PRPE-860	72
PRPE-900 G2	71
PRPI-800 G2 KG	71
PRPI-900 G2 KG	71
PRAC-05 I ACTION	62
PRAC-05 T ACTION	62
PRRC-05	63
PRSB-10	31
PRT-07 ST GÁS	34
PRTL-8000 STYLE	60
PRTL-8000 STYLE	60
PRTL-10000 STYLE	60
PRTL-10000 STYLE	60
PRUNO-40	68
PRV-03 E	45
PRV-04 E	45
PRV-05 E	45
PRV-06 DE	45
PRVR-30	46
PRVR-40	46
PRVR-50	46
PRVR-60 D	46
PRVR-80 D	46
PRVR-100 D	46
SALIVADOR	52
TORRE DE CHOPP PRTC-35	83

BRAESI

CÓDIGO	PÁG.
ADB-02 G2	102
AELI-310	90
AELI-520	90
AES-03	87
AES-05	87
AES-15/1 G3	89
AES-25/1 G3	89
AES-40/1 G3	89
AES-60/1 G3	89
ALI-03	88
ALI-05	88
ALI-15/1	88
ALI-25/1 G3	88
AR-15/1 G3	91

AR-25/1 G4	91
AR-25/1 T G4	91
AR-50 N STYLE	91
BCM-245	94
BCMF-300 F	108
BCM-300 V	108
BEL-20	85
BLB-300	94
BMES-1780 / 178	99
BMPZ-40	95
BMC-05 G2	98
BMC-10/1 G2	98
BMC-22/1 G2	98
BMP-150 I	102
BNCB-360	94
BPA-07	84
BP-500 S	92
BP-50 PREMIUM G2	92
BPEL-12/1 G4	93
BPEL-18/1 PLUS	93
BRC-50 G2	106
BRQ-10 I	106
BSIM-178 PLUS SEMI-INOX	99
BSFM-1780/1	99
BSFPI-282 SEMI-INOX	100
CB-30 G2	95
CB-38 COMPACTO	94
CBPI-40/1 G3	95
CBS-5000	95
CFBA-30/1	100
DES-10 G3	104
DES-20 G3	104
DES-60/1 G2	104
DVB-30 N	96
FB-12 G2	97
FC-01	106
FLB-180	106
KIT MOEDOR DE CARNE	90
MES-16 I	97
MES-19 I	97
M-160 G2	97
M-180 G2	97
M-190 G2	97
MB-35 G3	96
MBMJ-22/1 STYLE G3	96
MBR-10	97
MBR-015 G2	97
MBR-018 G2	97
MES-100	106
MP-20	96

ÍNDICE DE PRODUTOS PROGÁS E BRAESI

Grills, Chapas, Char Broiler e Sanduicheiras	6
Linha Profissional	12
Fogões	16
Aquecedores de Louças	28
Derretedeira e Molheiras	29
Máquinas de Bubble Waffle e Crepe	30
Fritadores e Tachos	33
Conservadores de Proteínas	41
Conservador de Frituras	42
Cortadores de Legumes	43
Estufas	44
Misturadores	47
Rechaud e Buffets	51
Fornos	53
Fornos Turbo	55
Fornos Assadores	61
Fornos Refratários	67
Câmaras de Crescimento	73
Pass Through	75
Estantes	76
Térmicos	78
Chocolateiras	79
Mesa Aquecida	80
Torre de Chopp	82
Processador de Alimentos	84
Espremedor	85
Equipamentos para Padarias e Casas de Massas	86
Equipamentos para Açougues	98
Máquina de Algodão-Doce e Pipoqueira	101
Despolpadeiras	103
Multiuso	105
Cilindros Manuais	107
Linha Flakes	109



LANÇAMENTOS 2025



Pass Through PRPASS-200 - pg. 75



Forno Turbo Total Inox - pg. 58



Chocolateira Chocopró PRCHOCO - pg. 79



Estufas Retas Elétricas - pg. 46



Conservador de Proteínas PRCPROT - pg. 41



Câmara de Crescimento PRCL-100 - pg. 74



Cilindro Sovador CBS-5000 - pg. 95



Amassadeira Espiral AES-03 - pg. 87



Ratador de Queijo e Coco BRQ-10 I - pg. 106



Cilindro Laminador CBPI-40/1 G3 - pg. 95



Cilindro Laminador CB-30 G2 - pg. 95



Modeladora de Pães MBMJ-22/1 Style G3 - pg. 96



GRILLS, CHAPAS, CHAR BROILERS E SANDUICHEIRAS





Faz até 160
lanches por
hora!



GRILL ELÉTRICO PRA-45 E DUPLA

- Sistema que mantém a prensa pão elevada quando a mesma estiver aberta;
- Possui coletor de gordura que facilita a limpeza.



Faz até 160
lanches por
hora!



GRILL ELÉTRICO PRA-45 E DUPLA 1 PRENSA

- Sistema que mantém a prensa pão elevada quando a mesma estiver aberta;
- Possui coletor de gordura que facilita a limpeza.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	potência
396 x 882 x 599 mm	28,4 kg	3,0 kWh	3550 W - 127 V 4000 W - 220 V



GRILL CHAPA EM ALUMÍNIO PRA-700 G

- Puxador em polímero de alta resistência;
- Regulagem abertura da prensa;
- Chapa em alumínio fundido de alta condução térmica;
- Saída de gordura.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
396 x 714 x 488 mm	17 kg	0,38 kg/h



medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	potência
396 x 882 x 599 mm	36,8 kg	4,0 kWh	4400 W - 127 V 5000 W - 220 V



Saiba mais sobre o Grill Elétrico PRA-45 E.

Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.



Faz até 80
lanches por hora!



GRILL ELÉTRICO PRA-45 E

- Coletor de gordura que facilita a higienização;
- Abertura regulável da prensa pão;
- Chapa em alumínio fundido.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	potência
396 x 440 x 599 mm	20 kg	2,0 kWh	2200 W - 127 V 2500 W - 220 V



GRILL CHAPA EM ALUMÍNIO PRA-700 E

- Chapa em alumínio fundido de alta condução térmica;
- Interruptores individuais com proteção contra a umidade;
- Led indicação de aquecimento.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	potência	cons. médio
396 x 714 x 488 mm	19 kg	2350 ou 3000 W	2,4 kWh



**GRILL PR-500 E**

- Aquecimento através de resistências elétricas inferior e superior controladas por termostato.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
168 x 484 x 430 mm	13 kg	1,7 kWh

PR-220 G
STYLE**GRILL PR-220 G STYLE
GRILL PR-350 G STYLE**

- Queimadores com gaveta móvel.

modelo	medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
PR-220 G Style	170 x 340 x 315 mm	4,5 kg	0,10 kg/h
PR-350 G Style	173 x 348 x 430 mm	8,5 kg	0,15 kg/h

**CHAPA BIFETEIRA PR-450 G STYLE**

- Chapa para fritura reforçada e inteiraça;
- Queimadores com gaveta móvel.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
134 x 490 x 356 mm	6 kg	0,19 kg/h

PR-500 G
STYLE**GRILL PR-500 G STYLE
GRILL PR-550 G STYLE**

- Queimadores com gaveta móvel;
- O modelo PR-550 G Style é utilizado exclusivamente como prensa para pão.

modelo	medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
PR-500 G Style	173 x 490 x 430 mm	8,8 kg	0,19 kg/h
PR-550 G Style	176 x 521 x 514 mm	12,8 kg	0,32 kg/h

PR-220 E
STYLE**GRILL PR-220 E STYLE
GRILL PR-350 E STYLE**

- Aquecimento através de resistência elétrica inferior e superior controladas por termostato.

modelo	medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
PR-220 E Style	171 x 310 x 315 mm	4,5 kg	1,4 kWh
PR-350 E Style	168 x 324 x 429 mm	9,8 kg	

**CHAPA BIFETEIRA PR-750 G STYLE**

- Chapa reforçada e inteiraça para fritura;
- Queimadores com gaveta móvel.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
147 x 727 x 367 mm	13 kg	0,4 kg/h





CHAPA BIFETEIRA PR-650 G STYLE

- Chapa reforçada e inteiriça para fritura;
- Queimadores com gaveta móvel.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
224 x 625 x 463 mm	18 kg	0,35 kg/h



CHAPA BIFETEIRA PR-800 G STYLE

- Chapa reforçada e inteiriça para fritura;
- Queimadores com gaveta móvel.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
PR-800 G Style	225 x 830 x 534 mm	31 kg	0,48 kg/h
PR-800 P Style (modelo com pedestal)	1022 x 830 x 534 mm	40,7 kg	



CHAPA BIFETEIRA ELÉTRICA PR-800 E STYLE

- Chapa reforçada e inteiriça para fritura;
- Duas zonas de aquecimento e controle de temperatura individual.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	chapa
225 x 800 x 508 mm	34,8 kg	2,8 kWh	785 x 485 mm



CHAPA BIFETEIRA PR-1000 G STYLE

- Chapa reforçada e inteiriça para fritura;
- Queimadores com gaveta móvel.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
PR-1000 G Style	225 x 1025 x 536 mm	37,5 kg	0,72 kg/h
PR-1000 P Style (modelo com pedestal)	1004 x 1025 x 528 mm	48 kg	



CHAPA BIFETEIRA ELÉTRICA PR-1000 E STYLE

- Chapa reforçada e inteiriça para fritura;
- Duas zonas de aquecimento e controle de temperatura individual.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	chapa
225 x 1001 x 507mm	43,5 kg	3,5 kWh	985 x 485 mm



CHAPA BIFETEIRA PR-1200 G STYLE

- Chapa reforçada e inteiriça para fritura;
- Queimadores com gaveta móvel.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
PR-1200 G Style	225 x 1227 x 535 mm	49 kg	0,98 kg/h
PR-1200 P Style (modelo com pedestal)	1004 x 1227 x 535 mm	60,5 kg	





CHAPA BIFETEIRA PR-1600 G

- Chapa reforçada e inteiriça para fritura;
- Queimadores com gaveta móvel.

modelo	medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
PR-1600 G	301 x 1627 x 685 mm	105,3 kg	1,5 kg/h
PR-1600 P (modelo com pedestal)	1177 x 1627 x 685 mm	125,4 kg	



Grelhas removíveis, antiaderentes e autolimpantes



CHAR BROILER PRCB-8000 STYLE

- Grelha reforçada e inteiriça para fritura;
- Queimadores com gaveta móvel.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
216 X 833 X 545 mm	22,3 kg	0,96 kg/h



Grelhas removíveis, antiaderentes e autolimpantes



CHAR BROILER PRCB-2100

- Queimadores com gaveta móvel;
- Chapa reforçada para frituras.

modelo	medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
PRCB-2100 Style	225 x 1026 x 537 mm	36,3 kg	1,2 kg/h
PRCB-210 P Style (com pedestal opcional)	1004 x 1026 x 537 mm	46,8 kg	



SANDUICHEIRA PR-700 E STYLE

- Aquecimento através de resistências elétricas inferior e superior controladas por termostatos.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
168 x 648 x 430 mm	11,2 kg	2,0 kWh

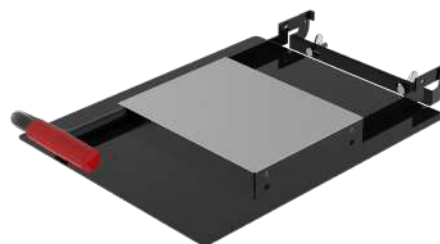


ACESSÓRIOS OPCIONAIS:



PEDESTAL PARA CHAPAS

Disponível para:
PR-800 G Style, PR-1000 G Style, PR-1200 G Style,
PR-1600 G, PRCB-2100 Style,
PR-800 E e PR-1000 E.



KIT PRENSA PÃO

Área útil da chapa (L x P): 370 x 460 mm

Disponível para:
PR-800 G Style, PR-1000 G Style, PR-1200 G Style,
PR-800 E e PR-1000 E.



SANDUICHEIRA PR-880 G STYLE

- Queimadores com gaveta móvel.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
171 x 814 x 430 mm	11,8 kg	0,34 kg/h



SANDUICHEIRA PR-700 G STYLE

- Queimadores com gaveta móvel.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
172 x 658 x 430 mm	9,1 kg	0,3 kg/h



SANDUICHEIRA PR-952 G

- Queimadores com gaveta móvel.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
176 x 968 x 430 mm	16,5 kg	0,38 kg/h



SANDUICHEIRA PR-950 G

- Queimadores com gaveta móvel.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
173 x 968 x 430 mm	13,8 kg	0,40 kg/h



SANDUICHEIRA PR-950 E STYLE

- Aquecimento através de resistências elétricas inferior e superior controladas por termostatos.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
168 x 968 x 430 mm	19,3 kg	2,5 kWh



SANDUICHEIRA PR-1100 G STYLE

- Queimadores com gaveta móvel.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
173 x 1135 x 430 mm	17,5 kg	0,49 kg/h





LINHA PROFISSIONAL





PRO-120 CH



PRO-45 CH



PRO-90 CH



PRO-60 CH

Queimadores tubulares

LINHA PROFISSIONAL DE CHAPAS

- Coletor de gordura com gaveta móvel separada;
- Chapa de 19 mm de espessura e fino acabamento;
- Acendedor eletrônico;
- Alimentação de gás em baixa pressão.



evita vazamento de gás

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líq.	cons. médio	Cons. (GLP)
PRO-45 CH	393 x 460 x 755 mm	58,8 kg	36 mil BTU/h	0,68 kg/h
PRO-60 CH	393 x 610 x 755 mm	73,8 kg	60 mil BTU/h	1,14 kg/h
PRO-90 CH	393 x 915 x 755 mm	103,8 kg	90 mil BTU/h	1,70 kg/h
PRO-120 CH	393 x 1220 x 755 mm	145,1 kg	120 mil BTU/h	2,27 kg/h



PRO-2000



PRO-6000



PRO-4000

Queimadores de ferro fundido.

LINHA PROFISSIONAL DE FOGÕES

- Coletor de gordura com gaveta móvel separada;
- Grelhas de ferro fundido e fino acabamento;
- Acendedor eletrônico;
- Alimentação de gás em baixa pressão.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líq.	cons. médio	Cons. (GLP)
PRO-2000	328 x 305 x 757 mm	24,5 kg	50 mil BTU/h	0,95 kg/h
PRO-4000	328 x 606 x 757 mm	42,7 kg	100 mil BTU/h	1,89 kg/h
PRO-6000	328 x 907 x 757 mm	61,4 kg	150 mil BTU/h	2,84 kg/h



evita vazamento de gás



PRO-120 CB



PRO-45 CB



PRO-60 CB



PRO-90 CB

Queimadores tubulares com defletores.

LINHA PROFISSIONAL DE CHAR BROILERS

- Coletor de gordura com gaveta móvel separada;
- Grelhas de ferro fundido e fino acabamento;
- Acendedor eletrônico;
- Alimentação de gás em baixa pressão.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líq.	cons. médio	Cons. (GLP)
PRO-45 CB	388 x 460 x 755 mm	36,3 kg	36 mil BTU/h	0,68 kg/h
PRO-60 CB	388 x 610 x 755 mm	48,2 kg	70 mil BTU/h	1,32 kg/h
PRO-90 CB	388 x 915 x 755 mm	65,9 kg	105 mil BTU/h	1,98 kg/h
PRO-120 CB	388 x 1220 x 755 mm	96,1kg	140 mil BTU/h	2,64 kg/h



evita vazamento de gás



Tampo e paineleiro em aço inox escovado.



PRO-CAVALETE-90



PRO-CAVALETE-120



PRO-CAVALETE-45



PRO-CAVALETE-60

LINHA PROFISSIONAL DE CAVALETES

- Pés tubulares em inox;
- Sapatas plásticas com regulagem.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líq.
PRO-CAVALETE-45	600 x 459 x 689 mm	9,6 kg
PRO-CAVALETE-60	600 x 610 x 689 mm	11 kg
PRO-CAVALETE-90	600 x 919 x 689 mm	14 kg
PRO-CAVALETE-120	600x 1219 x 689 mm	16,9 kg



FRITADOR ÁGUA E ÓLEO PRF-45 E

- Cuba interna em aço inox;
- Registro de esfera para o escoamento da água e do óleo;
- Pés niveladores e antiderrapantes;
- Chave de aumento de potência: de 5500 W para 9000 W;
- Acompanha 2 cestos simples.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	capacidade		
			óleo	água	sal
1122 x 399 x 768 mm	25,5 kg	7,2 kWh	32L	10L	1L



ACESSÓRIOS OPCIONAIS:

CESTO SIMPLES

Dimensões (AxLxP): 90 x 110 x 325 mm

Capacidade: 0,5 kg

Acompanha os modelos: PR-3000 BPAT, PR-3000 BPG, PR-3008 EL, PR-3008 E, PR-3000 EL, PR-3000 E, PR-2008 EL, PR-2008 E, PR-2000 E, PR-2000 EL, PR-2000 BPG e PR-2000 BPAT.

Dimensões (AxLxP): 90 x 130 x 250 mm

Capacidade: 0,25 kg

Acompanha os modelos: PR-100 E, PR-200 E, PR-300 E e PR-300 G2.

Dimensões (AxLxP): 130 x 145 x 365 mm

Capacidade: 1 kg

Acompanha os modelos: PFAP-45 e PRF-45 E.

CESTO DUPLO

Dimensões (AxLxP): 95 x 330 x 325 mm

Capacidade: 1 kg

Acompanha os modelos: PR-3000 BPAT, PR-3000 BPG, PR-3000 E e PR 3000 EL.



FOGÕES





Saiba mais sobre o PRGE-402 F Gourmet. Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.



2 queimadores simples chama dupla ø 120 mm



2 queimadores duplos ø 100 mm

FOGÃO INDUSTRIAL PRGE-402 F GOURMET

- Estrutura em aço com acabamento em pintura epóxi;
- Acompanha forno FGE-110 Gourmet, com capacidade de 80 litros.



medidas totais (Fornos)	medidas totais (AxLxP)	consumo médio	peso líq.
437 x 638 x 813 mm	823 x 872 x 842 mm	1,6 kg/h	64,5 kg

*não acompanha registro para o forno



FOGÃO INDUSTRIAL PRGE-200 GOURMET

- Versão 2 bocas.

medidas totais (AxLxP)	consumo médio	peso líq.
823 x 813 x 437 mm	0,6 kg/h	23,5 kg

*não acompanha registro para o forno



*painel e tampo.

FORNO FGE-110 GOURMET

- Estrutura em aço e isolamento térmico em lâ basáltica.

medidas totais Externas (AxLxP)	medidas totais Internas (AxLxP)	peso líq.	capacidade
1404 x 673 x 811 mm (com cavalete)	250 x 455 x 700 mm	34,8 kg	80 L



*portas dos fornos.

2 queimadores duplos \varnothing 200 mm**FOGÃO PMD-200 F LINHA**

- Produzido com perfil de 9 cm e grelhas removíveis em material fundido de 43 x 43 cm;
- Registros industriais em latão cromado com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura e sapatas plásticas.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.
825 x 1105 x 670 mm	42,2 kg

*não acompanha registro para o forno

3 queimadores duplos \varnothing 200 mm**FOGÃO PMD-300 F**

- Produzido com perfil de 9 cm e grelhas removíveis em material fundido de 43 x 43 cm;
- Registros industriais em latão cromado com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura e sapatas plásticas.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.
825 x 1605 x 670 mm	58,3 kg

*não acompanha registro para o forno

4 queimadores duplos \varnothing 200 mm**FOGÃO PMD-400 F**

- Produzido com perfil de 9 cm e grelhas removíveis em material fundido de 43 x 43 cm;
- Registros industriais em latão cromado com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura e sapatas plásticas.

modelo	medidas totais (A x L x P)	peso líq.
PMD-400 F (de centro)	825 x 1105 x 1250 mm	75 kg
PMD-400 F ENCOSTO (de encosto)	825 x 1105 x 1165 mm	

*não acompanha registro para o forno

6 queimadores duplos \varnothing 200 mm**FOGÃO PMD-600 F**

- Produzido com perfil de 9 cm e grelhas removíveis em material fundido de 43 x 43 cm;
- Registros industriais em latão cromado com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura e sapatas plásticas.

modelo	medidas totais (A x L x P)	peso líq.
PMD-600 F (de centro)	825 x 1605 x 1250 mm	110 kg
PMD-600 F ENCOSTO (de encosto)	825 x 1605 x 1165 mm	109 kg

*não acompanha registro para o forno





1 queimador simples
chama dupla ø 120 mm

FOGÃO PMS-100

- Produzido com perfil de 5 cm e grelha removível em material fundido de 33 x 33 cm;
- Registros industriais com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura e sapatas plásticas.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.
880 x 395 x 490 mm	13 kg

*não acompanha registro para o forno



2 queimadores simples
chama dupla ø 120 mm

FOGÃO PMS-200

- Produzido com perfil de 5 cm e grelhas removíveis em material fundido de 33 x 33 cm;
- Registros industriais com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura e sapatas plásticas.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.
880 x 740 x 490 mm	18,5 kg

*não acompanha registro para o forno



2 queimadores
simples ø 100 mm

FOGÃO PM-200

- Produzido com perfil de 3 cm e grelhas em material fundido de 33 x 33 cm;
- Registros semi-industriais com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.
815 x 675 x 455 mm	15 kg

*não acompanha registro para o forno



4 queimadores
simples ø 100 mm

FOGÃO PM-400 F

- Produzido com perfil de 3 cm e grelhas em material fundido de 33 x 33 cm;
- Registros semi-industriais com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.
815 x 675 x 780 mm	24 kg

*não acompanha registro para o forno





3 queimadores simples
chama dupla ø 120 mm

FOGÃO PMS-300

- Produzido com perfil de 5 cm e grelhas removíveis em material fundido de 33 x 33 cm;
- Registros industriais com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura e sapatas plásticas.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.
880 x 1085 x 490 mm	24,5 kg

*não acompanha registro para o forno



4 queimadores simples
chama dupla ø 120 mm

FOGÃO PMS-400

- Produzido com perfil de 5 cm e grelhas removíveis em material fundido de 33 x 33 cm;
- Registros industriais com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura e sapatas plásticas.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.
880 x 740 x 820 mm	28,5 kg

*não acompanha registro para o forno



4 queimadores simples
chama dupla ø 120 mm

FOGÃO PMS-400 FCH

- Produzido com perfil de 5 cm e grelhas removíveis em material fundido de 33 x 33 cm;
- Registros industriais com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura e sapatas plásticas.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líq.
PMS-400 F (sem chapa)	880 x 740 x 820 mm	28,5 kg
PMS-400 FCH (com chapa)	895 x 1085 x 845 mm	43 kg

*não acompanha registro para o forno



6 queimadores simples
chama dupla ø 120 mm

FOGÃO PMS-600 FCH

- Produzido com perfil de 5 cm e grelhas removíveis em material fundido de 33 x 33 cm;
- Registros industriais com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura e sapatas plásticas.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líq.
PMS-600 F (sem chapa)	880 x 1085 x 820 mm	41,5 kg
PMS-600 FCH (com chapa)	895 x 1430 x 845 mm	59,5 kg

*não acompanha registro para o forno





Queimadores e espalha chamas em ferro fundido



01 - Queimador simples Ø100 mm



01 - Queimador duplo Ø150 mm



FOGÃO PMSD-21 G2

- Possui registros industriais com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura que facilita a higienização;
- Possui sapatas plásticas;
- Queimadores em ferro fundido: 01 queimador duplo 600 g/h
01 queimador simples de 300 g/h

medidas totais (AxLxP)	peso líq.
823 x 745 x 487 mm	18,1 Kg

*não acompanha registro para o forno



- * Espalha chamas em ferro fundido;
- * Contempla espera para forno sem registro.



Queimadores e espalha chamas em ferro fundido



04 - Queimador simples Ø100 mm



04 - Queimador duplo Ø150 mm

FOGÃO PMSD-42 G2

- Possui registros industriais com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura que facilita a higienização;
- Possui sapatas plásticas;
- Queimadores em ferro fundido: 02 queimador duplo 600 g/h
02 queimador simples de 300 g/h

medidas totais (AxLxP)	peso líq.
823 x 745 x 833 mm	30,2 kg

*não acompanha registro para o forno



- * Espalha chamas em ferro fundido;



Queimadores e espalha chamas em ferro fundido



03 - Queimador simples Ø100 mm



03 - Queimador duplo Ø150 mm

FOGÃO PMSD-63

- Possui registros industriais com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura que facilita a higienização;
- Possui sapatas plásticas;
- Queimadores em ferro fundido: 03 queimador duplo 600 g/h
03 queimador simples de 300 g/h

medidas totais (AxLxP)	peso líq.
823 x 1087 x 824 mm	43,9 kg

*não acompanha registro para o forno



- * Espalha chamas em ferro fundido;



1 queimador duplo ø 200 mm



2 queimadores duplos ø 160 mm



2 queimadores simples chama dupla ø 120 mm

FOGÃO PMSD-512 F

- Produzido com perfil de 5 cm e grelhas removíveis em material fundido de 33 x 33 cm;
- Registros industriais com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura e sapatas plásticas.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.
880 x 1195 x 820 mm	46 kg

*não acompanha registro para o forno





2 queimadores duplos ø 160 mm



2 queimadores simples chama dupla ø 120 mm

FOGÃO INOX PMI-402 F

- Produzido com perfil de 5 cm e grelhas removíveis em material fundido com 33 x 33 cm;
- Registros industriais com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura e sapatas plásticas.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.
880 x 740 x 820 mm	30 kg

*não acompanha registro para o forno



3 queimadores duplos ø 160 mm



3 queimadores simples chama dupla ø 120 mm

FOGÃO INOX PMI-603 F

- Produzido com perfil de 5 cm e grelhas removíveis em material fundido com 33 x 33 cm;
- Registros industriais com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura e sapatas plásticas.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.
880 x 1085 x 820 mm	44 kg

*não acompanha registro para o forno





2 queimadores duplos ø 200 mm

FOGÃO INOX PMDI-200 LINHA

- Produzido com perfil reforçado de 9 cm e grelhas em material fundido de 43 x 43 cm;
- Registros de estágios contínuos;
- Com sapatas plásticas.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.
825 x 1105 x 670 mm	40 kg

*não acompanha registro para o forno



4 queimadores duplos ø 200 mm

FOGÃO INOX PMDI-400 F

- Produzido com perfil reforçado de 9 cm e grelhas em material fundido de 43 x 43 cm;
- Registros de estágios contínuos;
- Com sapatas plásticas.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líq.
PMDI-400 F (de centro)	825 x 1105 x 1250 mm	74 kg
PMDI-400 F ENCOSTO (de encosto)	825 x 1105 x 1165 mm	73 kg

*não acompanha registro para o forno



6 queimadores duplos ø 200 mm

FOGÃO INOX PMDI-600 F

- Produzido com perfil reforçado de 9 cm e grelhas em material fundido de 43 x 43 cm;
- Registros de estágios contínuos;
- Com sapatas plásticas.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líq.
PMDI-600 F (de centro)	825 x 1605 x 1250 mm	108 kg
PMDI-600 F ENCOSTO (de encosto)	825 x 1605 x 1165 mm	106 kg

*não acompanha registro para o forno





ACESSÓRIOS OPCIONAIS:

**FORNO FSI-500 N**

Estrutura em aço e isolamento térmico com lâ basáltica.

Dimensões (AxLxP): 361 x 556 x 581 mm (15,5 kg)

Capacidade em litros: 49,5 L - útil

Medidas internas (AxLxP): 265 x 505 x 480 mm

Disponível para os modelos:

PMS-200 F, PMSD-21 G2, PMSD-42 G2, PMSD-63 e PMSD-512 F.

*vem com registro junto ao forno

**FORNO FSI-680 N**

Estrutura em aço e isolamento térmico com lâ basáltica.

Dimensões (AxLxP): 363 x 556 x 736 mm (21 kg)

Capacidade em litros: 67 L - útil

Medidas internas (AxLxP): 260 x 505 x 650 mm

Disponível para: PMD-200 F LINHA, PMD-300 F, PMD-400 F e PMD-600 F, PMS-400 F, PMS-600 F, PMS-510 F, PMSD-21 G2, PMSD-42 G2, PMSD-63 e PMSD-512 F.

*vem com registro junto ao forno

**FORNO FSP-6800 AT**

Isolamento térmico com lâ basáltica e placa refratária que conserva o calor dentro do forno, ajudando na economia de gás.

Dimensões (AxLxP): 381 x 596 744 mm (32,5 kg)

Capacidade em litros: 67 L - útil

Medidas internas (AxLxP): 250 x 505 x 660 mm

Disponível para:

PMD-200 F LINHA, PMD-300 F, PMD-400 F e PMD-600 F, PMS-400 N, PMS-400 NCH, PMS-600 N, PMS-600 NCH, PMS-510 N e PMS-510 NCH.

*vem com registro junto ao forno

**FORNO FSIA-500 N**

Estrutura em aço e isolamento térmico com lâ basáltica.

Somente para fogões de alta pressão

Dimensões (AxLxP): 363 x 556 x 570 mm (15,5 kg)

Capacidade em litros: 49,5 L - útil

Medidas internas (AxLxP): 265 x 505 x 480 mm

Disponível para o modelo:

PREA-400 F e PMSA.

*vem com registro junto ao forno

**FORNO FSI-680 NI**

Estrutura em aço inox escovado e isolamento térmico com lâ de rocha.

Dimensões (AxLxP): 363 x 556 x 736 mm (17,1 kg)

Capacidade em litros: 67 L - útil

Medidas internas (AxLxP): 260 x 505 x 650 mm

Disponível para: PMDI-400 F e PMDI-600 F, PMI-400 F, PMI-402 F, PMI-600 F e PMI-603 F.

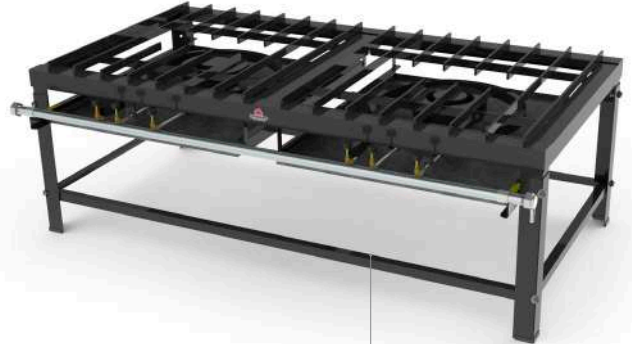
*vem com registro junto ao forno





1 queimador triplo ø 420 mm

Fogão mais baixo: conforto e segurança para o usuário



2 queimadores triplos ø 420 mm

Fogão mais baixo: conforto e segurança para o usuário

FOGÃO PFI-100

- Fogão desenvolvido para suportar painéis de aprox. ø 600 mm;
- Produzido com perfil reforçado de 5 cm e grelhas paralelas super reforçadas de 710 x 640 mm;
- Registros de alta pressão com estágios contínuos e comandos individuais para cada queimador;
- Com sapatas plásticas.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.
525 x 745 x 850 mm	46 kg

*não acompanha registro para o forno



FOGÃO PFI-200

- Fogão desenvolvido para suportar painéis de aprox. ø 600 mm;
- Produzido com perfil reforçado de 5 cm e grelhas paralelas super reforçadas de 710 x 640 mm;
- Registros de alta pressão com estágios contínuos e comandos individuais para cada queimador;
- Com sapatas plásticas.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.
525 x 1485 x 850 mm	77 kg

*não acompanha registro para o forno



QUEIMADORES:

- Produzidos em material fundido com fixação através de encaixe.



Queimador simples ø 100 mm



Queimador simples chama dupla ø 120 mm



Queimador duplo ø 160 mm



Queimador duplo ø 200 mm



Queimador triplo ø 420 mm



Queimador duplo ø 150 mm



Queimador simples ø 100 mm

TABELA DE CONSUMO DE GÁS POR QUEIMADOR:

queimador	consumo médio
Queimador FSI	0,3 kg/h
Queimador para Chapa PMS	0,3 kg/h
Queimador para Chapa PMD	0,34 kg/h
Queimador Simples ø 100 mm	0,25 kg/h
Queimador Simples Chama Dupla ø 120 mm	0,3 kg/h
Queimador Simples ø 100 mm	0,25 kg/h

queimador	consumo médio
Queimador Duplo ø 150 mm	0,5 kg/h
Queimador Duplo ø 160 mm	0,5 kg/h
Queimador Duplo ø 200 mm	0,6 kg/h
Queimador Cautim 3 chamas	0,2 kg/h
Queimador Cautim 7 chamas	0,43 kg/h
Queimador Triplo ø 420 mm	1,1 kg/h



Opção com pedestal
desmontável



FOGÃO INDUSTRIAL DE ALTA PRESSÃO F1B7

• Ideal para ser utilizado como item de camping.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso
F1B7	209 x 406 x 477 mm	2,1 kg
F1B7P (com pedestal)	680 x 406 x 477 mm	2,1 kg



*não acompanha registro para o forno

Opção com pedestal
desmontável



FOGÃO INDUSTRIAL DE ALTA PRESSÃO F2B10

• Ideal para ser utilizado como item de camping.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso
F2B10	208 x 408 x 521 mm	2,7 kg
F2B10P (com pedestal)	680 x 408 x 521 mm	2,7 kg

Queimador duplo



*não acompanha registro para o forno



FOGÃO INDUSTRIAL DE ALTA PRESSÃO F1B3

• Ideal para ser utilizado como item de camping.

medidas totais (AxLxP)	peso
210 x 300 x 338 mm	1,1 kg



*não acompanha registro para o forno



Queimador caulim
3 chamas

FOGÃO INDUSTRIAL DE ALTA PRESSÃO F2B6

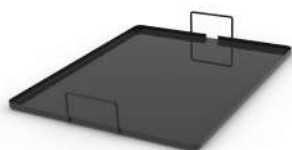
• Ideal para ser utilizado como item de camping.

medidas totais (AxLxP)	peso
105 x 450 x 318 mm	2,1 kg



*não acompanha registro para o forno

ACESSÓRIOS OPCIONAIS:



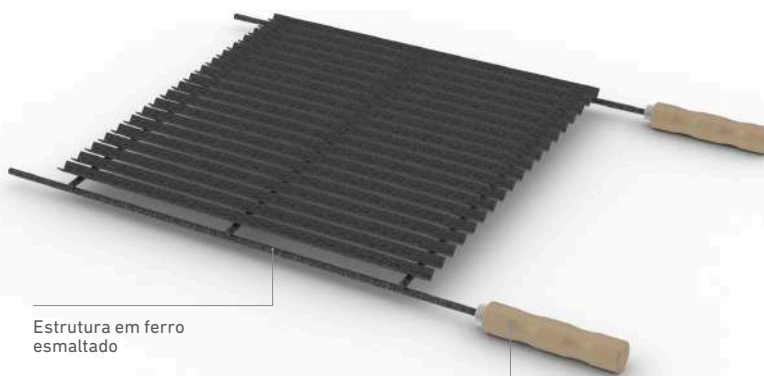
CHAPA COM ALÇAS

Disponível nas dimensões (LxP):
320 x 320 mm
500 x 320 mm
500 x 400 mm
740 x 320 mm



CHAPA CAMPEIRA

Dimensões:
450 mm ø
80 x 458 x 541 mm



Estrutura em ferro
esmaltado

Cabos em
madeira

CHAPA ESMALTADA PGC-004

Ideal para grelhar carnes, peixes, salsichas, linguças e outros alimentos.

Dimensões área útil (LxP): 400 x 450 mm
Dimensões totais (AxLxP): 38 x 425 x 777 mm
Peso líquido: 3,7 kg



CHAPA ESMALTADA PGC-005

Ideal para grelhar carnes, peixes, salsichas, linguças e outros alimentos.

Dimensões área útil (LxP): 500 x 450 mm
Dimensões totais (AxLxP): 39 x 525 x 777 mm
Peso líquido: 4,6 kg





AQUECEDORES DE LOUÇAS



AQUECEDOR DE LOUÇAS E TALHERES PEL-101 G2

- Desenvolvido para proteger louças e talheres contra qualquer impureza do ambiente;
- Mantém a louça em uma temperatura agradável, permitindo que a comida permaneça quente por mais tempo.

medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
533 x 659 x 746 mm	373 x 613 x 693 mm	26,8 kg	1,05 kWh



AQUECEDOR DE LOUÇAS E TALHERES PEL-151 G2

- Desenvolvido para proteger louças e talheres contra qualquer impureza do ambiente;
- Mantém a louça em uma temperatura agradável, permitindo que a comida permaneça quente por mais tempo.

medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
533 x 988 x 746 mm	373 x 942 x 693 mm	34 kg	1,05 kWh





IDEAL PARA DERRETER:



Chocolate, queijo e similares em banho-maria.

Capacidade por cuba: 2,5 kg



Estrutura, cubas e tampa em aço inox

Controle automático de temperatura por termostato



DERRETEDEIRA DE CHOCOLATE PRD-200 G2



medidas totais (AxLxP)	peso liq.	consumo médio
183 x 272 x 438 mm	3,4 kg	0,6 kWh

Tampas em vidro



Cubas de aço inox: 50 x 160 x 260 mm

MOLHEIRA PR-02 G STYLE



medidas totais (AxLxP)	peso liq.	consumo médio	capac.
163 x 406 x 350 mm	4,8 kg	0,1 kg/h	1,7 l

Tampas em vidro



Cubas de aço inox: 50 x 160 x 260 mm

MOLHEIRA PR-03 G STYLE



medidas totais (AxLxP)	peso liq.	consumo médio
163 x 594 x 353 mm	6,2 kg	0,2 kg/h

DERRETEDEIRA E MOLHEIRAS





MÁQUINAS DE BUBBLE WAFFLE E CREPE





Saiba mais sobre a Bubble Waffle. Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.



MÁQUINA DE BUBBLE WAFFLE PRKB-10 G2

- Chapa antiaderente redonda, com 200 mm de diâmetro.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
274 x 222 x 582 mm	5,7 kg	1,0 kWh

ACESSÓRIO OPCIONAL:

PRSB-10 SUPORTE BUBBLE

Dimensões: ø 90 x altura de 165 mm
 Material: Aço carbono cromado.
 Peso: 0,19 kg



MÁQUINA DE CREPE SUÍÇO PRK-06 E STYLE

- Com termostato para controle de temperatura;
- Versão elétrica.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
171 x 230 x 501 mm	8 kg	1,1 kWh



MÁQUINA DE CREPE SUÍÇO PRK-12 E STYLE

- Com termostato para controle de temperatura;
- Versão elétrica.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
194 x 275 x 409 mm	9 kg	1,4 kWh



Para crepes deliciosos, feitos com agilidade e rapidez.

MÁQUINA DE CREPE SUÍÇO PRK-60 G G2

- Versão a gás e baixa pressão.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
251 x 230 x 437 mm	7,8 kg	0,18 kg/h



MÁQUINA DE CREPE SUÍÇO PRK-120 G STYLE G3

- Versão a gás e baixa pressão.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
231 x 300 x 427 mm	9,5 kg	0,37 kg/h



Chapa com acabamento esmaltado

ø 330 mm

**MÁQUINA DE CREPE FRANCÊS PRKF-101 G**

- Queimadores de 100 mm em ferro fundido;
- Registro com estágio contínuo.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
139 x 401 x 448 mm	8 kg	0,18 kg/h



Chapa redonda: ø 330 mm

Chapa quadrada: 330 x 330 mm



Chapas com acabamento esmaltado

MÁQUINA DE CREPE FRANCÊS PRKF-202 G

- Pode ser usada com chapas redondas, quadradas ou intercaladas;
- Queimadores de 100 mm em ferro fundido;
- Registros com estágios contínuos.

modelo	medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
PRKF-202 G	145 x 849 x 440 mm	14,9 kg	0,36 kg/h
PRKF-202 G/R			

Q - com duas chapas quadradas | R - com duas chapas redondas



Chapa com acabamento esmaltado

Chapa redonda: ø 330 mm

**MÁQUINA DE CREPE FRANCÊS PRKF-101 ER**

- Manuseio e limpeza facilitados.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
148 x 328 x 346 mm	7,2 kg	0,8 kWh



Chapa quadrada: 330 x 330 mm

Chapa redonda: ø 330 mm



Chapas com acabamento esmaltado

MÁQUINA DE CREPE FRANCÊS PRKF-202 E

- Pode ser usada com chapas redondas, quadradas ou intercaladas;
- Resistência blindada de 1200 W;
- Com termostato para controle de temperatura individual.

modelo	medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
PRKF-202 E	141 x 811 x 470 mm	18,6 kg	1,7 kWh
PRKF-202 E/Q			
PRKF-202 E/R			

Q - com duas chapas quadradas | R - com duas chapas redondas





FRITADORES E TACHOS



**TACHO FRITADOR A ÓLEO PR-14 G MESA G2**

medidas totais (AxLxP)	capac. óleo		peso líq.	consumo médio
	mínima	máxima		
275 x 634 x 536 mm	6,5 l	8 l	5,7 kg	0,43 kg/h



Com kit gás de alta pressão

TACHO FRITADOR A ÓLEO PR-70 G G2

medidas totais (AxLxP)	capac. óleo		peso líq.	consumo médio
	mínima	máxima		
296 x 601 x 485 mm	3 l	5 l	4 kg	0,43 kg/h



Com kit gás de alta pressão

TACHO FRITADOR A ÓLEO PR-310 G G2

medidas totais (AxLxP)	capac. óleo		peso líq.	consumo médio
	mínima	máxima		
298 x 467 x 358 mm	1,5 l	2 l	2,4 kg	0,35 kg/h



Com kit gás de alta pressão

TACHO FRITADOR A ÓLEO PRT-07 ST GÁS

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	capac. óleo	
			mínima	máxima
300 x 440 x 690 mm	3,1 kg	0,43 kg/h	3 l	5 l





TACHO FRITADOR A ÓLEO PR-14 E MESA

- Com resistência em aço inox e termostato automático para controle de temperatura.

medidas totais (AxLxP)	capac. óleo		peso liq.	consumo médio
	mínima	máxima		
197 x 634 x 578 mm	6,5 l	8 l	5,1 kg	2,3 kWh



Com resistência em aço inox e termostato automático para controle de temperatura



TACHO FRITADOR A ÓLEO PR-70 E

medidas totais (AxLxP)	capac. óleo		peso liq.	consumo médio
	mínima	máxima		
213 x 601 x 528 mm	3 l	5 l	3,2 kg	2,3 kWh



TACHO FRITADOR A ÓLEO PR-310 E

- Com resistência em aço inox e termostato automático para controle de temperatura.

medidas totais (AxLxP)	capac. óleo		peso liq.	consumo médio
	mínima	máxima		
204 x 462 x 399 mm	1,5 l	2 l	2,4 kg	1,4 kWh



ACESSÓRIOS OPCIONAIS:



CESTO PEQUENO

Dimensões (øxA): 270 x 96 mm
Capacidade: 0,5 kg

Acompanha os modelos:
PR-310 G2 e PR-310 E.



CESTO MÉDIO

Dimensões (øxA): 360 x 90 mm
Capacidade: 0,8 kg

Acompanha os modelos:
PRT-07 ST Gás, PR-70 G2, PR-70 E G2, PR-90 E.



CESTO GRANDE

Dimensões (øxA): 413 x 140 mm
Capacidade: 1 kg

Acompanha os modelos:
PR-14 G e PR-14 E,
PR-14 G mesa G2 e PR-14 E mesa.



Com kit gás de alta pressão

TACHO FRITADOR A ÓLEO PR-14 G

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio	capac. óleo	
			mínima	máxima
721 x 505 x 635 mm	9,3 kg	0,43 kg/h	6,5 l	8 l



Bandeja de apoio do cesto



Novo fritador - potente, resistente e produtivo

FRITADOR ÁGUA E ÓLEO PR-30 R

- Tanque em aço inox polido;
- Cesto com cabo em polímero de alta resistência;
- Estrutura em aço inox;
- Interruptor de potência extra;
- Termostato resistência principal;
- Cavalete com pintura epóxi.

medidas totais (A x L x P)	peso líquido	cap. de óleo	cap. de água	cons.médio
1180 x 466 x 983 mm	16 kg	20 l	17 l / 1 kg de sal	6,4 kWh

**TACHO FRITADOR A ÓLEO PR-14 E**

- Com resistência em aço inox e termostato automático para controle de temperatura.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio	capac. óleo	
			mínima	máxima
743 x 634 x 577 mm	9,3 kg	2,3 kWh	6,5 l	8 l

**FRITADOR ÁGUA E ÓLEO PR-90 E**

- Registro de esfera para o escoamento da água e do óleo;
- Resistência em aço inox blindada e termostato para controle de temperatura.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio	capacidade		
			óleo	água	sal
950 x 593 x 592 mm	9,9 kg	2,3 kWh	12 l	7 l	400 g





FRITADOR A ÓLEO PR-10 G GN

- Utiliza cuba gastronômica (GN) 1/2 65 mm.

medidas totais (A x L x P)	capac. óleo		peso liq.	consumo médio
	mínima	máxima		
426 x 338 x 432 mm	3 l	4,8 l	3,7 kg	0,35 kg/h



FRITADOR A ÓLEO PR-20 G GN

- Utiliza cuba gastronômica (GN) 1/2 65 mm.

medidas totais (A x L x P)	capac. óleo		peso liq.	consumo médio
	mínima	máxima		
426 x 602 x 432 mm	2 x 3 l	2 x 4,8 l	6,2 kg	0,7 kg/h



FRITADOR A ÓLEO PR-30 G GN

medidas totais (A x L x P)	capac. óleo		peso liq.	consumo médio
	mínima	máxima		
339 x 536 x 458 mm	3 l	7 l	6,1 kg	0,7 kg/h



ACESSÓRIO OPCIONAL:



CESTO RETANGULAR PEQUENO

Dimensões PR-30 G G2 (A x L x P): 90 x 250 x 130 mm
 Dimensões demais modelos (A x L x P): 93 x 254 x 186 mm
 Capacidade: 0,25 kg

Acompanha os modelos:
 PR-10 G G2, PR-10 E G2, PR-20 G G2,
 PR-20 E G2 e PR-30 G G2.

**ACESSÓRIO OPCIONAL:****CABECOTE PARA TRANSIÇÃO GÁS - ELÉTRICO**

Disponível para:
PR-3000 BPAT,
PR-3000 BPG,
PR-2000 BPG e
PR-2000 BPAT
com tensão 220 V.

FRITADOR ÁGUA E ÓLEO BAIXA PRESSÃO PR-2000 BPG STYLE

- Cuba interna em aço inox 304;
- Registro de esfera para o escoamento da água e do óleo;
- Dois rodízios dianteiros com trava e dois traseiros sem trava.

medidas totais (AxLxP)	capacidade			peso líq.	consumo médio
	óleo	água	sal		
869 x 493 x 495 mm	18 l	3,5 l	350 g	20,2 kg	0,7 kg/h

**FRITADOR ÁGUA E ÓLEO BAIXA PRESSÃO PR-3000 BPG**

- Cuba interna em aço inox 304;
- Registro de esfera para o escoamento da água e do óleo;
- Dois rodízios dianteiros com trava e dois traseiros sem trava.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	capacidade		
			óleo	água	sal
869 x 789 x 496 mm	34,8 kg	1 kg/h	30 l	6 l	500 g

**FRITADOR A ÓLEO PR-10 E GN**

- Com resistência em aço inox e termostato automático para controle de temperatura;
- Utiliza cuba gastronômica (GN) 1/2 65 mm.

medidas totais (AxLxP)	capac. óleo		peso líq.	consumo médio
	mínima	máxima		
278 x 298 x 569 mm	3 l	4,8 l	3,8 kg	2,3 kWh

**FRITADOR A ÓLEO PR-20 E GN**

- Com resistência em aço inox e termostato automático para controle de temperatura;
- Utiliza cuba gastronômica (GN) 1/2 65 mm.

medidas totais (AxLxP)	capac. óleo		peso líq.	cons. médio	potência
	mínima	máxima			
278 x 561 x 569 mm	2 x 3 l	2 x 4,8 l	6,9 kg	2 x 2,3 kWh	4400 W - 127 V 5000 W - 220 V





FRITADOR ÁGUA E ÓLEO PR-100 E STYLE

- Cuba interna em aço inox 304;
- Registro de esfera para o escoamento da água e do óleo, e termostato para controle de temperatura.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio		capacidade		
		127 V	220 V	óleo	água	sal
384 x 395 x 540 mm	8,1 kg	2,5 kWh	3,5 kWh	13 l	5 l	500 g



FRITADOR ÁGUA E ÓLEO PR-200 E

- Cuba interna em aço inox 304;
- Registro de esfera para o escoamento da água e do óleo;
- Resistência em aço inox blindada e termostato para controle de temperatura;
- Dois rodízios dianteiros com trava e dois traseiros sem trava.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio		capacidade		
		127 V	220 V	óleo	água	sal
967 x 790 x 450 mm	15,1 kg	2x 2,5 kWh	2x 3,5 kWh	2x (13)	2x (5)	500 g



FRITADOR ÁGUA E ÓLEO PR-300 E STYLE

- Cuba interna em aço inox 304;
- Registro de esfera para o escoamento da água e do óleo, resistência em aço inox blindada e termostato para controle de temperatura;
- Dois rodízios dianteiros com trava e dois traseiros sem trava.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio	capacidade		
			óleo	água	sal
1078 x 395 x 526 mm	12,5 kg	3,5 kWh	24 l	5 l	500 g



FRITADOR ÁGUA E ÓLEO PR-2000 E STYLE

- Cuba interna em aço inox 304;
- Registro de esfera para o escoamento da água e do óleo;
- Resistência em aço inox blindada e termostato para controle de temperatura;
- Dois rodízios dianteiros com trava e dois traseiros sem trava.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio	capacidade		
			óleo	água	sal
974 x 588 x 549 mm	15,1 kg	3,5 kWh	22 l	4 l	400 g




FRITADOR ÁGUA E ÓLEO PR-2008 E


- Resistência dupla;
- Chave de aumento de potência: 5000 W para 8000 W;
- Dois rodízios dianteiros com trava e dois traseiros sem trava.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	capacidade		
			óleo	água	sal
974 x 569 x 549 mm	16,7 kg	6,4 kWh	22 l	6 l	400 g


FRITADOR ÁGUA E ÓLEO PR-3008 E


- Ideal para estabelecimentos que exijam rapidez na entrega dos pratos;
- Chave de aumento de potência: 5000 W para 8000 W;
- Dois rodízios dianteiros com trava e dois traseiros sem trava.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	capacidade		
			óleo	água	sal
974 x 873 x 547 mm	22 kg	6,4 kWh	36 l	6 l	500 g


FRITADOR ÁGUA E ÓLEO PR-3000 E STYLE


- Cuba interna em aço inox 304;
- Registro de esfera para o escoamento da água e do óleo;
- Resistência em aço inox blindada e termostato para controle de temperatura;
- Dois rodízios dianteiros com trava e dois traseiros sem trava.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	capacidade		
			óleo	água	sal
974 x 873 x 547 mm	20,1 kg	4,2 kWh	36 l	6 l	500 g


FRITADOR ELETRÔNICO PR-3008 EL


- Controle digital de tempo e temperatura;
- Fácil programação;
- Cuba em aço inox;
- Dois rodízios dianteiros com trava e dois traseiros sem trava;
- Chave de aumento de potência: 5000 W para 8000 W.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	capacidade		
			óleo	água	sal
974 x 872 x 547 mm	22 kg	5,6 kWh	36 l	6 l	500 g





CONSERVADORES DE PROTEÍNA



- Cubas (gavetas) GN 1/3x100 mm com cabo de borracha;
- Controles individuais por prateleira;
- Pés de borracha com regulagem.



CONSERVADOR DE PROTEÍNAS PRCPR0T

DISPONÍVEL NOS MODELOS:

PRCPR0T-04 | PRCPR0T-06 | PRCPR0T-08

- Evita a necessidade de grelhar ou fritar proteínas na hora;
- Mantém a suculência e sabor dos alimentos, evitando ressecamento e superaquecimento;
- Opera em até 80 °C, abaixo do ponto de cocção, garantindo que os alimentos fiquem prontos para consumo sem cozinhar além do necessário;
- Design intuitivo para manuseio rápido e seguro.

modelo:	medidas totais (AxLxP)	peso líq.	capacidade	potência	consumo elétrico
PRCPR0T-04	405 x 571 x 531 mm	20,5 kg	4 cubas	800 W	0,4 kWh
PRCPR0T-06	405 x 769 x 531 mm	24,9 kg	6 cubas	1200 W	0,6 kWh
PRCPR0T-08	405 x 975 x 531 mm	29,3 kg	8 cubas	1600 W	0,8 kWh

CONSERVADOR DE FRITURAS



PRCF-20



PRCF-10



CONSERVADORES DE FRITURAS PRCF-10 E PRCF-20

- Grade para escoamento do excesso de óleo;
- Estrutura total em aço inox escovado;
- Lâmpada infravermelha 250 W;
- Cuba inox GN 1/2;
- Interruptor com proteção de silicone antirrespingos.

modelo:	medidas totais (AxLxP)	peso líq.	capacidade	potência
PRCF-10	660 x 280 x 365 mm	5,3 kg	250 g	250 W
PRCF-20	660 x 340 x 570 mm	9,3 kg	500 g	500 W





Com dispositivo
que corta as
batatas em palitos
de 10 x 10 mm

CORTADOR DE LEGUMES PROGUITA

medidas totais (AxLxP)	peso líq.
525 x 230 x 325 mm	1,5 kg



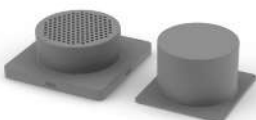
Com dispositivo
que corta as
batatas em palitos
de 10 x 10 mm

CORTADOR DE LEGUMES PROGUITA COM PEDESTAL

medidas totais (AxLxP)	peso líq.
1104 x 450 x 500 mm	4 kg



ACESSÓRIO:



KIT PURÊ

Dispositivo que
amassa legumes.
Não é vendido
separadamente.

CORTADORES DE LEGUMES





ESTUFAS





ESTUFA CURVA ELÉTRICA PRV-03 E

- Disponível nas cores preta e vermelha.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
349 x 471 x 374 mm	7,3 kg	0,19 kWh



ESTUFA CURVA ELÉTRICA PRV-04 E

- Disponível nas cores preta e vermelha.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
349 x 621 x 374 mm	9,6 kg	0,19 kWh



ESTUFA CURVA ELÉTRICA PRV-05 E

- Disponível nas cores preta e vermelha.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
349 x 771 x 374 mm	11,6 kg	0,38 kWh



ESTUFA CURVA ELÉTRICA PRV-06 DE

- Disponível nas cores preta e vermelha.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
448 x 471 x 374 mm	9,2 kg	0,19 kWh



ESTUFA VERTICAL PR-640 E

- Com resistência blindada e termostato.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
622 x 416 x 390 mm	12,4 kg	0,19 kWh





ESTUFAS RETAS ELÉTRICAS



- Estufas aquecidas com novo design quadrado;
- Expõe os alimentos e os mantém aquecidos;
- Melhor acabamento: frestas menores para não entrar impurezas;
- Modelos de 3, 4 e 5 bandejas e modelos duplos com 6, 8 e 10 bandejas;
- Perfis de alumínio, cor preta com textura lisa.

modelo:	medidas totais (AxLxP)	tensão	bandejas	potência	consumo médio
PRVR-30	340 x 470 x 375 mm	127 ou 220 V	3	250 W	0,19 kWh
PRVR-40	340 x 620 x 375 mm	127 ou 220 V	4	250 W	0,19 kWh
PRVR-50	340 x 770 x 375 mm	127 ou 220 V	5	500 W	0,38 kWh
PRVR-60 D	440 x 470 x 375 mm	127 ou 220 V	6	250 W	0,19 kWh
PRVR-80 D	440 x 620 x 375 mm	127 ou 220 V	8	250 W	0,19 kWh
PRVR-100 D	440 x 770 x 375 mm	127 ou 220 V	10	500 W	0,38 kWhV



Um novo design para a Mogmix, ainda mais eficiente

MISTURADORES MOGMIX PRMOG-05 PLUS

- Ideais para doces que precisam ser mexidos constantemente, como brigadeiros, geleias, doces de colher e muito mais;
- Controle de 10 velocidades digital com temporizador integrado e avisos sonoros;
- Disponível nas cores: alumínio, vermelha e rosa;
- Caçarola em alumínio fundido com diâmetro de 460 mm e profundidade de 150 mm para melhor distribuição do calor;
- Cabeçote em aço inox e caçarola em alumínio fundido.



modelo	capac.	peso liq.	consumo médio	potência	medidas totais (AxLxP)
PRMOG-05 PLUS	5 l	4,4 kg	0,06 kWh	60 W	243 x 545 x 285 mm

- Mínimo de 5 latas máximo 7 latas de leite condensado



Saiba mais sobre o MogMix.
Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.



Um novo design para a Mogmix, ainda mais eficiente

MISTURADORES MOGMIX PRMOG-07 PLUS

- Ideais para doces que precisam ser mexidos constantemente, como brigadeiros, geleias, doces de colher e muito mais;
- Controle de 10 velocidades digital com temporizador integrado e avisos sonoros;
- Disponível nas cores: alumínio, vermelha e rosa;
- Caçarola em alumínio fundido com diâmetro de 460 mm e profundidade de 150 mm para melhor distribuição do calor;
- Cabeçote em aço inox e caçarola em alumínio fundido.



modelo	capacidade	peso liq.	cons. médio	potência	medidas totais (AxLxP)
PRMOG-07 PLUS	7 l	5,9 kg	0,06 kWh	60 W	267 x 545 x 315 mm

- Mínimo de 5 latas máximo 10 latas de leite condensado



Saiba mais sobre o MogMix.
Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.



ACESSÓRIO OPCIONAL:



GIRAMOG-05 / 07

- Suporte para ser usado junto ao MogMix.



medidas totais (AxLxP)	peso liq.
362 x 547 x 304 mm	3,6 kg

- * Os misturadores não acompanham este produto;
- ** Disponível na cor branca.



Saiba mais sobre a GiraMog.
Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.



Cabeçote em chapa inox

Capacidade 21 litros

Caçarola em alumínio fundido com diâmetro de 460 mm e profundidade de 150 mm para melhor distribuição do calor



MISTURADOR MOGMIX PRMOG-21

- Controle eletrônico de velocidade;
- Aviso sonoro do fim do tempo programado;
- Chave de troca de tensão;
- Interruptor com proteção de silicone antirrespingos;
- Mínimo de 12 latas máximo 20 latas de leite condensado.

medidas totais (AxLxP)	capac.	peso liq.	consumo médio	potência
349 x 542 x 460 mm	21 litros	9,1 kg	0,030 kWh	60/55 W



Grade de proteção cromada

Tacho basculante em alumínio fundido



MISTURADOR COMPACTO THE MIX PRMQ-10

- Capacidade para misturar até 4 kg de massa pronta;
- Ideal para massa de coxinha.

medidas totais (AxLxP)	peso liq.	consumo médio	capacidade
545 x 528 x 353 mm	14,4 kg	0,03 kWh	10 l



Saiba mais sobre o PRMQ-10 cooktop. Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.



MISTURADOR COMPACTO THE MIX PRMQ-10 COOKTOP

- Capacidade para misturar até 4 kg de massa pronta;
- Ideal para massa de coxinha.

medidas totais (AxLxP)	peso liq.	consumo médio	capacidade
337 x 404 x 353 mm	8,3 kg	0,03 kWh	10 l



ACESSÓRIO OPCIONAL:



GIRAMOG-21

- Estrutura total em aço inox escovado;
- Giro para descarga com travamento automático em 2 estágios;
- Desmontável de fácil montagem e limpeza;
- Queimador Ø120mm alta pressão com mangueira e registros;
- Pés de borracha com regulagem de altura.

medidas totais (AxLxP)	peso liq.
470 x 665 x 535 mm	13,4 kg



Manuseio seguro.

**MISTURADOR THE MIX PRMQ-15 G2**

- Misturador de baixa rotação, ideal para preparar geleias, cremes, polenta e massa para salgados;
- Carenagem em polímero termoformado de alta resistência;
- Capacidade: 12 kg de massa pronta / 15 litros;
- Com tacho basculante em alumínio fundido e queimador simples chama dupla \varnothing 120 mm.

medidas totais (A x L x P)	peso liq.	freqüência	Potência	consumo médio
1025 x 575 x 575 mm	38 kg	50/60 Hz	300/250 W	0,18 kWh

**MISTURADOR THE MIX PRMQ-22 G2**

- Misturador de baixa rotação, ideal para preparar geleias, cremes, polenta e massa para salgados;
- Carenagem em polímero termoformado de alta resistência;
- Capacidade: 18 kg de massa pronta / 22 litros;
- Com tacho basculante em alumínio fundido e queimador simples chama dupla \varnothing 120 mm.

medidas totais (A x L x P)	peso liq.	freqüência	Potência	consumo médio
1025 x 620 x 575 mm	42 kg	50/60 Hz	300/250 W	0,18 kWh

**MISTURADOR THE MIX PRMQ-40 G3**

- Misturador de baixa rotação, ideal para preparar geleias, cremes, polenta e massa para salgados;
- Capacidade: 30 kg de massa pronta / 40 litros;
- Carenagem em polímero termoformado de alta resistência;
- Com tacho basculante em alumínio fundido e queimador duplo \varnothing 200 mm.

medidas totais (A x L x P)	peso liq.	freqüência	consumo médio
1160 x 800 x 620 mm	51,6 kg	50/60 Hz	0,37 kWh





REACHAUD E BUFFETS



2 queimadores



REACHAUD PR-111

- Fabricado em aço inoxidável de alta resistência;
- Com cubas gastronômicas (GN) removíveis, que podem ser usadas em outros Rechauds ou Buffets.

modelo	nº de cubas	medidas totais (AxLxP)	peso líq.	capacidade
PR-111	2	332 x 577 x 352 mm	4,2 kg	9 litros





BUFFET FRIO GELO X PRBF-30 GN
BUFFET FRIO GELO X PRBF-40 GN
BUFFET FRIO GELO X PRBF-50 GN



PRBF-50 GN

PRB-10 GN



BUFFET TÉRMICO PRB-06 GN
BUFFET TÉRMICO PRB-08 GN
BUFFET TÉRMICO PRB-10 GN

- Estrutura de sustentação tubular;
- Rodízios giratórios que facilitam a locomoção;
- Saída do tanque para drenagem;
- Resistência em aço inox blindado;
- Termostato com controle de temperatura e escala de 10°C a 80°C.



modelo	n° de cubas	medidas totais (A x L x P)	peso liq.
PRBF-30 GN	3 - frias	118 x 1120 x 331 mm	9 kg
PRBF-40 GN	4 - frias	118 x 1455 x 331 mm	11,8 kg
PRBF-50 GN	5 - frias	118 x 1790 x 331 mm	14,8 kg

- Acessório complementar: deve ser instalado junto com buffet térmico;
- Cada cuba vem com uma placa de gelo X.



PRB-08 GN

Todos os modelos possuem salivador opcional

modelo	n° de cubas	medidas totais (A x L x P)	peso liq.	consumo médio
PRB-06 GN	6	1300 x 1130 x 627 mm	29,6 kg	1,2 kWh
PRB-08 GN	8	1300 x 1466 x 627 mm	35,6 kg	1,4 kWh
PRB-10 GN	10	1300 x 1802 x 625 mm	41,8 kg	1,6 kWh

ACESSÓRIOS OPCIONAIS:



CUBA INOX GN 1/2 65 MM PRBF

Dimensões externas (A x L x P): 65,6 x 325 x 265 mm
Dimensões internas (A x L x P): 65 x 300 x 240 mm

Disponível para os modelos:
 PRBF-30 GN, PRBF-40 GN, PRBF-50 GN
 e REACHAUD PR-111.



CUBA INOX GN 1/2 100 MM PRB

Dimensões externas (A x L x P): 100,6 x 325 x 265 mm
Dimensões internas (A x L x P): 100 x 300 x 240 mm

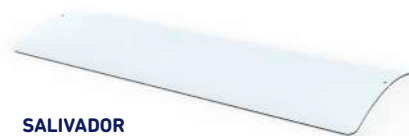
Disponível para os modelos:
 PRB-06 GN, PRB-08 GN e PRB-10 GN.



CUBA INOX GN 1/1 100 MM PRB

Dimensões externas (A x L x P): 100,6 x 325 x 530 mm
Dimensões internas (A x L x P): 100 x 300 x 505 mm

Disponível para os modelos:
 PRB-06 GN, PRB-08 GN e PRB-10 GN.



SALIVADOR

Dimensões (A x L x P):
 PRB-06 GN: 46 x 1137 x 570 mm
 PRB-08 GN: 46 x 1472 x 570 mm
 PRB-10 GN: 46 x 1808 x 570 mm

Disponível para os modelos:
 PRB-06 GN, PRB-08 GN e PRB-10 GN.



FORNOS



Temperatura até 400 graus

Acompanha Escova de limpeza!



FORNO DE PIZZA E PÃES ARTESANAIS PRART-40 ARTESANO



- Aço inox interno e externo;
- Inclui placa refratária;
- Visor em vidro duplo temperado;
- Puxador em polímero de alta resistência;
- Iluminação interna.

medidas totais (AxLxP)	peso bruto	peso líq.	consumo médio
318 x 693 x 702 mm	33,5 kg	28 kg	2,3 kWh



**FORNO ESTEIRA PARA PIZZA PRFE-400 NEW HÍBRIDO, PRFE-400 NEW ELÉTRICO**

- Exclusivo sistema de abertura da parte superior, facilitando limpeza e manutenção;
- Queimador infravermelho de alta performance;
- 3 bandejas coletoras de resíduos;
- Novo sistema de esteira;
- Sensor de temperatura no queimador;
- Sapatas niveladoras e antiderrapantes;
- Esteira em aço inox 304.

modelo	medidas totais (A x L x P)	peso líq.	tensão	potência	cons. médio	cons. elétrico
PRFE-400 NEW HÍBRIDO	498 x 1410 x 808 mm	66 kg	220 V Monofásico	7100 W	0,36 kg/h	6,4 kWh
PRFE-400 NEW ELÉTRICO	498 x 1410 x 755 mm	66 kg	220 V ou 380 V Trifásico	14160 W	-	12,8 kWh

**FORNO ESTEIRA PARA PIZZA PRFE-500 HÍBRIDO, PRFE-500 ELÉTRICO**

- Queimador infravermelho de alta performance;
- 3 bandejas coletoras de resíduos;
- Assa pizzas até 500 mm;
- Sapatas niveladoras e antiderrapantes;
- Esteira em aço inox 304 com largura 530 mm.

modelo	medidas totais (A x L x P)	tensão	potência	cons. médio	cons. elétrico
PRFE-500 HÍBRIDO	498 x 1708 x 904 mm	220 V ou 380 V Trifásico	10600 W	0,380 kg/h	9,5 kWh
PRFE-500 ELÉTRICO	498 x 1708 x 878 mm	220 V ou 380 V Trifásico	18200 W	-	16,4 kWh





FORNOS TURBO





Saiba mais sobre o Turbo Fast Oven. Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.



FORNO TURBO FAST OVEN PRP-004 PLUS



- Com iluminação interna, turbina que distribui o calor uniformemente e timer;
- Isolamento térmico com lã basáltica.

medidas totais (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	peso líq.	litragem	consumo médio
511 x 518 x 665 mm	330 x 460 x 370 mm	21,5 kg	39 litros úteis	1,5 kWh

* Esteiras de 35 x 35 cm cada.



FORNO TURBO FAST OVEN PRP-004 G2



- Com iluminação interna, turbina que distribui o calor uniformemente e timer;
- Isolamento térmico com lã basáltica.

medidas totais (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	peso líq.	litragem	consumo médio
511 x 518 x 665 mm	330 x 460 x 370 mm	22 kg	39 l útil 56 l total	1,5 kWh

* Esteiras de 35 x 35 cm cada.





Disponível nas cores dourado e vermelho



FORNO TURBO FAST OVEN PRP-008 PLUS

- Hélice de duplo sentido de giro;
- Alta resistência à temperatura;
- Trava dupla da porta;
- Rack aramado com guia antiqueda;
- Temperatura máxima 250° C;
- Acompanha 8 esteiras perfuradas;
- Pés reguláveis e antiderrapantes.

medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
797 x 517 x 688 mm	616 x 460 x 400 mm	34,4 kg	4,3 kWh

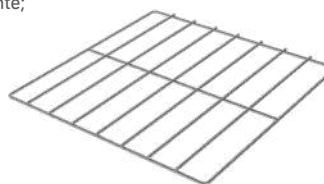
ACESSÓRIOS OPCIONAIS:



MESA DESMONTÁVEL MES-008

- Totalmente em aço inox escovado;
- Sapatas em borracha antiderrapante;
- Estrutura robusta;
- Suporte para 8 bandejas.
- **Dimensões externas (AxLxP):** 829 x 540 x 540 mm
- **Peso líquido:** 10,4 kg

Disponível para o modelo: PRP-008
*não acompanha esteiras



GRADE CROMADA

- **Dimensões externas (LxP):** 350 x 350 mm

Disponível para os modelos: PRP-004 G2, PRP-004 Plus Digital e PRP-008



MESA DESMONTÁVEL MES-004

- Tampo em aço inox;
- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
- Sapatas plásticas.
- **Dimensões externas (AxLxP):** 906 x 590 x 590 mm
- **Peso líquido:** 10,3 kg

Disponível para os modelos: PRP-004 G2 e PRP-004 Plus Digital
*não acompanha esteiras



ESTEIRA PROGÁS PRP-004 E PRP-008

- **Dimensões externas (LxP):** 350 x 350 mm

Disponível para os modelos: PRP-004 G2, PRP-004 Plus Digital e PRP-008



Cavalete em aço carbono com pintura epóxi



FORNO TURBO TOTAL INOX ELÉTRICO PRP-5000 E INOX, PRP-8000 E INOX, PRP-10000 E INOX

- Controlador digital para programar tempo, temperatura e vapor;
- Painel de comando com tecla geral, turbina e lâmpada;
- Micro-chave que liga e desliga a turbina ao abrir e fechar a porta;
- Rodízios que facilitam o deslocamento.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líquido	capacidade	tensão	potência	consumo elétrico
PRP - 5000 E INOX	1633 x 910 x 1230 mm	113 kg	5 esteiras	220 V monofásico ou 220 e 380 V trifásico	8,36 kW	7,10 kWh
PRP - 8000 E INOX	1947 x 970 x 1320 mm	223,5 kg	8 esteiras	220 V monofásico ou 220 e 380 V trifásico	14,57 kW	12,38 kWh
PRP - 10000 E INOX	1947 x 970 x 1320 mm	230 kg	10 esteiras	220 V monofásico ou 220 e 380 V trifásico	19,31 kW	16,42 kWh



Cavalete em aço carbono com pintura epóxi



FORNO TURBO TOTAL INOX A GÁS PRP-5000 INOX, PRP-8000 INOX, PRP-10000 INOX

- Controlador digital para programar tempo, temperatura e vapor;
- Painel de comando com tecla geral, turbina e lâmpada;
- Micro-chave que liga e desliga a turbina ao abrir e fechar a porta;
- Rodízios que facilitam o deslocamento.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líquido	capacidade	tensão	potência	consumo GLP
PRP - 5000 INOX	1633 x 910 x 1230 mm	277 kg	5 esteiras	127/220 V	1778/1320 W	0,9 kg/h
PRP - 8000 INOX	1947 x 970 x 1260 mm	254 kg	8 esteiras	127/220 V	597/730 W	1,1 kg/h
PRP - 10000 INOX	1947 x 970 x 1260 mm	230 kg	10 esteiras	127/220 V	597/730 W	1,6 kg/h





FORNO TURBO
PRP-5000 NEW
LIGHT BIVOLT



- Temperatura máxima de 250°C



Saiba mais sobre o PRP-5000 New Light.
Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.

FORNO TURBO PRP-5000 NEW LIGHT BIVOLT



- Iluminação interna resistente a altas temperaturas e choques térmicos;
- Estrutura em aço-carbono com fino acabamento em pintura epóxi;
- Com rodízios que facilitam o deslocamento e controlador com indicação simultânea de tempo e temperatura;
- Isolamento térmico com lã basáltica;
- A turbina liga e desliga automaticamente ao abrir e fechar a porta.

medidas totais (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
1530 x 910 x 1230 mm	470 x 590 x 720 mm	128 kg	0,9 kg/h



* Esteiras vendidas separadamente.
Produz em média 125 pães de 50 g por fornada.

* Esteiras vendidas separadamente.



FORNO TURBO
PRP-5000 NEW
ELETTRIC

FORNO TURBO PRP-5000 NEW ELETTRIC



- Com iluminação interna, rodízios que facilitam o deslocamento e controlador com indicação simultânea de tempo e temperatura;
- Estrutura em aço-carbono com fino acabamento em pintura epóxi;
- Isolamento térmico com lã basáltica;
- A turbina liga e desliga automaticamente ao abrir e fechar a porta;
- Equipamento com resistência blindada de 8000 W.

medidas totais (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
1530 x 910 x 1230 mm	470 x 590 x 720 mm	113 kg	7,3 kWh



* Esteiras vendidas separadamente.
Produz em média 125 pães de 50 g por fornada.

PRP-10000
Style G2Estrutura em
aço-carbono com
fino acabamento em
pintura epóxi**FORNO TURBO PRP-8000 STYLE G2 BIVOLT**
FORNO TURBO PRP-10000 STYLE G2 BIVOLT
FORNO TURBO PRP-12000 STYLE G2 BIVOLT

- Iluminação interna resistente a altas temperaturas e choques térmicos;
- Isolamento térmico com lâ basáltica e rodízios que facilitam o deslocamento;
- A turbina liga e desliga automaticamente ao abrir e fechar a porta;
- Novo controlador com teclas de programas, receitas, timer, turbina, lâmpada e vapor, além de controlador digital para programar tempo de cozimento, temperatura e vapor.



modelo	n° de esteiras*	capacidade da fornada	medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso líq.	peso bruto	consumo médio
PRP-8000	8	200 un. de 50 g	1830 x 975 x 1320 mm	930 x 590 x 730 mm	254 kg	308 kg	1,1 kg/h
PRP-10000	10	250 un. de 50 g	1830 x 975 x 1320 mm	1010 x 590 x 730 mm	255 kg	309 kg	1,6 kg/h
PRP-12000	12	300 un. de 50 g	1830 x 975 x 1320 mm	1150 x 590 x 730 mm	277 kg	338 kg	1,8 kg/h

*Esteiras vendidas separadamente.

FORNO TURBO A LENHA PRTL-8000 STYLE BIVOLT
FORNO TURBO A LENHA PRTL-8000 STYLE BIVOLT
FORNO TURBO A LENHA PRTL-10000 STYLE BIVOLT
FORNO TURBO A LENHA PRTL-10000 STYLE BIVOLT

- Com iluminação interna, rodízios que facilitam o deslocamento e controlador digital para programar tempo, temperatura e vapor;
- Isolamento térmico com lâ basáltica;
- A turbina liga e desliga automaticamente ao abrir e fechar a porta.

PRTL-10000
StyleGaveta móvel para
cinzasEstrutura em aço-carbono
com fino acabamento em
pintura epóxi

modelo	n° de esteiras*	capacidade da fornada	medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso líq.	peso bruto	consumo médio
PRTL-8000	8	200 un. de 50 g	1790 x 970 x 1320 mm	930 x 590 x 730 mm	321 kg	399 kg	1,4 kg lenha/h
PRTL-8000	8	200 un. de 50 g	1790 x 970 x 1320 mm	930 x 590 x 730 mm	321 kg	399 kg	1,4 kg lenha/h
PRTL-10000	10	250 un. de 50 g	1790 x 970 x 1320 mm	1010 x 590 x 730 mm	321 kg	399 kg	2 kg lenha/h
PRTL-10000	10	250 un. de 50 g	1790 x 970 x 1320 mm	1010 x 590 x 730 mm	321 kg	399 kg	2 kg lenha/h

*Esteiras vendidas separadamente.



PRP-10000 E Style

Estrutura em
aço-carbono com
fino acabamento em
pintura epóxi**FORNO TURBO PRP-8000 E STYLE**
FORNO TURBO PRP-10000 E STYLE

- Com iluminação interna e rodízios que facilitam o deslocamento;
- Isolamento térmico com lâ basáltica;
- A turbina liga e desliga automaticamente ao abrir e fechar a porta;
- Novo controlador com teclas de programas, receitas, timer, turbina, lâmpada e vapor, além de controlador digital para programar tempo de cozimento, temperatura e vapor.



modelo	n° de esteiras*	capacidade da fornada	medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
PRP-8000 E	8	200 un. de 50 g	1830 x 975 x 1320 mm	930 x 590 x 730 mm	216 kg	13,5 kWh
PRP-10000 E	10	250 un. de 50 g	1830 x 975 x 1320 mm	1010 x 590 x 730 mm	228 kg	16 kWh



FORNOS ASSADORES



 **PROGÁS**  **BRAESI**
Evolução para quem cozinha.

**FORNO ASSADOR ROTATIVO INDUSTRIAL
PRAC-05 I ACTION**

- Estrutura em aço com acabamento em pintura epóxi;
- Gaveta coletora de gordura para facilitar o manuseio e a limpeza;
- Coletor de gordura acoplado ao vidro para evitar respingos;
- Controle progressivo de chama máxima e mínima;
- Porta de vidro curvo temperado;
- Aquecimento através de infravermelho;
- Acompanha 4 espetos largos para carne e 1 fino para coração;
- Acabamento interno em aço inox.

medidas totais (AxLxP)	Capacidade	peso liq.	consumo médio
650 x 740 x 330 mm	6 kg	16 kg	0,03kWh

**FORNO ASSADOR ROTATIVO INDUSTRIAL
PRAC-05 T ACTION**

- Estrutura em aço com acabamento em pintura epóxi;
- Gaveta coletora de gordura para facilitar o manuseio e a limpeza;
- Coletor de gordura acoplado ao vidro para evitar respingos;
- Porta de vidro curvo temperado;
- Aquecimento através de queimador tubular;
- Acompanha 4 espetos largos para carne e 1 fino para coração;
- Controle progressivo de chama máxima e mínima;
- Acabamento interno em aço inox.

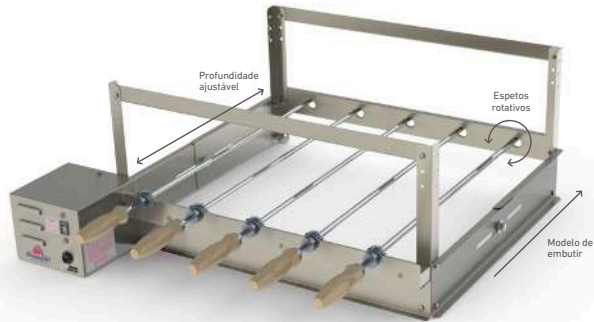
medidas totais (AxLxP)	Capacidade	peso liq.	consumo médio
650 x 740 x 330 mm	6 kg	16 kg	0,03kWh

**ACESSÓRIOS OPCIONAIS:**
(vendidos separadamente)

**CESTO DE AÇO ZINCADO
PARA CORAÇÃO PRC-01**
Dimensões (ØxP):
90 x 345 mm
Não acompanha espeto.



**GARFO PARA
ESPETO PRG-01**
Dimensões (AxLxP):
35 x 80 x 590 mm



ASSADOR ROTATIVO PRRC-05

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
315 x 758 x 750 mm	7,5 kg	0,1 kWh



CHURRASQUEIRA AMERICANA PRCA-340

- Assador rotativo;
- Motores individuais;
- Rodas ø 210 mm antiderrapantes;
- Bandeja esmaltada;
- Acompanha 2 espetos largos para carne e 1 fino para coração;
- Coletor de cinzas em aço inox.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
1071 x 1247 x 712 mm	26 kg	127 V - 0,015 kWh 220 V - 0,018 kWh



Espeto opcional para os dois modelos.

**ASSADOR PR-199
ASSADOR PR-199 E**

modelo	medidas totais (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
PR-199	554 x 252 x 190 mm	486 x 200 x 112 mm	3,6 kg	180 g/h
PR-199 E	554 x 228 x 191 mm	486 x 200 x 64 mm	3,1 kg	1,5 kWh



* Ou 1 espeto vertical de 75 cm.

ACESSÓRIO OPCIONAL:



ESPETO
Dimensões (comprimento): 75 cm

Disponível para:
PR-199 e PR-199 E.



FORNO MULTIUSO GIRATÓRIO PRP-482 G5



- Com rodízios que facilitam o deslocamento, gaveta coletora de gordura e grades giratórias removíveis e reguláveis;
- Tensão: bivolt 127/220 V.

medidas totais (AxLxP)	medida interna útil (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
1871 x 736 x 840 mm	1124 x 545 x 612 mm	121 kg	1,26 kg/h



FORNO MULTIUSO GIRATÓRIO PRP-242 G5



- Com rodízios que facilitam o deslocamento, gaveta coletora de gordura e grades giratórias removíveis e reguláveis;
- Tensão: bivolt 127/220 V.

medidas totais (AxLxP)	medida interna útil (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
1612 x 736 x 840 mm	659 x 545 x 612 mm	90 kg	0,9 kg/h



FORNO MULTIUSO COMPACTO GIRATÓRIO PRP-124 G



- Com gaveta coletora de gordura e controle progressivo de aquecimento;
- Tensão: bivolt 127/220 V;
- Capacidade para 3 pizzas de ø 45 cm, 12 frangos inteiros de até 2 kg cada ou até 20 kg de carnes diversas.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
809 x 574 x 723 mm	37,3 kg	0,54 kg/h

* Cada grelha tem ø 48 cm.



Saiba mais sobre o PR-6100 DUO.

Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.



FORNO ASSADOR ROTATIVO INDUSTRIAL PR-6100 DUO



- Com rodízios que facilitam o deslocamento, gaveta coletora de gordura e bacia interna em aço inox;
- Tensão: bivolt 127/220 V;
- Vem com 10 espetos de frango e 1 de gado (cortesia);
- Capacidade para 10 espetos ou até 100 kg de carne.

medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso líq.	cons. médio (gás)	cons. médio (elétrico)
1587 x 1144 x 651 mm	1105 x 850 x 530 mm	114 kg	0,35 kg/h (por queimador)	0,38 kWh





FORNO ASSADOR ROTATIVO INDUSTRIAL PR-621

- Com rodízios que facilitam o deslocamento, gaveta coletora de gordura e bacia interna em aço inox;
- Costas internas esmaltadas;
- Vem com 4 espetos do tipo universal ou garfo.

medidas totais (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
1419 x 1135 x 467 mm	915 x 854 x 300 mm	66,5 kg	0,18 kg/h (por queimador)

*Versão elétrica

* Com 5 frangos de 2 kg cada.



FORNO ASSADOR ROTATIVO INDUSTRIAL PR-623

- Com rodízios que facilitam o deslocamento, gaveta coletora de gordura e bacia interna em aço inox;
- Tensão: bivolt 127/220 V;
- Costas internas esmaltadas;
- Vem com 4 espetos do tipo universal ou garfo.

medidas totais (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
1419 x 1135 x 469 mm	915 x 850 x 345 mm	66,5 kg	0,20 kg/h (por queimador)

* Com 5 frangos de 2 kg cada.



FORNO ASSADOR ROTATIVO INDUSTRIAL PR-631

- Com rodízios que facilitam o deslocamento, gaveta coletora de gordura e bacia interna em aço inox;
- Costas internas esmaltadas;
- Vem com 6 espetos do tipo universal ou garfo.

medidas totais (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
1660 x 1137 x 466 mm	1315 x 850 x 345 mm	85 kg	0,18 kg/h (por queimador)

* Com 5 frangos de 2 kg cada.



FORNO ASSADOR ROTATIVO INDUSTRIAL PR-634

- Com rodízios que facilitam o deslocamento, gaveta coletora de gordura e bacia interna em aço inox;
- Costas internas esmaltadas;
- Tensão: bivolt 127/220 V;
- Vem com 6 espetos do tipo universal ou garfo.

medidas totais (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
1660 x 1137 x 468 mm	1315 x 850 x 345 mm	73,4 kg	0,20 kg/h (por queimador)

* Com 5 frangos de 2 kg cada.



FORNO ASSADOR ROTATIVO INDUSTRIAL PR-621 E TOTAL ELÉTRICO

- Com rodízios que facilitam o deslocamento, gaveta coletora de gordura e bacia interna em aço inox;
- Costas internas esmaltadas;
- Vem com 4 espetos do tipo universal ou garfo.

medidas totais (A x L x P)	Potência	peso liq.	consumo médio
1480 x 1331 x 470 mm	12000 W	72 kg	11 kWh

*Versão elétrica



* Com 5 frangos de 2 kg cada.

Monofásico



FORNO ASSADOR ROTATIVO INDUSTRIAL PR-631 E TOTAL ELÉTRICO

- Com rodízios que facilitam o deslocamento, gaveta coletora de gordura e bacia interna em aço inox;
- Costas internas esmaltadas;
- Tensão 220V trifásico ou 380V trifásico;
- Vem com 6 espetos do tipo universal ou garfo.

medidas totais (A x L x P)	Potência	peso liq.	cons. médio (elétrico)
1680 x 1130 x 470 mm	18000 W	87,5 kg	14,4 kWh



* Com 5 frangos de 2 kg cada.

Trifásico

ESPETOS E QUEIMADORES:



QUEIMADOR INFRAVERMELHO

Proporciona o aquecimento do forno e, através dos raios infravermelhos, garante a coloração e a melhor apresentação do assado. (Exclusivo para as versões a gás).



QUEIMADOR TUBULAR

Sistema inédito de propagação de calor que proporciona menor consumo de gás. (Exclusivo para as versões a gás).



ESPETO ESPECIAL PARA CARNE

Dimensões (A x L x P): 80 x 37 x 1110 mm
Acompanha o modelo: PR-6100 DUO.



ESPETO GARFO

Dimensões (A x L x P): 80 x 95 x 1115 mm
Acompanha os modelos: PR-623, PR-634, PR-621 e PR-631.



ESPETO UNIVERSAL

Dimensões (A x L x P): 80 x 130 x 1115 mm
Acompanha os modelos: PR-623, PR-634, PR-621 e PR-631.

*Acessórios disponíveis apenas para os modelos a gás.



FORNO ASSADOR ROTATIVO INDUSTRIAL PR-6100 E DUO TOTAL ELÉTRICO

- Com rodízios que facilitam o deslocamento, gaveta coletora de gordura e bacia interna em aço inox;
- Tensão 220 V trifásico ou 380 V trifásico;
- Vem com 10 espetos de frango e 1 espeto de gado;
- Capacidade para 10 espetos ou até 100 kg de carne.

medidas totais (A x L x P)	Potência	peso liq.	cons. médio (elétrico)
1590 x 1145 x 650 mm	18000 W	116,7 kg	16,2 kWh



* Com 5 frangos de 2 kg cada.



FORNOS REFRAATÁRIOS

• **PROGÁS** •

UNO





Até 400°C



Pés dobráveis

ACOMPANHA:



• Ø 310 mm

Forno Refratário Pruno-40

- Aço carbono com pintura epóxi;
- Interior de aço inox;
- Pés dobráveis;
- Placa refratária cordierita (400 x 415 mm);
- Temperatura de operação até 400°C;
- Acendimento automático;
- Para pizzas de até 40 cm.

* O peso da pedra refratária já está incluso no peso líquido do produto.

medidas totais (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	peso líq.	consumo médio	litragem
371 x 659 x 576 mm	84 x 400 x 415 mm	19,1 kg	0,3 kg/h	13,9 L



ACESSÓRIO OPCIONAL:



MESA PORTÁTIL PARA O PRUNO-40

- Estrutura em aço com pintura epóxi;
- Mesa lateral escamoteável;
- Rodas antiderrapantes.
- **Dimensões externas (A x L x P):** 863 x 505 x 1023 mm
- **Peso líquido:** 20 kg



Forno Refratário FSP-6800 AT

- Com cavalete desmontável, sapatas plásticas, placas refratárias, termômetro para controle de temperatura e faiscador;
- Isolamento térmico em lã basáltica;
- Câmara interna com suportes para 2 níveis de altura.

medidas totais (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	peso líq.	consumo médio	litragem
1293 x 660 x 733 mm	250 x 505 x 650 mm	49 kg	0,22 kg/h	83 l

* O peso da pedra refratária já está incluso no peso líquido do produto.





Com aquecimento superior através de queimador infravermelho - ideal para gratinar



FORNO REFRAATÓRIO MINI CHEF PRP-400 STYLE G2

- Com porta tipo guilhotina, pés antiderrapantes reguláveis, termômetro analógico e pedra refratária polida;
- Queimador inferior com acendimento por fischador e queimador superior com acendimento manual;
- Temperatura máxima de até 250°C.

medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	litragem
714 x 601 x 658 mm	210 x 460 x 460 mm	25 kg	0,18 kg/h	40 l

* O peso da pedra refratária já está incluso no peso líquido do produto.



Com aquecimento superior através de resistência - ideal para gratinar



FORNO REFRAATÓRIO MINI CHEF PRPE-400 STYLE G2



- Com porta tipo guilhotina, pés antiderrapantes reguláveis, termostato e pedra refratária polida;
- O equipamento de 127 V vem com resistência de 2500 W; e o de 220 V com resistência de 3300 W.
- Temperatura máxima de até 250°C.

medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	litragem
714 x 599 x 658 mm	190 x 460 x 460 mm	28 kg	2,5 kWh	40 l

* O peso da pedra refratária já está incluso no peso líquido do produto.



ACESSÓRIO OPCIONAL:



CAVALETE MINI CHEF

Dimensões (AxLxP): 800 x 560 x 480 mm
Peso líquido: 20 kg

Disponível para:
Mini Chef PRP-400 Style G2 e Mini Chef PRPE-400 Style G2.



PRP-770 G2 S/KG

FORNO REFRACTÁRIO PRP-750 G2 S/KG
FORNO REFRACTÁRIO PRP-770 G2 S/KG
FORNO REFRACTÁRIO PRP-800 G2 S/KG

- Com cavalete desmontável, sapatas plásticas, gaveta móvel, placas refratárias, termômetro para controle de temperatura e porta tipo guilhotina;
- Câmara interna com suportes para 2 níveis de altura.

modelo	medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso liq.	consumo médio	litragem
PRP-750	1405 x 855 x 625 mm	200 x 710 x 430 mm	45 kg	0,35 kg/h	62 l
PRP-770	1480 x 815 x 875 mm	275 x 650 x 680 mm	60,5 kg	0,43 kg/h	125 l
PRP-800	1480 x 615 x 975 mm	275 x 460 x 780 mm	50,5 kg	0,43 kg/h	100 l

* O peso da pedra refratária já está incluído no peso líquido do produto.



FORNO REFRACTÁRIO PRP-900 DP G2 S/KG

- Com cavalete desmontável, sapatas plásticas, gaveta móvel, placas refratárias, termômetro para controle de temperatura e porta tipo guilhotina;
- Câmara interna com suportes para 2 níveis de altura.

medidas totais (AxLxP) cada forno	medidas internas (AxLxP)	peso liq.	consumo médio	litragem
980 x 1105 x 1100 mm	275 x 910 x 910 mm	164,5 kg	1,52 kg/h	individual 230 l juntos 460 l

* O peso da pedra refratária já está incluído no peso líquido do produto.



FORNO REFRACTÁRIO PRP-900 G2 S/KG
FORNO REFRACTÁRIO PRP-1000 G2 S/KG

- Com cavalete desmontável, sapatas plásticas, gaveta móvel, placas refratárias, termômetro para controle de temperatura e porta tipo guilhotina;
- Câmara interna com suporte para 2 níveis de altura.

modelo	medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso liq.	consumo médio	litragem
PRP-900	1480 x 1100 x 1105 mm	275 x 910 x 910 mm	84,5 kg	0,7 kg/h	230 l
PRP-1000	1480 x 1100 x 925 mm	275 x 910 x 730 mm	81,5 kg	0,58 kg/h	182 l

* O peso da pedra refratária já está incluído no peso líquido do produto.



Estrutura e laterais em aço-carbono com fino acabamento em pintura epóxi

FORNO REFRACTÁRIO PRP-1500 G2 KG

- Com cavalete desmontável, sapatas plásticas, gaveta móvel, placas refratárias, termômetro para controle de temperatura e porta tipo guilhotina;
- Câmara interna com suporte para 2 níveis de altura.

medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso liq.	consumo médio	litragem
1600 x 1420 x 1640 mm	300 x 1180 x 1440 mm	209,5 kg	2,1 kg/h	495 l

* O peso da pedra refratária já está incluído no peso líquido do produto.





Controle automático de temperatura por termostato



FORNO REFRATÁRIO PRPE-770 G2

- Com cavalete desmontável, sapatas plásticas, placas refratárias, termômetro para controle de temperatura e porta tipo guilhotina;
- Câmara interna com suporte para 2 níveis de altura.

medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso liq.	consumo médio	litragem
1510 x 900 x 865 mm	245 x 655 x 680 mm	65 kg	4 kWh	117 l

* O peso da pedra refratária já está incluso no peso líquido do produto.



Controle automático de temperatura por termostato



FORNO REFRATÁRIO PRPE-900 G2

- Com cavalete desmontável, sapatas plásticas, placas refratárias, termômetro para controle de temperatura e porta tipo guilhotina;
- Câmara interna com suporte para 2 níveis de altura.

medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso liq.	consumo médio		litragem
			127 V	220 V	
1510 x 1115 x 1125 mm	245 x 910 x 905 mm	88 kg	4 kWh	6 kWh	210 l

* O peso da pedra refratária já está incluso no peso líquido do produto.



Com queimadores infravermelhos na parte superior - ideais para gratinar

**FORNO REFRATÁRIO PRPI-800 G2 KG
FORNO REFRATÁRIO PRPI-900 G2 KG**

- Com cavalete desmontável, sapatas plásticas, gaveta móvel, placas refratárias, termômetro para controle de temperatura e porta tipo guilhotina;
- Câmara interna com suporte para 2 níveis de altura.

modelo	medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso liq.	consumo médio	litragem
PRPI-800	1480 x 615 x 975 mm	275 x 460 x 780 mm	51,5 kg	0,2 kg/h (por queimador)	100 l
PRPI-900	1480 x 1100 x 1105 mm	275 x 910 x 910 mm	87,5 kg	0,2 kg/h (por queimador)	230 l

* O peso da pedra refratária já está incluso no peso líquido do produto.



Estrutura e laterais em aço-carbono com fino acabamento em pintura epóxi

Comando de vapor: 127 ou 220 V

FORNO REFRATÁRIO PRP-1500 AT G2

- Com cavalete desmontável, gaveta móvel, placas refratárias, termômetro para controle de temperatura e porta tipo guilhotina;
- Câmara interna com suporte para 2 níveis de altura.

medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso liq.	consumo médio	litragem
1600 x 1460 x 1640 mm	300 x 1180 x 1440 mm	228 kg	2,1 kg/h	495 l

* O peso da pedra refratária já está incluso no peso líquido do produto.





Saiba mais sobre o PRP-860 G S/KG. Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.

**FORNO REFRACTÁRIO PRP-860 G S/KG**

- Com porta tipo guilhotina, sapatas plásticas, gaveta móvel e placas refratárias.

medidas totais (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	peso líq.	consumo médio	litragem
1480 x 985 x 834 mm	275 x 800 x 600 mm	58 kg	0,540 kg/h	134 l

* O peso da pedra refratária já está incluso no peso líquido do produto.

**FORNO REFRACTÁRIO PRPE-860**

- Forno fabricado em aço inox com cavaletes desmontáveis em aço carbono e pintados de preto;
- Pedras refratárias;
- Visor em vidro temperado;
- Termômetro de controle de temperatura;
- Porta tipo guilhotina;
- Controle automático de temperatura (termostato).

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	potência	litragem
1510 x 1012 x 877 mm	50,5 kg	4800 W - 220 V	134 l

**FORNO REFRACTÁRIO PRP-860 DP S/KG**

- Com porta tipo guilhotina, sapatas plásticas, gaveta móvel e placas refratárias.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio	litragem
1925 x 985 x 834 mm	111 kg	1,080 kg/h	134 l (x2)

**FORNO REFRACTÁRIO PRPE-860 DP**

- Forno fabricado em aço inox com cavaletes desmontáveis em aço carbono e pintados de preto;
- Pedras refratárias;
- Visor em vidro temperado;
- Termômetro de controle de temperatura;
- Porta tipo guilhotina;
- Controle automático de temperatura (termostato).

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	potência	litragem
2014 x 1012 x 877 mm	97,2 kg	9600 W 220 V	134 l (x2)



CÂMARAS DE CRESCIMENTO

PROGRAMAÇÃO CICLO NOTURNO
Iniciar programação: PGM

HORÁRIO DE INÍCIO DO AQUECIMENTO		HORÁRIO FINAL DO AQUECIMENTO	
Horas: PGM	Minutos: PGM	Horas: PGM	Minutos: PGM

Modo repetição do ciclo: PGM
Temperatura de refrigeração: PGM
Temperatura de aquecimento: PGM
Finalizar programação: PGM

PRCL-200 G2
 PRCL-400 G2

PROGÁS
sistemas gasosos



**CÂMARAS DE CRESCIMENTO PRCL**

- Sistema integrado de aquecimento elétrico e refrigeração.

modelo	medidas totais (A x L x P)	peso líq.	cons. médio	esteiras	quant. de pães
PRCL-200 G2	2078 x 744 x 1043 mm	135 kg	1,0 kWh	20	500
PRCL-400 G2	2103 x 744 x 1769 mm	222 kg	1,4 kWh	40	1000

**CÂMARA DE CRESCIMENTO PRCL-100**

- Equipamento desenvolvido para resfriamento e crescimento de pães;
- Projetado com sistema integrado de aquecimento elétrico e refrigeração, que garante maior segurança,
- Baixo consumo, facilidade de manuseio, praticidade na manutenção e eficiência no trabalho;
- Fabricado totalmente em aço inoxidável;
- Utiliza esteiras de (L x P): 350 x 350 mm | 400 x 600 mm | 450 x 650 mm | 580 x 700 mm

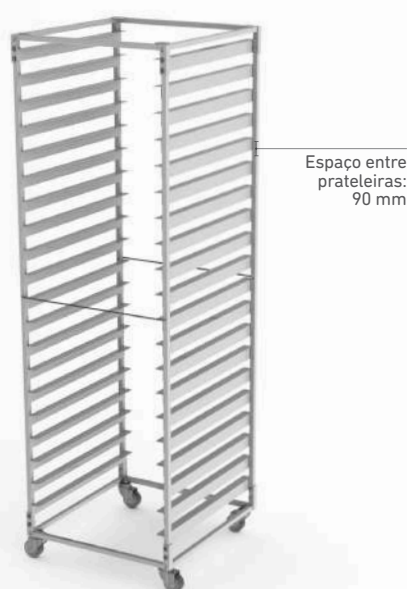
medidas totais (A x L x P)	peso líq.	capacidade	pot.	consumo elétrico	tensão
1480 x 731 x 1018 mm	101 kg	20 esteiras - 350 x 350 mm 10 esteiras - 400 x 600 mm 450 x 650 mm 580 x 700 mm	700 W	0,56 kWh	220 V

**CÂMARA DE CRESCIMENTO PCA-200 N STYLE**

- Rodízios que facilitam o deslocamento;
- Pode ser entregue montado ou desmontado;
- 4 tipos de esteiras opcionais: retas, flandres, onduladas ou 5 tiras.

medidas totais (A x L x P)	capacidade de armazenagem	peso líq.
1986 x 640 x 810 mm	500 un. de 50 g	47,5 Kg

*580 x 700 mm
com 25 pães de
50 g cada.

**CÂMARA DE CRESCIMENTO PCE-200**

- Rodízios que facilitam o deslocamento;
- 4 tipos de esteiras opcionais: retas, flandres, onduladas ou 5 tiras.

medidas totais (A x L x P)	capacidade de armazenagem	peso líq.
2013 x 636 x 688 mm	500 un. de 50 g	25 kg

*580 x 700 mm
com 25 pães de
50 g cada.





PASS THROUGH PRPASS-200

- Exterior em aço inox escovado e interior em aço inox brilhoso;
- Porta com retorno de abertura automático, pés niveladores e controlador digital;
- Puxador em polímero de alta resistência e gaxeta magnética;
- Possibilidade de inversão da abertura da porta (realizada por um técnico autorizado).

medidas totais (AxLxP)	capacidade*	peso líquido	potência	consumo elétrico	tensão
2056 x 700 x 873 mm	20 GN 1/1 X 65 mm 20 GN 1/1 X 100 mm 18 GN 1/1 X 150 mm	106 kg	2400 W	2 kWh	220 V

* Não acompanha GN's (bandejas).





ESTANTES





Espessura de chapas:
0,6 mm

PREST-006

ESTANTE REGULÁVEL PREST-006

- Altura mínima entre as prateleiras: 180 mm;
- Altura útil entre as 6 prateleiras com distribuição uniforme: 360 mm.

Partes	medidas totais (AxLxP)	peso liq.
• Total	2000 x 920 x 320 mm	16 kg
• Coluna	2000 x 40 x 40 mm	1 kg
• Prateleira	30 x 900 x 300 mm	1,8 kg



Espessura de chapas:
0,75 mm

PREST-600

ESTANTE REGULÁVEL PREST-600

- Altura mínima entre as prateleiras: 180 mm;
- Altura útil entre as 6 prateleiras com distribuição uniforme: 360 mm.

Partes	medidas totais (AxLxP)	peso liq.
• Total	2000 x 920 x 320 mm	16 kg
• Coluna	2000 x 40 x 40 mm	1 kg
• Prateleira	30 x 900 x 300 mm	1,8 kg



ESTANTE REGULÁVEL PREST-004

- Altura mínima entre as prateleiras: 250 mm;
- Altura útil entre as 4 prateleiras com distribuição uniforme: 500 mm.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso liq.
PREST-004	1820 x 1110 x 500 mm	34 kg
• Coluna	1800 x 47 x 47 mm	2,5 kg
• Prateleira	40 x 1090 x 480 mm	6,5 kg



ACESSÓRIOS OPCIONAIS:



ESTEIRA FLANDRES

Dimensões (AxLxP):
25 x 580 x 670 mm
Peso líquido: 1,68 kg

vendidas em
conjuntos de 10
unidades



ESTEIRA 5 TIRAS

Dimensões (AxLxP):
25 x 580 x 700 mm
Peso líquido: 1,3 kg

vendidas em
conjuntos de 10
unidades



TÉRMICOS

CAFETEIRA



Visor de nível de água

PRC-04



PRC-06

Botão para regulação da temperatura de 30 a 85°C



PRC-08



CAFETEIRA ELÉTRICA PRC-04, PRC-06 e PRC-08

- Estrutura em aço inox e polímero de alta resistência;
- Interruptor geral;
- LEDs indicadores de funcionamento.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso liq.	consumo médio	potência 127 V	potência 220 V
PRC-04	377 x 256 x 335 mm	2,08 kg	0,7 kWh	750 W	1500 W
PRC-06	400 x 256 x 335 mm	2,14 kg	0,7 kWh	750 W	1500 W
PRC-08	460 x 265 x 310 mm	2,62 kg	1,5 kWh	1500 W	1500 W





CHOCOLATEIRAS



PRCHOCO-03 L

Acompanha
copo medidor



PRCHOCO-06 L

CHOCOLATEIRA CHOCOPRÓ PRCHOCO-03 L
CHOCOLATEIRA CHOCOPRÓ PRCHOCO-06 L



- Torneira de alta vazão que agiliza o uso e facilita a higienização;
- Sistema ape do vapor;
- Duplo termostato para maior segurança e controle da temperatura;
- Reservatório em polímero de alta resistência à prova de choque e removível que facilita o uso e a higienização.

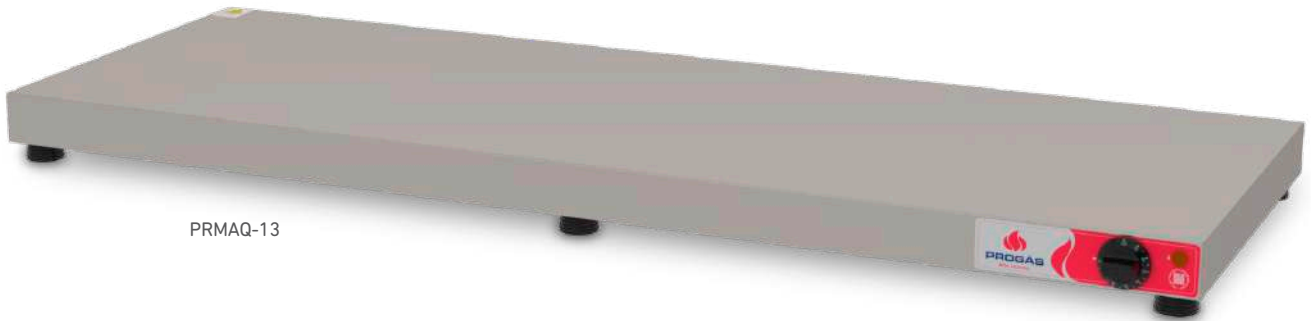
modelo	medidas totais (AxLxP)	capacidade	potência	tensão
PRCHOCO-03 L	425 x 220 x 305 mm	3 litros	1150 W	220 V
PRCHOCO-06 L	455 x 270 x 390 mm	6 Litros	1150 W	220 V



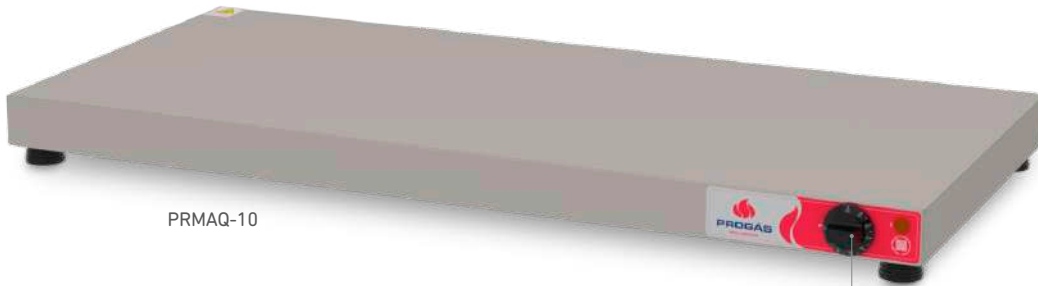


MESA AQUECIDA



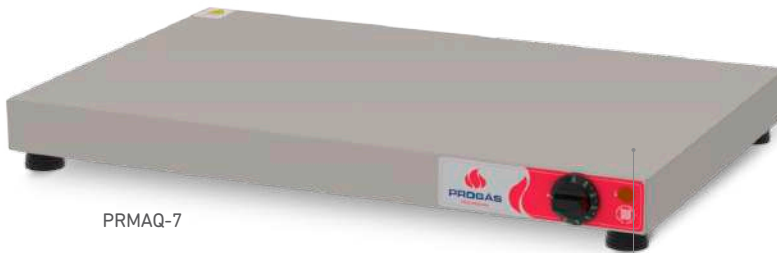


PRMAQ-13



PRMAQ-10

Controle de temperatura por termostato.



PRMAQ-7

Estrutura em aço inox.

MESAS AQUECIDAS PRMAQ

- Ideal para manter alimentos aquecidos;
- Pés desmontáveis que possibilitam a regulagem de altura;
- Ideal para hamburguerias, hotéis, restaurantes e cafeterias;
- **Temperatura máxima 95°C.**



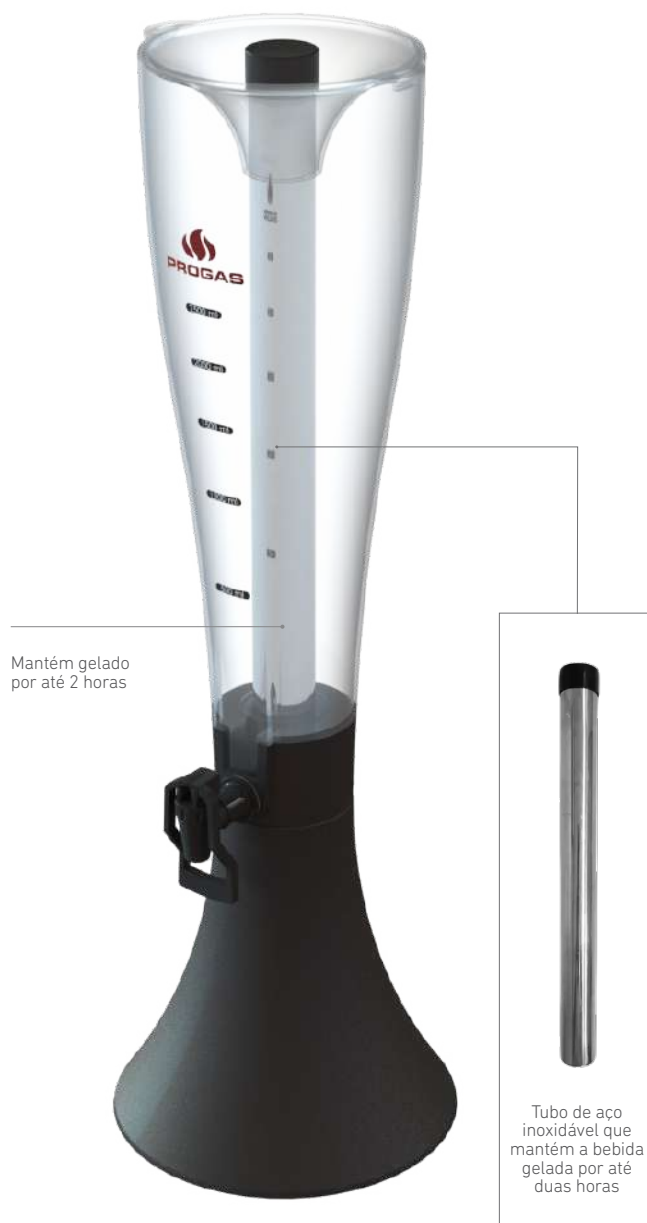
modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líq.	potência	cons. médio	capacidade
PRMAQ-7	76 x 700 x 500 mm	4,1 kg	600 W	0,5 kWh	10 kg
PRMAQ-10	76 x 1000 x 500 mm	5,5 kg	800 W	0,7 kWh	10 kg
PRMAQ-13	76 x 1300 x 500 mm	7,2 kg	1000 W	0,9 kWh	10 kg





TORRE DE CHOPP





TORRE DE CHOPP PRTC-35

- Ideal para bares, restaurantes, lanchonetes e buffets;
- Pode ser utilizada com qualquer bebida;
- Diminui a lavagem de copos;
- Mantém a temperatura adequada por até 2 horas.

modelo	medidas totais (AxLxP)	capacidade
PRTC-35	685 x 220 x 220 mm	3,5 l





PROCESSADOR DE ALIMENTOS



PROCESSADOR DE ALIMENTOS



Para fatiar, ralar e cortar com precisão e agilidade.



Acompanha 7 discos de corte.



Com 3 modelos opcionais.



PROCESSADOR DE ALIMENTOS BPA-07

- Fabricado em alumínio;
- Resistente, com durabilidade e facilidade de limpeza;
- Possui um bocal de alimentação contínua extralargo, que permite processar alimentos de diferentes tamanhos sem a necessidade de cortes prévios.

medidas totais (A x L x P)	peso líquido	consumo	potência
565 x 295 x 565 mm	22,5 kg	0,55 kWh	550 W



**JUICE EXPRESS BEL-20**

- Cesto para armazenamento das frutas;
- Espreme até 20 laranjas por minuto;
- Escorredor/guia de abastecimento;
- Gaveta e bandeja removíveis;
- Peças de fácil desmontagem para higienização;
- Bacias coletoras de resíduo.

medidas totais (A x L x P)	peso líquido	cons. médio	capacidade
790 x 725 x 345 mm	39,9 kg	120 W	20 un/min





EQUIPAMENTOS PARA PADARIAS E CASAS DE MASSAS





AMASSADEIRA ESPIRAL AES-03

- Estrutura em aço com acabamento em pintura epóxi;
- Tacho em aço inox;
- Grade cromada;
- Batedor espiral em alumínio;
- Possui grade de segurança que desliga o equipamento ao ser levantada.

medidas totais (AxLxP)	capacidade de massa pronta	peso líq.	potência	consumo elétrico
443 x 299 x 635 mm	3 kg	29 kg	1000 W	0,8 kWh



Saiba mais sobre a AES-05. Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.

AMASSADEIRA ESPIRAL AES-05

- Ideal para misturas de pão francês, pão caseiro e massas em geral;
- Estrutura em aço com pintura epóxi e cuba em aço inox;
- Grade de segurança que desliga o equipamento ao ser levantada;
- Disponível em 3 cores: branco, vermelho e preto;
- Equipamento monofásico com 10 velocidades.

medidas totais (AxLxP)	capac. farinha	capac. massa pronta	peso líq.	consumo médio
471 x 339 x 689 mm	3 kg	5 kg	38 kg	0,8 kWh





Saiba mais sobre a ALI-15/1. Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.



AMASSADEIRA SEMIRRÁPIDA ALI-15/1, ALI-25/1

- Ideal para preparo de massas pesadas para pães rústicos, pizzas e panetones.

modelo	medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio	capac. nominal
ALI-15/1	707 x 572 x 471 mm	54,5 kg	0,49 kWh	8 kg
ALI-25/1	813 x 700 x 471 mm	73 kg	0,49 kWh	15 kg



ALI-15/1



ALI-25/1



ALI-25/1



ALI-15/1



ALI-15/1



ALI-15/1



ALI-15/1



AMASSADEIRA SEMIRRÁPIDA ALI-03 G2

- Ideal para misturas de pães, cucas, massas, biscoitos e outros;
- Com bacia em aço inox, mais leve e durável;
- Batedores em nylon injetado de alta resistência
- Com dispenser para inserir ingredientes sem abrir a tampa.

medidas totais (A x L x P)	capac. farinha	capac. massa pronta	peso líq.	cons. médio
283 x 573 x 281 mm	2 kg	3 kg	12,9 kg	0,26 kWh



*mínimo 1,2 kg



AMASSADEIRA SEMIRRÁPIDA ALI-05

- Ideal para misturas de pães, cucas, massas, biscoitos e outros;
- Carenagem em polímero termoformado de alta resistência e cuba em aço inox;
- Com sistema basculante e pás fixas.

medidas totais (A x L x P)	capac. farinha	peso líq.	consumo médio
525 x 503 x 357 mm	3 kg	25 kg	0,49 kWh



*mínimo 2 kg

Novo design


AMASSADEIRA ESPIRAL AES-15/1 G3, AES-25/1 G3, AES-40/1 G3, AES-60/1 G3


- Ideal para misturas de pão francês, pão caseiro e massas em geral;
- Carenagem em polímero termoformado de alta resistência e cuba em aço inox;
- Batedor em ferro fundido com acabamento estanhado;
- Estrutura soldada em monobloco;
- Eixos cementados;
- Rolamentos duplos de primeira linha;
- Equipamento trifásico ou monofásico com 2 velocidades.

modelo	medidas totais (AxLxP)	capac. farinha	capac. massa	peso líq.	consumo médio	tensão
AES-15/1 G3	811 x 429 x 882 mm	9 kg	15 kg	91 kg	0,95 kWh	220 V
AES-25/1 G3	970 x 475 x 966 mm	15 kg	25 kg	122,5kg	2,6 kWh a 2,98 kWh	220 V Monofásico 220 V ou 380 V Trifásico
AES-40/1 G3	1059 x 576 x 1080 mm	25 kg	40 kg	157,5 kg	2,6 kWh a 2,98 kWh	220 V Monofásico 220 V ou 380 V Trifásico
AES-60/1 G3	1150 x 576 x 1080 mm	40 kg	60 kg	194 kg	2,98 kWh	220 V ou 380 V Trifásico





Saiba mais sobre a AELI-310. Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.

Equipado com tampa em termoplástico transparente com dispenser para inserir ingredientes sem abrir a tampa



Base em MDF, resistente à umidade



Acompanham:
5 moldes para massas
2 moldes para biscoito



Socador



Kit extrusor para massas e biscoitos / moedor para carnes

Funil para ensacar linguiça



Kit laminador



*mínimo 1,2 kg



AMASSADEIRA SEMIRRÁPIDA CONJUGADA AELI-310 G2

- Nova carenagem de aço com pintura epóxi branco;
- Tampa com trava de segurança transparente com dispenser para ingredientes;
- Base em MDF resistente à umidade;
- Kit moedor/extrusor e Kit cilindro laminador;
- 7 moldes para massas variadas.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso liq.	Consumo elétrico
AELI-310 G2	283 x 588 x 262 mm*	21,8 kg	0,26 kWh

* Dimensões sem acessórios na AELI-310 G2
Dimensões com cilindro (A x L x P): 283 x 965 x 262 mm
Dimensões com extrusor (A x L x P): 283 x 785 x 357 mm

AMASSADEIRA SEMIRRÁPIDA CONJUGADA AELI-520

- Carenagem e tampa em polímero termoformado de alta resistência, cuba e bandeja em aço inox e bocal em bronze;
- Com sistema basculante semirrápido e socador para massas;
- Extrusora com moldes para 7 tipos de massas e 4 tipos de biscoitos.



Saiba mais sobre a AELI-520. Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.



medidas totais (A x L x P)	capac. farinha	peso liq.	consumo médio
612 x 694 x 357 mm	mín. 3 kg	42 kg	0,49 kWh



*mínimo 2 kg

ACESSÓRIO OPCIONAL:



KIT MOEDOR DE CARNE

- Com pino central, navalha, chapa e bocal 9 em ferro fundido com banho de estanho;
- Bandeja em plástico.

Dimensões (A x L x P): 370 x 220 x 320 mm
Disponível para o modelo: AELI-520 e AELI-310.



AMASSADEIRA RÁPIDA AR-50 N STYLE

- Ideal para misturas de pão francês, pão caseiro e massas em geral;
- Carenagem e tampa em polímero termoformado de alta resistência e cuba em aço inox escovado.



*mínimo 2 kg

medidas totais (A x L x P)	capac. farinha	peso líq.	consumo médio
458 x 371 x 595 mm	3 kg	40 kg	0,9 kWh



AMASSADEIRA RÁPIDA AR-15/1 G3

- Ideal para misturas de pão francês, pão caseiro e massas em geral;
- Carenagem e tampa em polímero termoformado de alta resistência e cuba em aço inox escovado;
- Tampa em aço inox escovado.

medidas totais (A x L x P)	capac.	peso líq.	tensão	consumo médio
555 x 441 x 681 mm	15 kg	58,5 kg	127 ou 220 V	1,8 kWh



*mínimo 7 kg



AMASSADEIRA RÁPIDA AR-25/1 G4 AMASSADEIRA RÁPIDA AR-25/1 T G4

- Ideal para misturas de pão francês, pão caseiro e massas em geral;
- Carenagem e tampa em polímero termoformado de alta resistência e cuba em aço inox escovado;
- Tampa em aço inox escovado.

modelo	medidas totais (A x L x P)	capac.	peso líq.	cons. médio	tensão
AR-25/1 G4	671 x 499 x 784 mm	18 kg	95 kg	2,6 kWh	220 V Monofásico
AR-25/1 T G4	671 x 507 x 784 mm	25 kg	95 kg	4,0 kWh	220 V ou 380 V Trifásico



*mínimo 7 kg



Design doméstico e potência industrial

Vem com batedor globo, batedor raquete e batedor espiral.



massas leves
1-10

massas médias
1-6

massas pesadas
1-4

Produzida e Fabricada no Brasil



BATEDEIRA PLANETÁRIA ECLAIR BP-500 S

- v Chassi em aço estampado com acabamento em pintura epóxi;
- Gabinete em polímero injetado de alta resistência;
- Tampa de proteção em policarbonato translúcido com alimentador;
- Sistema planetário de engrenagens helicoidais mistas aço/acetala;
- Cabeçote basculante que desliga o equipamento ao ser levantado.

medidas totais (AxLxP)	peso liq.	consumo médio
392 x 249 x 460 mm	8,1 kg	0,64 kWh



Parte superior basculante: desliga automaticamente o equipamento ao ser levantada

Troca rápida de batedor



Acompanha batedor espiral, batedor raquete e batedor globo.



BATEDEIRA ELETRÔNICA PLANETÁRIA COMPACTA BP-50 PREMIUM G2

- Estrutura em aço com acabamento em pintura epóxi;
- Cuba em aço inox;
- Grade de proteção cromada;
- Sistema planetário de engrenagens com helicoidais de aço;
- Sistema eletrônico de variação de velocidade.

medidas totais (AxLxP)	peso liq.	consumo médio	capacidade
442 x 283 x 457 mm	18 kg	0,64 kWh	5 l





Acompanha batedor globo, batedor raquete e batedor espiral.



massas leves
1-10



massas médias
1-6



massas pesadas
1-4



BATEDEIRA ELETRÔNICA PLANETÁRIA BPEL-12/1 G4

- Engenhosa, mais compacta;
- Design exclusivo;
- Sistema eletrônico de troca de velocidades continuamente variável;
- Tampa em polímero termoformado de alta resistência, cuba em aço inox e grade cromada;
- Vem com batedor espiral, batedor raquete e batedor globo.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	capacidade
623 x 380 x 571 mm	30 kg	0,7 kWh	12 l



Controle eletrônico dos 10 níveis de velocidade

Tampa em polímero termoformado de alta resistência

Grade cromada

Tacho em aço inox



Acompanha batedor globo, batedor raquete e batedor espiral.



massas leves
1-10



massas médias
1-6



massas pesadas
1-4



Saiba mais sobre a BPEL-18/1 PLUS. Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.



BATEDEIRA ELETRÔNICA PLANETÁRIA BPEL-18/1 PLUS

- Possui interruptor com proteção de silicone antirrespingos;
- Sistema planetário de engrenagens de aço e polímero;
- Modelo de fácil programação, com display digital de 3 dígitos;
- Com parada automática do batedor e aviso sonoro após o término do tempo programado;
- Sistema de segurança que desliga o batedor quando a grade for levantada, o botão de emergência acionado ou em caso de sobrecarga ou travamento;
- Vem com batedor espiral, batedor raquete e batedor globo.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
703 x 388 x 590 mm	43 kg	0,7 kWh



Deixe tudo na medida certa!



NIVELADOR DE COBERTURA DE BOLO BNCB-360

- Régua inox com gradação gravação laser;
- Disco 360 mm, vidro temperado com serigrafia;
- Pés de borracha;
- Régua vertical guiada com acionamento manual;
- Disponível na cor branco com decalque rosa ou verde;
- Régua horizontal guiada com acionamento por manípulo.

medidas totais (AxLxP)	peso líquido	cons. médio	potência
607 x 536 x 360 mm	13,8 kg	0,03 kWh	60/55 W



Bocal de 38 cm



Exclusiva mesa de trabalho integrada com maior altura de caimento de massas e corte do talharim

Ideal para pasta americana



CILINDRO LAMINADOR ELÉTRICO DE MASSAS CB-38 COMPACTO

- Estrutura em aço com pintura epóxi;
- Eixos dos rolos apoiados em rolamentos;
- Cilindros revestidos em material anti aderente, com raspadores em nylon.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
353 x 606 x 217 mm	11,5 kg	0,26 kWh

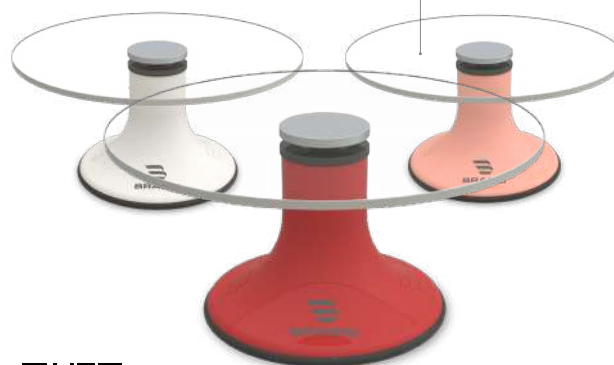


ACESSÓRIO OPCIONAL:



CORTADOR DE TALHARIM BCM-245
 Dimensões (AxLxP): 121 x 171 x 108 mm
 Disponível para o modelo: CB-38.

Vidro 300 mm incolor temperado



Saiba mais sobre a BLB-300.
 Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.

BAILARINA DE CONFEITAR BLB-300

- Eixo com duplo rolamento;
- Base em polipropileno disponível nas cores vermelho, branco e rosa.

medidas totais (Altura)	peso líq.
144 mm	1,4 kg

**MODELADORA DE PIZZA BMPZ-40**

- Feito em aço inoxidável 304;
- Pizzas de até 40 cm;
- Botões à prova d'água, anticorrosão e estrutura de alta resistência.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	capacidade	Ø dos rolos
715 x 565 x 370 mm	37,8 Kg	50 - 500 g	48 mm

**CILINDRO LAMINADOR CB-30 G2**

- Estrutura e laterais em aço com pintura epóxi;
- Eixos dos rolos apoiados em rolamentos;
- Rolo superior fornecido em nylon;
- Cilindros laminadores revestidos em cromo duro, com raspadores plásticos.
- Indicador de espessura da massa;
- Pés de borracha reguláveis;
- Bandejas em aço inox.

medidas totais (A x L x P)	peso líquido	potência	consumo elétrico
555 x 472 x 509 mm	28,5 kg	450/430W	0,55 kWh

**CILINDRO LAMINADOR CBPI-40/1 G3**

- Bandeja em aço inox, eixos apoiados em rolamentos e rolos com revestimento em cromo duro;
- Regulagem do cilindro unilateral e indicador de espessura da massa;
- Grade de segurança e chapa de proteção dos cilindros;
- Acompanha pedestal.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	capacidade	potência	consumo elétrico
1540 x 662 x 940 mm	82,3 kg	5 kg	650 - 600 W	0,60 ou 0,55 kWh

**CILINDRO SOVADOR CBS-5000**

- Novo design;
- Estrutura em aço com acabamento em pintura epóxi;
- Bandeja em aço inox e eixos apoiados em rolamentos.
- Rolamento de 1º linha, correias padronizadas e bandeja montada de fábrica;
- Volante maior e com manivela;
- Bandeja inclinada para caimento suave da massa;
- Adesivo de nível do cilindro para melhor visualização.

medidas totais (A x L x P)	capacidade	peso líq.	potência	consumo elétrico	tensão
1662 x 882 x 1446 mm	15 kg	191 kg	1800 W	1,8 kWh	220 V Monofásico ou 220 V e 380 V Trifásico


MODELADORA DE PÃES MBMJ-22/1 STYLE G3

- Laterais em aço com pintura epóxi;
- Grade de segurança que desliga o equipamento ao ser levantada;
- Com alavanca para regular o tamanho.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	potência	consumo elétrico
409 x 424 x 640 mm	39,3 kg	350-300 W	0,6 kWh



* Capacidade mínima: 20 g de massa.

DIVISORA DE PÃES DVB-30 N

- Bandeja e lâminas de corte em aço inox.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	peso bruto
576 x 426 x 567 mm	45 kg	50 kg



Modeladora para agilizar e aprimorar sua produção

Novo design

MODELADORA DE PÃES MB-35 G3

- Tampa de segurança;
- Bandeja com regulagem de inclinação;
- Cilindro de 350 mm;
- Motor ¼ CV.

Raspador para remoção de excesso de massa.

medidas totais (AxLxP)	peso líquido	consumo	tensão
1198 x 525 x 799 mm	59,8 kg	0,5 kWh	127-220 V (automático)



Bocal desmontável

MOINHO PARA PÃO MP-20

- Bocal desmontável facilitando a limpeza do equipamento;
- Com uma proteção em formato labirinto a máquina não permite que o operador coloque a sua mão acidentalmente dentro do equipamento.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	capacidade
758 x 210 x 306 mm	10,8 kg	30 kg/h


ACESSÓRIO OPCIONAL:
MESA PARA DIVISORA MES-30 DESMONTÁVEL

- Estrutura em aço-carbono;
- Acabamento em pintura epóxi.

Disponível para o modelo: DVB-30 N.

Dimensões (AxLxP):
851 x 540 x 600 mm

Peso Líquido: 14 kg



Lâmina de 12 mm

FATIADOR DE PÃO FB-12 G2

- Mesa em aço inox e lâminas em aço carbono;
- Bandeja para resíduos;
- Dispositivo para embalar pão com regulagem;
- Capacidade de até 360 pães por hora;
- Design compacto.

medidas totais (AxLxP)	cons. médio	peso líq.
1417 x 477 x 721 mm	0,5 kWh	66 kg



Com sapatas plásticas

MESA PANIFICADORA M-160 G2
MESA PANIFICADORA M-180 G2
MESA PANIFICADORA M-190 G2

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líquido
M-160 G2	870 x 1600 x 600 mm	29 kg
M-180 G2	870 x 1900 x 800 mm	46,5 kg
M-190 G2	870 x 1900 x 900 mm	51 kg



Com sapatas plásticas

MESA PANIFICADORA MBR-10
MESA PANIFICADORA MBR-015 G2
MESA PANIFICADORA MBR-018 G2

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líquido
MBR-10	870 x 930 x 600 mm	17 kg
MBR-015 G2	870 x 1600 x 600 mm	22,5 kg
MBR-018 G2	870 x 1900 x 800 mm	35,5 kg

**MESAS INOX**

- Totalmente em aço inox;
- Reforços internos;
- Pés encaixados.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líq.
MES-16 I	870 x 1600 x 600 mm	15 kg
MES-19 I	870 x 1900 x 800 mm	20 kg



EQUIPAMENTOS PARA AÇOUGUES

EQUIPAMENTOS PARA AÇOUGUES



Com funil para ensacar
linguiça



MOEDOR DE CARNE BMC-05 G2

- Carenagem em polímero termoformado de alta resistência;
- Caixa de engrenagem imersa em óleo;
- Bandeja, socador e funil em polipropileno (PP);
- Transmissão por caixa de redução.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	peso bruto	consumo médio
290 x 220 x 384 mm	12,4 kg	11,8 kg	0,4 kWh



MOEDOR DE CARNE BMC-10/1 G2

- Estrutura em aço inox escovado;
- Caixa de engrenagem imersa em óleo;
- Socador em polipropileno (PP);
- Transmissão por caixa de redução.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	peso bruto	consumo médio
481 x 290 x 567 mm	28,3 kg	30 kg	0,6 kWh



MOEDOR DE CARNE BMC-22/1 G2

- Estrutura em aço inox escovado;
- Caixa de engrenagem imersa em óleo;
- Socador em polipropileno (PP);
- Transmissão por caixa de redução.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	peso bruto	consumo médio
505 x 303 x 716 mm	42,6 kg	44 kg	1,3 kWh





SERRA-FITA BSIM-178 PLUS SEMI-INOX

- Sistema prático de limpeza dos componentes;
- Volante em ferro fundido com \varnothing 220 mm e lâmina de corte em aço temperado com 5/8" x 1780 mm;
- Com pés antiderrapantes.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
868 x 495 x 438 mm	32 kg	0,18 kWh



SERRA-FITA BSFM-1780/1

- Sistema prático de limpeza dos componentes;
- Volante em ferro fundido com \varnothing 220 mm e lâmina de corte em aço temperado com 5/8" x 1780 mm.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
890 x 555 x 639 mm	47,4 kg	0,18 kWh



ACESSÓRIO OPCIONAL:

KIT MOEDOR DE CARNE

- Com pino central, navalha, chapa e bocal 9 em ferro fundido com banho de estanho;
- Bandeja em plástico.

Dimensões (AxLxP):
370 x 220 x 320 mm

Disponível para o modelo: BSFM-1780/1.

MESA BMES-1780 / 178

- Estrutura em aço-carbono;
- Acabamento em pintura epóxi branca.

Dimensões (AxLxP):
565 x 505 x 674 mm

Peso: 12 kg

Disponível para os modelos: BSIM-178
BSFM-1780/1.





Mesa móvel em aço inox com 690 x 810 mm

SERRA-FITA BSFPI-282 SEMI-INOX

- Sistema prático de limpeza dos componentes;
- Volante em ferro fundido com \varnothing 310 mm e lâmina de corte em aço temperado com 5/8" x 2820 mm.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
1730 x 1113 x 774 mm	105 kg	0,20 kWh



Mesa em aço inox

CORTADOR DE FRIOS CFBA-30/1 G2

- Com regulagem para fatiar frios;
- Rebolos para afiar o disco cortador;
- Base em chapa de aço;
- Disco de corte com \varnothing 300 mm.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
857 x 854 x 643 mm	53,5 kg	0,2 kWh





MÁQUINA DE ALGODÃO-DOCE E PIPOQUEIRA




MÁQUINA DE ALGODÃO-DOCE ADB-02 G2

- Sistema exclusivo com resistência blindada;
- Controle de temperatura por potenciômetro;
- Bivolt automático;
- Pannel com interruptor geral/motor e potenciômetro.

medidas totais (AxLxP)	motor	peso liq.	consumo médio
367 x 490 x 490 mm	220 V - 1/4 CV	8,1 kg	1,25 kWh



Com lâmpada interna

Com perfis de alumínio

Saiba mais sobre a BMP-150 I. Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.


PIPOQUEIRA BMP-150 I

- Parte superior em polímero termoformado de alta resistência, panela basculante em aço cromado com tampa de inox e parte interna em alumínio;
- Conjunto misturador estanhado e gaveta de resíduos;
- Resistência inferior com potência de 200 W blindada e resistência da panela com potência de 1000 W blindada;
- Controle automático da temperatura.

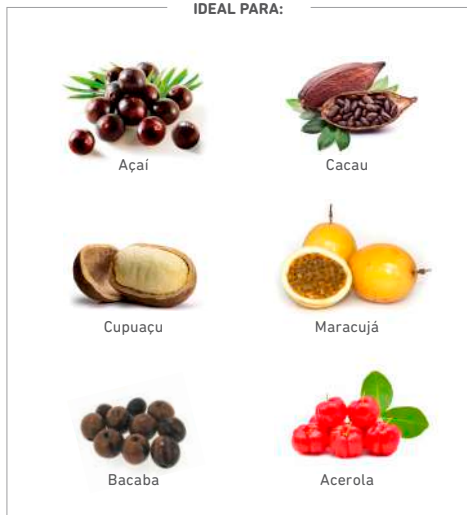
medidas totais (AxLxP)	peso liq.	consumo médio
704 x 582 x 363 mm	20 kg	1 kWh



DESPOLPADEIRAS



IDEAL PARA:



Vem com 3 peneiras em aço inox com furos de:



ø 0,8 mm



ø 1,5 mm



ø 5 mm


DESPOLPADEIRA DES-10 G3
DESPOLPADEIRA DES-20 G2

• Carenagem em polímero termoformado de alta resistência e cuba em aço inox.



modelo	medidas totais (AxLxP)	peso liq.	motor	consumo médio	capacidade
DES-10 G3	1048 x 350 x 621 mm	28 kg	monof. bivolt 127/220 V - 1/2 CV	0,4 kWh	10 l
DES-20 G2	1048 x 350 x 631 mm	30 kg	monof. bivolt 127/220 V - 1/2 CV	0,7 kWh	20 l

IDEAL PARA:



Vem com 2 peneiras em aço inox com furos de:


 ø 1,2 mm:
 para frutas com sementes pequenas e polpa líquida.

 ø 1,5 mm:
 para frutas com sementes maiores e polpa mais consistente, como pêssego, goiaba e maçã.


Bocal em alumínio


DESPOLPADEIRA DES-60/1 G2


medidas totais (AxLxP)	peso líquido	motor	consumo médio	capacidade
686 x 324 x 847 mm	25,4 kg	monof. 127/220 V - 1/2 CV	0,35 kWh	65 kg/h



MULTIUSO





FATIADOR DE TOMATES E COGUMELOS FLB-180

- Com 12 lâminas em aço inox 304.

medidas totais (AxLxP)	peso líquido
220 x 266 x 349 mm	5 kg



RASADOR DE COCO BRC-50 G2

- Bacia em plástico;
- Carenagem em polímero termoformado de alta resistência.

medidas totais (AxLxP)	motor	consumo médio	peso
368 x 260 x 319 mm	monof. bivolt 127/220 V - 1/4 CV	0,2 kWh	7,2 kg



RALADOR DE QUEIJO E COCO BRQ-10I

- Estrutura em aço inox;
- Bocal removível em alumínio;
- Capacidade de produção de 20 a 30 kg/hora;
- Acompanham 3 discos de aço inox de 150 mm;
- Mesa opcional MES-100 de (AxLxP): 665 x 550 x 350 mm.

medidas totais (AxLxP)	peso liq.	potência	consumo médio
346 x 276 x 484 mm	12,8 kg	320/230 W	0,26 kWh



ACESSÓRIOS OPCIONAIS:



FURADOR DE COCO FC-01

- Perfurador em aço inox.

medidas totais (AxLxP)	peso liq.
553 x 220 x 420 mm	3,06 kg



MESA MES-100 MULTIUSO

- Estrutura em aço-carbono;
- Acabamento em pintura epóxi branca.

Dimensões (AxLxP):
666 x 551 x 351 mm
Peso líquido: 6,5 kg

Disponível para:
DES-10, DES-20, RQ-01,
BRC-050 e FC-01.

CILINDROS
MANUAIS




CILINDRO MANUAL BCMF-300 FIRENZE

- Cilindros laminadores de 2" x 300 mm revestidos em cromo duro;
- Engrenagens em nylon, laterais em alumínio e lâmina de apoio em aço-carbono com pintura epóxi.

medidas totais (AxLxP)	peso líquido
256 x 492 x 147 mm	2,4 kg


CILINDRO MANUAL BCMV-300 VENEZA

- Cilindros laminadores de 2" x 300 mm revestidos em cromo duro;
- Engrenagens em nylon, laterais em polipropileno e lâmina de apoio em aço-carbono com pintura epóxi.

medidas totais (AxLxP)	peso líquido
384 x 497 x 157 mm	2,6 kg



- Cozimento uniforme;
- Controle de tempo e temperatura digital;
- Nas opções Preta e Verde.



FORNO TURBO FAST OVEN PRP-004 PLUS

- Com iluminação interna, turbina que distribui o calor uniformemente e timer;
- Isolamento térmico com lã basáltica.

medidas totais (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	peso líq.	litragem	consumo médio
511 x 518 x 665 mm	330 x 460 x 370 mm	21,5 kg	39 litros úteis	1,5 kWh

* Esteiras de 350 x 350 mm cada.



- Design doméstico e potência industrial;
- Capacidade 5 litros;
- Nas opções Preta e Verde.



Vem com batedor globo, batedor raquete e batedor espiral.



Prozuida e Fabricada no Brasil



BATEDEIRA PLANETÁRIA ECLAIR BP-500

- Chassi em aço estampado com acabamento em pintura epóxi;
- Gabinete em polímero injetado de alta resistência;
- Tampa de proteção em policarbonato translúcido com alimentador;
- Sistema planetário de engrenagens helicoidais mistas aço/acetil;
- Cabeçote basculante que desliga o equipamento ao ser levantado.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
392 x 249 x 460 mm	8,1 kg	0,64 kWh



- Ideais para doces que precisam ser mexidos constantemente;
- Com controle de troca de velocidade;
- Nas opções Dourada e Verde.



MISTURADORES MOGMIX PRMOG-07 PLUS



- Ideais para doces que precisam ser mexidos constantemente, como brigadeiros, geleias, doces de colher e muito mais;
- Controle de 10 velocidades digital com temporizador integrado e avisos sonoros;
- Cabeçote em aço inox e caçarola em alumínio fundido.

modelo	capacidade	peso líq.	cons. médio	potência	medidas totais (AxLxP)
PRMOG-07 PLUS	7 l	5,9 kg	0,06 kWh	60 W	267 x 545 x 315 mm

- Mínimo de 5 latas máximo 10 latas de leite condensado



Saiba mais sobre o MogMix.
Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.



- Vidro de 300ø mm incolor temperado;
- Eixo com duplo rolamento;
- Nas opções Branca e Verde.



Saiba mais sobre a BLB-300.
Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.



BAILARINA DE CONFEITAR BLB-300

- Eixo com duplo rolamento;
- Base em polipropileno.

medidas totais (Altura)	peso líq.
144 mm	1,4 kg



**AFL COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA.**

AMAPÁ | AMAZONAS | MARANHÃO | PARÁ | PIAUÍ | RORAIMA | TOCANTINS

Goiânia - GO:62 3579.1072 | 3579.2075 | 99972.1720
aflrep@gmail.com**Manaus - AM:**92 98829.5075
topmak@gmail.com**PROGÁS E BRAESI**

ALAGOAS | PERNAMBUCO | SERGIPE

54 3209.5800 | 54 99666.3840

**BRILHANCE COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA.
(INSTITUCIONAL).**51 3340.2315 | 98407.4555 (Vivo)
98486.7784 (Oi) | 98567.6170 (Oi)
brilhanc.voy@terra.com.br**CLAUGEM COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA.**

CENTRO, NORTE E NORDESTE DO RIO GRANDE DO SUL

54 3222.6440 | 54 99125.6151
claugem@terra.com.br**PROGÁS E BRAESI**

SUL DO PARANÁ

54 3209.5800 | 54 9696.6424

DOMINGOS E BERNARDES REPRESENTAÇÕES LTDA.

NORTE / MINAS GERAIS

Belo Horizonte:

31 98780.1450

Uberlândia:34 3223.1648
progasminas2@gmail.com**DORNELLES REPRESENTAÇÕES (AA DORNELLES)**

ESPIRITO SANTO

54 99185.6328
alexandreaadornelles@hotmail.com**FONTANELLA COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA.**

BAHIA

54 3537.6121 | 71 99601.7171
atendimento@fontanella.net.br**GASTARDELLI SANTOS REPRES. COM. LTDA. ME.**

RIO DE JANEIRO

24 2245.5254 | 98831.0010 | 98818.0020
vendas@ggsrepresentacoes.com.br**GUBERT REPRESENTAÇÕES.**

PORTO ALEGRE E SUL DO RIO GRANDE DO SUL

54 99901.6080
gubertrepresentacoes@gmail.com**JANAÍNA ANTUNES REPRESENTAÇÃO COMERCIAL**

SUL E ZONA DA MATA | MINAS GERAIS | OESTE DE SÃO PAULO

54 99913.0991 | 54 99646.2903
jana.antunesrepresentacoes@gmail.com**PROGÁS E BRAESI**

CEARÁ

54 3209.5800 | 54 99620.5418

LOURENÇO REPRESENTAÇÕES LTDA.

RIO GRANDE DO NORTE E PARÁIBA

85 3253.4393 | 3252.1441 | 98728.0421
comercial@lourencorepresentacoes.com.br
pedidos@lourencorepresentacoes.com.br**MARQUES REPRESENTAÇÕES COMERCIAIS**

NORTE DO PARANÁ

Maringá:44 99972.5602 | 99161.3423 | 3246.1375
marquesltda@yahoo.com.br**PH REPRESENTAÇÕES COMERCIAIS EIRELI**

MATO GROSSO | RONDÔNIA | ACRE

62 3095.7314 | 62 99623.1715 | 65 99997.9696
phmariadocarmo@gmail.com**PLENA REPRESENTAÇÕES LTDA.**

MATO GROSSO DO SUL E DISTRITO FEDERAL

65 99215.8057 | 99972.2010
plenatomaz@gmail.com**RD REPRESENTAÇÃO COMERCIAL LTDA.**

NORTE, SUL E LESTE DO ESTADO DE SÃO PAULO

11 4587.0060 | 99112.3856
rdrepvendas@terra.com.br**REPRECOM REPRESENTAÇÕES LTDA.**

SANTA CATARINA

47 3348.1360 | 99976.9613 | 99605.0323
reprecom@reprecom.com.br
www.reprecom.com.br**TOURO GIGANTE REPRESENTAÇÕES LTDA. ME**

GOIÁS

62 3259.1112 | 99968.1402
tgigante@terra.com.br
neudatqs@terra.com.br**COMÉRCIO EXTERIOR:****REIBRAZ REPRESENTAÇÕES LTDA.**+55 51 99234.7530 | +55 51 99234.6554
reibraz@varani.com.br**DISTRIBUIDORES AUTORIZADOS:****PROGÁS/BRAESI CHILE IMP. Y REPRES. LTDA.**

SANTIAGO - CHILE

562 2778.4876 | 569 9719.0311
alberttable@hotmail.com
www.progasbraesi.cl**PIMETAL S.A.**

MONTEVIDÉU - URUGUAI

598 2204.2999 | 598 2203.6891
maquinaria.pimetal@hotmail.com