

Manual do  
Consultor

**Soluções em  
equipamentos  
para a indústria  
alimentícia**



**G.PANIZ**

**Gastromaq**



Com sede em Caxias do Sul, na Serra Gaúcha, a G.Paniz é referência na fabricação de equipamentos para a indústria alimentícia há mais de 40 anos. A marca conta com mais de 400 modelos de máquinas para padarias, confeitarias, restaurantes, casas de massas, cozinhas industriais, pizzarias e fábricas de salgados.

Seu fundador, Sr. Gilmar Paniz, começou produzindo peças para outras empresas do ramo metalmeccânico. No ano de 1982, decidiu fabricar máquinas elétricas para a produção de macarrão e lançou a primeira máquina completa para essa finalidade.

Em 1999, inaugurou a nova fábrica em um terreno de 50.000m<sup>2</sup> de área total, hoje com 12.000m<sup>2</sup> de área construída.

A G.Paniz possui certificações NR-12, Inmetro e ISO 9001 e destaca-se pela atuação em mais de 30 países. No Brasil, são mais de 1000 pontos de venda de produtos da marca e uma ampla rede de assistência técnica. A tecnologia e a inovação pautam todos os processos da empresa, que preza pela entrega de qualidade, valorização do ser humano e respeito ao meio ambiente.



# ÍNDICE

## Panificação

Amassadeiras Espirais.....	5
Amassadeiras Basculantes (Semirrápidas).....	8
Amassadeiras Rápidas.....	10
Cilindros Sovadores.....	12
Cilindros Laminadores.....	14
Divisoras de Massas.....	16
Modeladoras de Pães.....	18
Câmaras Climáticas e Estufa Fermentação.....	20
Resfriador de Água.....	22
Fornos Turbo.....	24
Fornos Lastro.....	27
Fornos de Convecção GranChef e GastroChef.....	29
Forno de Convecção Rotativo.....	31
Fornos Lastro para Pizza - Pizzaiolo.....	33
Moinho de Farinha de Pão.....	35
Fatiadeiras de Pão - S.....	36
Fatiadeiras de Pão - G2.....	37

## Confeitaria

Batedeiras Planetárias.....	39
Cozerellas - Máquinas de Cozimento e Misturadoras.....	42
Gourmellas - Cooker e Top.....	44
Masseirellas.....	46

## Preparação de Alimentos

Ralador de Queijo.....	49
Cutter.....	50
Desfiador de Carne.....	51
Moedor de Carne.....	52
Amaciador de Carne.....	53
Extrusora de Massa com Amassadeira.....	54
Extrusora de Massa.....	57
Amassadeira com Extrusora.....	58

## Cocção

Assador de Frango.....	60
Assador Rotativo Vertical.....	61
Fogões Industriais.....	62
Balcões Térmicos.....	65



# Panificação







## G.PANIZ

AE05G2 AE40G2  
AE10G2 AE60G2  
AE15G2 AE80G2  
AE25G2



MES25  
MES40

### Aplicação:

Indicada para a produção constante de massas pesadas como os mais variados tipos de pães (francês, baguete, sírio, italiano, caseiro, de forma, centeio, integral, hambúrguer e artesanal), panetones, donuts, brioques, croissants, empadas e pizzas.

### Por que escolher a amassadeira espiral?

- ✓ IDEAL PARA PRODUZIR PÃES
- ✓ DESENVOLVE O GLÚTEN  
Mistura a massa com cuidado, desenvolvendo a estrutura do glúten e atingindo o "ponto de véu". O batedor espiral e a cuba permitem maior absorção da água pela farinha.
- ✓ MODELOS DE UMA, DUAS OU TRÊS VELOCIDADES  
A velocidade baixa, que tem a função de misturar os ingredientes, a intermediária atinge o "ponto de véu" de massas convencionais e a terceira velocidade atinge o "ponto de véu" em massas de alto nível de hidratação. O modelo de uma velocidade é indicado a massas convencionais.
- ✓ UMIDADE DA MASSA ACIMA DE 50%  
Indicada para receitas de massas com percentual de umidade acima de 50%.
- ✓ A CUBA É GIRATÓRIA E NÃO TEM SOLDAS  
A cuba gira no mesmo sentido e ao mesmo tempo em que o batedor mistura a massa, porém numa velocidade menor. Por ser uma peça estampada em peça única, sem soldas, tem uma vedação completa, sem possibilidade de trincar.
- ✓ MAIOR VIDA ÚTIL EM RELAÇÃO AOS DEMAIS MODELOS DE AMASSADEIRAS
- ✓ EM INOX OU EPÓXI (modelos G.Paniz)
- ✓ SILENCIOSA (modelos G.Paniz)

#### NOTA

Perguntas a fazer para indicar o modelo de amassadeira mais adequado:

- Que tipo de massa será feita?
- Qual o percentual de umidade desta massa?
- Qual a quantidade de massa que quer produzir?

Para pães artesanais, a mais indicada é a Amassadeira Espiral e depois a Basculante. Não é indicada a Rápida.

## G.PANIZ

A marca que o profissional confia.

# Amassadeiras Espirais

## Características Comuns

AMASSADEIRAS ESPIRAIS	G.Paniz	Gastromaq
Cuba Giratória	Estampada em peça única, sem solda, em aço inox 304, 2mm É fixa na estrutura da máquina pelo mancal e tem a altura reduzida, facilitando a retirada da massa	
Sistema de Transmissão	Por correia e polia e correntes e engrenagem	
Engrenagens	Em aço SAE1020 temperado	
Batedor	Espiral, em ferro fundido e banho de estanho. Opção em aço inox na AE80G2	
Grade	Ampla abertura	
Eixos	Retificados e temperados na tração do batedor e da cuba	
Correntes	Em aço temperado	
Rolamentos	Blindados	
Motor	Potente e de alto desempenho	

## Características Específicas

AMASSADEIRAS ESPIRAIS	G.Paniz	Gastromaq
Painel	Digital (2 ou 3 velocidades) Analogico (1 velocidade)	Analogico (1 ou 2 velocidades)
Mancal da Cuba	Em ferro fundido, monobloco (tipo flange)	Em plástico, monobloco (tipo flange)
Estrutura Robusta	Em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca ou em Inox 430	Em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca
Temporizador Digital	Na AE25G2, AE40G2, AE60G2, AE80G2 - Para a programação de tempo em cada uma das duas velocidades e mudança de velocidade automática	
Outros Opcionais	Raspador para pão de queijo AE40G2, AE60G2 e AE80G2	
Diferenciais AE80G2	Iluminação da cuba, sapata niveladora, sistema de contenção de farinha	

## Dados Técnicos

AMASSADEIRAS ESPIRAIS	G.Paniz							
	AE05G2	AE10G2	AE15G2	AE25G2	AE25G2 C/INV	AE40G2	AE60G2	AE80G2
Tensões Monofásicas (V)	127 ou 220	127 ou 220	220	127 ou 220	220	220	220	-
Motor Mono(Cv)	1/2	1	1,5	3	3	3	3	-
Consumo Mono (kW.h)	0,88	1,54	1,8	2,86	2,86	2,86	2,86	-
Velocidades Monofásica(Qt)	1 ou 3	1 ou 3	3	1	2	1	1	-
Tensão Trifásica (V)	-	-	220 ou 380	220 ou 380	-	220 ou 380	220 ou 380	220 ou 380
Motor Trifásico (Cv) 1ª e 2ª velocidades	-	-	-	1,6/2,5	-	2,5/4	2,5/4,0	4,0/6,3
Consumo Trifásico (kW.h)	-	-	1,80	1,70	-	2,40	2,40	4,60
Velocidades Trifásica (Qt)	-	-	3	2	-	2	2	2
Bivolt Automática	1 velocidade	Não	Não	Não	Não	Não	Não	Não
Decibéis (Db)	-	-	76(v1)/82(v2)/83(v3)	70(v1)/80(v2)	70(v1)/80(v2)	65(v1)/70(v2)	65(v1)/70(v2)	-
Peso Líquido (Kg)	40	57	87	146	146	245	265	545
Dimensões (mm) (AxLxC)	570x294x577	610x369x665	800x400x810	1030x490x970	1030x490x971	1250x600x1160	1300x600x1160	1530x780x1290
Rotação do Batedor RPM - 1 Vel. Monofásica	198	234	-	-	-	201	-	-
Rotação do Batedor RPM (1ª, 2ª, 3ª vel.) monofásica	1ª-94 2ª-178 3ª-255	1ª-105 2ª-210 3ª-315	1ª 120 2ª 240 3ª 300	1ª-105 2ª-210	1ª-105 2ª-209	-	-	-
Rotação do Batedor (1ª/2ª vel.) Trifásica	-	-	1ª 120 2ª 240 3ª 300	1ª 120 2ª 240	-	1ª 120 2ª 240	1ª 120 2ª 240	1ª 100 2ª 200
Capacidade Máxima Massa Pronta (kg)	5	10	15	25	25	40	60	80
Capacidade Mínima Massa Pronta (kg)	0,8	1,7	2,5	4,2	4,2	6,5	10	13
Quantidade Máxima de Farinha (kg)	3	6	9	15	15	24	36	48
Quantidade Mínima de Farinha (kg)	0,5	1	1,5	2,5	2,5	4	6	8
Certificação	INMETRO	INMETRO	INMETRO	INMETRO	INMETRO	INMETRO	-	-
Normatização	-	NR-12	NR-12	NR-12	NR-12	NR-12	NR-12	NR-12

Para Brownie e cookies a mais indicada é a Batedeira Planetária

A cuba não é removível

Terceira velocidade é exclusiva para massas de alta hidratação

O número que consta no modelo da amassadeira indica a capacidade de massa pronta.  
Ex: AE05G2 = 5kg de massa pronta

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.

# Amassadeiras Espirais

## Dados Técnicos

AMASSADEIRAS ESPIRAIS	Gastromaq			
	MES-25	MES-40	MES-25 com inversor	MES-40 com inversor
Tensões Monofásicas (V)	220	220	220	220
Motor Mono(Cv)	2	3	3	3
Consumo Mono (kW.h)	1,5	2,3	2,3	2,3
Velocidades Monofásica(Qt)	1	1	2	2
Tensão Trifásica (V)	220 ou 380	220 ou 380	-	-
MotorTrifásico (Cv) 1ª e 2ª velocidades	1,25/2	2/3	-	-
Consumo Trifásico (kW.h)	1,5	2,2	-	-
Velocidades Trifásica (Qt)	2	2	-	-
Bivolt Automática	Não	Não	Não	Não
Peso Líquido (Kg)	148	185	148	185
Dimensões (mm) (AxLxC)	875x325x865	1300x490x1085	875x325x865	1300x490x1085
Rotação do Batedor RPM - 1 Vel. Monofásica	201	264	-	-
Rotação do Batedor RPM (1ª/2ª vel.) monofásica	1ª-201 2ª-268	-	1ª-147 2ª-294	1ª-100 2ª-200
Rotação do Batedor (1ª/2ª vel.) Trifásica	1ª-201 2ª-268	-	1ª-147 2ª-294	1ª-100 2ª-200
Capacidade Máxima Massa Pronta (kg)	25	40	25	40
Capacidade Mínima Massa Pronta (kg)	4,2	6,5	4,2	6,5
Quantidade máxima de Farinha (kg)	15	24	15	24
Quantidade mínima de Farinha (kg)	2,5	4	2,5	4
Certificação	INMETRO	INMETRO	INMETRO	INMETRO
Normatização	NR-12	NR-12	NR-12	NR-12

## Particularidades da Amassadeira Espiral

- Tempo de preparo da massa: de 12 a 15 minutos (pão francês).
- Usar ÁGUA GELADA na produção da massa.
- A quantidade MÍNIMA de farinha é de 10% da capacidade de massa pronta, e a máxima é de 60%.



Recomendada também para massas escaldadas de pães de queijo.

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.



# Amassadeiras Basculantes (Semirrápidas)

**G.PANIZ**AM05  
AM15  
AM25MBI05  
MBI25  
MBI40  
MBI60**Aplicação:**

Para a produção de massas diversas, como pães especiais, pão doce, macarrão, panquecas, biscoitos, pizzas, pastéis, massas de salgados e pão de queijo (exceto com massa escaldada).

**Por que escolher a Amassadeira Basculante?**

- ✓ **IDEAL PARA MASSA DE PIZZA E PÃO DE QUEIJO**  
Recomendada para a produção de massas mais secas, sem fermentação.
- ✓ **AMASSA UNIFORMEMENTE**  
Simula o trabalho manual, amassando de maneira mais rápida e uniforme.  
Não sova a massa.
- ✓ **INDICADA PARA REGIME DE TRABALHO MÉDIO**
- ✓ **UMIDADE DA MASSA INFERIOR A 55%**  
Massas homogêneas: 50 a 55% de umidade  
Massas granuladas: 35 a 40% de umidade
- ✓ **A CUBA BASCULA**  
Sistema basculante que possibilita a retirada da massa de forma rápida e segura.
- ✓ **BIVOLT AUTOMÁTICA (Exceto MBI60)**

O número que consta no modelo da amassadeira indica a capacidade de massa pronta.  
Ex: MBI05 = 5kg de massa pronta

Temos a maior variedade de capacidades do mercado.

**NOTA**

Perguntas a fazer para indicar o modelo de amassadeira mais adequado:

- Que tipo de massa será feita?
- Qual o percentual de umidade desta massa?
- Qual a quantidade de massa que quer produzir?

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.



# Amassadeiras Basculantes (Semirrápidas)

## Características Comuns

AMASSADEIRAS BASCULANTES	G.Paniz	Gastromaq
Cuba Basculante	Total aço inox 304	
Sistema de Transmissão	Por polias e correias	
Pás Amassadoras	Duas pás fixas em ferro fundido	
Rolamentos	Blindados	
Mancal da Cuba	Poliamida	
Engrenagens	Em ferro fundido	
Estrutura robusta	Em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca	

## Características Específicas

AMASSADEIRAS BASCULANTES	G.Paniz	Gastromaq
Engrenagens	Em nylon com fibras: mais resistência e menos ruído.	Em ferro fundido
Motor	Alta potência	Potência média
Alavanca	Sem alavanca	Com alavanca para bascular a cuba

## Dados Técnicos

AMASSADEIRAS BASCULANTES ( SEMI-RÁPIDA)	G.Paniz			Gastromaq			
	AM-5	AM-15	AM-25	MBI-5	MBI-25	MBI-40	MBI-60
Tensões monofásicas	127-220V	127-220V	127-220V	127-220	127-220	127-220	220
Tensões Trifásicas (V)	-	-	-	-	-	-	220 ou 380
Motor (Cv)	1/2	1/2	1	1/3	1/2	1	3
Consumo (kW.h)	0,36	0,36	0,73	0,26	0,36	0,73	2,3
Peso Líquido(kg)	38	48	55	38	54	78	175
Dimensões (mm) (AxLxC)	610x450x520	800X500X550	840X600X540	620x580x495	740x720x650	940x850x710	1150x770x940
Rotação da Pá (RPM)	74	74	74	74	74	74	70 (trif) e 67 (mono)
Bivolt Automática	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Não
Capacidade Máxima Massa Pronta (kg)	7	15	25	7	25	40	60
Capacidade Mínima Massa Pronta (kg)	1,6	3	5	1,6	5	8	12
Capacidade Máxima de Farinha (kg)	3	10	15	3 kg (massas homogêneas) 2 kg (massas granuladas)	15 kg (massas homogêneas) 10 kg (massas granuladas)	25 kg (massas homogêneas) 15 kg (massas granuladas)	40 kg (massas homogêneas) 24 kg (massas granuladas)
Capacidade Mínima de Farinha (kg)	1	2	3	1	3	4	5
Certificação	INMETRO	INMETRO	INMETRO	INMETRO	INMETRO	INMETRO	-
Normatização	-	NR-12	NR-12	-	NR-12	NR-12	NR-12

## Particularidades da Amassadeira Basculante

- Tem uma velocidade.
- Tempo de preparo da massa: de 15 a 20 minutos.
- Colocar primeiro os ingredientes sólidos para evitar desgaste prematuro ou vazamentos.
- Para massas escaldadas de pães de queijo, de pão francês e outras massas mais líquidas, recomenda-se a amassadeira espiral.
- A quantidade MÁXIMA de farinha é de 60% da capacidade de massa pronta.



Batedores



Basculamento das massa nas Amassadeiras G.Paniz



Alavanca para basculamento nas Amassadeiras Gastromaq

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.



# Amassadeiras Rápidas

**G.PANIZ**

AR15  
AR25

Gastromaq

MR05  
MR15  
MR25  
MR50



## Aplicação:

Ideal para a preparação rápida de massas de panificação, especialmente pão francês.

## Por que escolher a Amassadeira Rápida?

- ✓ INDICADA PARA MASSA DE PÃO FRANCÊS
- ✓ AMASSA RAPIDAMENTE
- ✓ ATINGE O PONTO DE VÉU
- ✓ INDICADA PARA REGIME DE TRABALHO MÉDIO
- ✓ PARA MASSAS ATÉ 60% DE UMIDADE
- ✓ BAIXO CUSTO DE MANUTENÇÃO
- ✓ ESTRUTURA MAIS ROBUSTA DA CATEGORIA

O número que consta no modelo da amassadeira indica a capacidade de massa pronta.  
Ex: AR15 = 15kg de massa pronta

## NOTA

Perguntas a fazer para indicar o modelo de amassadeira mais adequado:

- Que tipo de massa será feita?
- Qual o percentual de umidade desta massa?
- Qual a quantidade de massa que quer produzir?

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.



# Amassadeiras Rápidas

## Características Comuns

AMASSADEIRAS RÁPIDAS	G.Paniz	Gastromaq
Cuba Fixa	Em aço inox 304. Estampada em peça única, sem solda	
Batedor	De alta rotação	
Abertura na Tampa	Tampa da cuba com abertura para adição de ingredientes sem desligar a máquina	
Motor	Potente e de alto desempenho	
Sistema de Transmissão	Por correias; menor ruído	
Retentores	Protegem os rolamentos, impedindo a entrada de resíduos	
Revestimento Superior	Em aço inox 304	
Estrutura Robusta	Em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca	
Eixos	Retificados e temperados	
Mancais	Em ferro fundido	
Rolamentos	Blindados	

## Características Específicas

AMASSADEIRAS RÁPIDAS	G.Paniz	Gastromaq
Tampa da Cuba	Em aço inox 304	Em alumínio

## Dados Técnicos

AMASSADEIRAS RÁPIDAS	G.Paniz		Gastromaq			
	AR-15	AR-25	MR-5	MR-15	MR-25	MR-50
Tensões Monofásicas (V)	127 ou 220	220	127-220	110 ou 220	220	-
Motor Monofásico (Cv)	2	4	1	2	3	-
Consumo Mono(kW.h)	2,1	4,3	0,75	1,5	2,3	-
Tensão Trifásica (V)	-	220 ou 380	-	-	220 ou 380	220 ou 380
Motor Trifásico(Cv)	-	5	-	-	3	7,5
Consumo Trifásico (kW.h)	-	4,3	-	-	2,3	5,5
Bivolt Automática	Não	Não	Sim	Não	Não	Não
Velocidades	1	1	1	1	1	1
Rotação do Batedor	243	270	290	290	250(trif) e 290(mono)	250
Capacidade Máxima Massa Pronta (kg)	15	25	7	15	25	50
Capacidade Mínima Massa Pronta (kg)	3	4	1,5	3	4	10
Quantidade Máxima de Farinha (kg)	10	15	5	10	15	30
Quantidade Mínima de Farinha (kg)	2	2,5	1	2	3	6
Peso Líquido (kg)	72	130	45	70	105	140
Dimensões (mm) (AxLxC)	770x680x500	720x820x600	460x380x562	731x452x620	800x590x760	945x635x955
Certificação	INMETRO	INMETRO	INMETRO	INMETRO	INMETRO	-
Normatização	NR-12	NR-12	-	NR-12	NR-12	NR-12

## Particularidades da Amassadeira Rápida

- Tem uma velocidade rápida.
- Tempo de preparo da massa de pão francês: de 8 a 10 minutos.
- Colocar primeiro os ingredientes sólidos para evitar desgaste prematuro ou vazamentos.
- Por aquecer a massa deve ser utilizado gelo, em escamas ou cubos, para evitar a fermentação precoce da massa de pão (proporção de 1kg de gelo para 1lt de água).
- A quantidade MÁXIMA de farinha é de 60% da capacidade de massa pronta.



Batedor  
Amassadeira  
G.Paniz



Ponto de Veu



MR25

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.



# Cilindros Sovadores

**G.PANIZ**

CS450 (semi-industrial)  
CS500 (industrial)  
CS500 SA (industrial)  
CSP 600 (industrial)



## Aplicação:

Sua função é SOVAR e compactar a massa de pão através do processo de remoção do ar que se encontra na sua estrutura.

- ✓ PROCESSO CONSISTE EM PASSAR A MASSA DIVERSAS VEZES ENTRE OS DOIS ROLOS sobrepostos, regulados pelo operador, até atingir o resultado pretendido
- ✓ INDICADO PARA REGIME DE TRABALHO INTENSO em panificadoras médias
- ✓ RETIRA TODO O AR DA MASSA, deixando-a mais lisa e com uma liga consistente. Uniformiza a rede de glúten, conferindo um miolo compacto, com alvéolos menores e bem distribuídos
- ✓ FÁCIL OPERAÇÃO
- ✓ ALTA ROTAÇÃO
- ✓ Estrutura mais ROBUSTA da categoria
- ✓ Opção em inox ou epóxi (CS450 somente epóxi)
- ✓ Opção de bandeja em inox

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.



# Cilindros Sovadores

## Características

CILINDROS SOVADORES	G.Paniz
Regulagem dos cilindros	Regulagem da altura dos cilindros por manípulo e com identificador visual da espessura
Dois motores	Dois motores (um para cada rolo) nos modelos CS500, CS500SA e CSP600. O modelo CS450 possui apenas um motor
Diâmetro dos cilindros	Maior diâmetro de rolos do mercado (74mm no CS450, 125mm no CS500/CS500SA e 165mm no CSP600)
Cilindro	Cilindros cromados (exceto no CS500 epóxi)
Rolamentos	Blindados no CS450 e CS500. Duplos e blindados no CSP600
Estrutura robusta	Em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca ou em inox 430 nos modelos CS500 e CSP600 (CS450 somente em epóxi) Opcional de bandeja em inox 430 em todos os modelos com pintura epóxi
CS500SA (semiautomático)	Esteiras que auxiliam na carga e descarga da massa. Bandeja coletora de resíduos. Opcional de "Enfarinador elétrico"

## Dados Técnicos

CILINDROS SOVADORES	G.Paniz			
	CS-450	CS-500	CSP-600	CS-500 SA
Tensões Monofásicas (V)	220	220	-	-
Tensões Trifásicas (V)	220 ou 380	220 ou 380	220 ou 380	220 ou 380
Quantidade Motores	1	2	2	2
Motor (Cv)	1,5	2x1,5	2x2,0	2x1,5
Consumo (kW.h)	1,1	3,2/2,8	4,2	5
Capacidade por Operação (kg)	10	15	20	15
Área Útil do Cilindro (mm)	450	500	600	500
Abertura Mínima do Rolo (mm)	Zero			
Abertura Máxima do Rolo (mm)	15	22	28	25
Diâmetro do Cilindro (mm)	74	125	168	125
Peso Líquido(kg)	125	180	425	180
Dimensões (mm) (AxLxC)	1650x750x1350	1650x800x1410	1715x865x1520	1580X810X1095
Rotação do Cilindro	117	115	135	115
Certificação	INMETRO	INMETRO	-	-
Normatização	NR-12	NR-12	NR-12	NR-12



CS450



CS500



CSP600

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.



CLPI390



CLE390



CL390

## G.PANIZ

CL300  
CL390  
CLP600 (industrial)



CL300Mini  
CLI300  
CLI/CLE390  
CLPE/CLPI390



### Aplicação:

Sua função é CILINDRAR a massa, removendo o ar que ficou dentro dela durante o processo de amassar, deixando-a lisa, compactada e homogênea.

### Por que escolher o Cilindro Laminador?

- ✓ Indicado PARA LAMINAR MASSAS FINAS como pastel, pizza, biscoitos, lasanha, canelone, tortéi, ravióli, rondeli e similares
- ✓ Processo consiste em PASSAR A MASSA DIVERSAS VEZES ENTRE OS DOIS ROLOS sobrepostos, regulados pelo operador, até atingir o resultado pretendido
- ✓ INDICADA PARA REGIME DE TRABALHO INTENSO
- ✓ RETIRA TODO O AR DA MASSA, deixando-a mais lisa
- ✓ BAIXA ROTAÇÃO
- ✓ MAIOR DIÂMETRO DE ROLOS DO MERCADO
- ✓ Opção de bandejas em inox
- ✓ Com pedestal ou para uso em bancada (modelo 390)

Pode-se utilizar um cilindro laminador para sovar a massa, porém vai demorar mais tempo para a massa sair sovada, podendo aquecê-la.

## G.PANIZ

A marca que o profissional confia.



# Cilindros Laminadores

## Características Comuns

CILINDROS LAMINADORES	G.Paniz	Gastromaq
Regulagem dos cilindros	Regulagem da altura dos cilindros por manipulador e com identificador visual da espessura	
Cilindro	Cilindro cromado.	
Rolamentos	Blindados.	
Estrutura robusta	Em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca e com opção de bandeja em inox.	

## Características Específicas

CILINDROS LAMINADORES	G.Paniz	Gastromaq
Engrenagens	Aço temperado	Ferro fundido
Sistema de tração	Por correntes	Por correia e engrenagem
Opção de pedestal	No CL390	No CLPE/CLPI390
CLP600	Tem dois motores, rolamentos duplos, opção de total inox	

## Dados Técnicos

CILINDROS LAMINADORES	G.Paniz				Gastromaq			
	CL-300 epóxi	CL-300 inox	CL-390	CLP-600	CL300 Mini	CLI-300	CLE390/CLI390	CLPE390/CLPI390
Tensões Monofásicas (V)	127/220V	127/220V	127/220V	-	127/220V	127/220V	127/220V	127/220V
Tensões Trifásicas (V)	-	-	-	220/380	-	-	-	-
Bivolt Automático	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM
Motor (Cv)	1/4	1/2	1	2x2,0	1/3	1/2	1/2	1
Consumo (kW.h)	0,18	0,36	0,73	4,2	0,26	0,36	0,36	0,73
Capacidade Máxima Massa por Operação (kg)	2	3	7	20	2,5	3	4	7
Área Útil do Cilindro (mm)	300	300	390	600	300	300	390	390
Abertura Mínima do Rolo (mm)	Zero							
Abertura Máxima do Rolo (mm)	15	15	15	28	15	15	15	15
Diâmetro do Cilindro (mm)	62,5	62,5	75	168	50	75	75	75
Peso Líquido(kg)	41	41	70/84	425	38	43	53	70
Dimensões (mm) (AxLxC) S/ Pedestal	360x550x390	360x550x390	480x640x740	1715x930x1520	440x560x540	560x560x440	630x640x550	-
Dimensões (mm) (AxLxC) C/ Pedestal	-	-	1350x640x740	-	-	-	-	1334x650x860
Rotação do Cilindro (rpm)	66	66	75	97	80	80	80	80
Bandeja	Epóxi	Inox	Epóxi ou Inox	Epóxi ou Inox	Epóxi	Inox	Epóxi ou Inox	Epóxi ou Inox
Certificação	INMETRO	INMETRO	INMETRO	-	INMETRO	INMETRO	INMETRO	INMETRO
Normatização	NR-12	NR-12	NR-12	NR-12	NR-12	NR-12	NR-12	NR-12



CLI300  
Bandeja  
Inox



CL300  
Epóxi



CLPI390  
com pedestal  
e bandeja inox



# Divisoras de Massas

**G.PANIZ**

DV 30  
DV 36



## Aplicação:

Divide a massa em porções iguais, proporcionando uma produção padronizada, com controle do peso de cada parte da massa.

## Por que escolher a divisora de massas?

- ✓ Indicada para dividir massas de pães em porções de até 80 gramas
- ✓ Para massas com HIDRATAÇÃO até 60%
- ✓ FÁCIL LIMPEZA
- ✓ FÁCIL MANUTENÇÃO
- ✓ Para regime de TRABALHO INTENSO
- ✓ FÁCIL OPERAÇÃO (manual)
- ✓ Opção com carenagem INOX ou ÉPOXI
- ✓ Com ou sem PEDESTAL

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.



# Divisoras de Massas

## Características Comuns

DIVISORA DE MASSAS	G.Paniz
Quantidade de Porções	36 porções (DV36) ou 30 porções (DV30) de até 80gramas
Navalhas de Corte	Em aço inox na DV30 e em polímero na DV36
Mesa	Em aço inox 304
Eixo Dentado	Em ferro fundido
Prensa	Em ferro fundido
Estrutura Robusta	Em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca ou em inox 430
Opcional	Pedestal

## Dados Técnicos

DIVISORA DE MASSAS	G.Paniz			
	DV-30/1	DV-36/1	DV-30	DV-36
Porções de massa	30	36	30	36
Capacidade Máxima de Massa (kg)	2,4	2,88	2,4	2,88
Peso Máximo Porção (g)	80	80	80	80
Gaveta	Quadrada	Redonda	Quadrada	Redonda
Pedestal	SIM	SIM	NÃO	NÃO
Peso Líquido (kg)	45	56	51	62
Dimensões (mm) (AxLxC)	1310x385x480	1310X430X480	480X385X480	480X430X480



Corte  
DV30



Corte  
DV36



# Modeladoras de Pães

**G.PANIZ**



MPS250  
MPS350  
MPS500



ML220  
ML400

## Aplicação:

Para enrolar em formato de pães as porções de massa cortadas nas divisoras, deixando-as prontas para serem colocadas nas assadeiras.

## Por que utilizar a Modeladora de Pães?

- ✓ PARA MODELAR PÃES DE 20 a 500 gramas
- ✓ A PRODUTIVIDADE dependerá do operador
- ✓ BAIXO NÍVEL DE RUÍDO
- ✓ SISTEMA PATENTEADO DE TROCA RÁPIDA E ECONÔMICA DO FELTRO NAS MODELADORAS G.PANIZ  
Troca do feltro em aproximadamente 40 minutos. Não necessita desmontar totalmente a máquina.
- ✓ SISTEMA DE RETORNO AUTOMÁTICO NA MODELADORA COM PEDESTAL  
Esteira transportadora para os cilindros, que facilita o trabalho quando tiver apenas uma pessoa operando a modeladora.

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.

# Modeladora de Pães

## Características Comuns

MODELADORA DE PÃES	G.Paniz	Gastromaq
Cilindros	Revestidos em cromo duro	
Movimentação	Com rodízios nas versões com pedestal	
Rolamentos	Blindados	
Regulagem do Tamanho do Pão	Tem regulagem para a produção de diversos modelos de pães	

## Características Específicas

MODELADORA DE PÃES	G.Paniz	Gastromaq
Sistema de Troca de Feltro	Sistema patenteado de troca rápida do feltro em aproximadamente 40 minutos. Não necessita desmontar totalmente a máquina.	Troca de forma convencional, necessitando desmontar a máquina
Regulagem dos Cilindros (rolos)	Por manípulo engrenado	Indicador visual da abertura dos cilindros
Opcional Pedestal	Opcional na MPS350. Na MPS500 é só com pedestal	Na ML400
Estrutura robusta	Em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca ou em inox (na MPS350 e MPS500)	Em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca

## Dados Técnicos

MODELADORAS	G.Paniz			Gastromaq	
	MPS-250	MPS-350	MPS-500	ML-220	ML-400
Tensões Monofásicas (V)	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220
Motor (Cv)	1/4	1/4	1/4	1/4	1/2 ou 1/4
Consumo (kW.h)	0,18	0,18	0,18	0,18	0,36 ou 0,18
Peso Mínimo do Pão (g)	20	20	20	20	20
Peso Máximo do Pão (g)	500	500	500	500	500
Área Útil do Cilindro (mm)	250	350	500	220	400
Abertura Máxima do Rolo (mm)	15	15	15	15	15
Diâmetro do Cilindro Superior (mm)	49	49	49	44,5	44,5
Diâmetro do Cilindro Inferior (mm)	100	100	100	100	100
Diâmetro do Cilindro de Arraste (mm)	84	84	84	75	75
Rotação do Cilindro (rpm)	365	365	365	365	365
Peso Líquido(kg)	70	90	120	51	102
Dimensões (mm) (AxLxC) S/Pedestal	470x400x730	450x580x750	-	380x400x670	-
Dimensões (mm) (AxLxC) C/Pedestal	-	1110x580x750	1110x740x750	-	1180x630x1150
Certificação	INMETRO	INMETRO	-	INMETRO	INMETRO
Normatização	NR-12	NR-12	NR-12	NR-12	NR-12



Feltro

MPS350  
InoxMPS250  
Modeladora  
de bancada
**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.





# Câmaras Climáticas | Estufa Fermentação

**G.PANIZ**CC500  
CC1000  
EF10**Aplicação:**

Para retardar ou acelerar a fermentação da massa. Tem a função de resfriamento para usar à noite e aquecimento para o início da manhã.

**Por que utilizar a Câmara Climática?**

- ✓ Para CONTROLAR A FERMENTAÇÃO DAS MASSAS
- ✓ Conhecido como “PADEIRO NOTURNO”
- ✓ Para PROGRAMAÇÃO DIÁRIA E SEMANAL
- ✓ REDUZ PERDAS POR VARIAÇÕES CLIMÁTICAS EXTERNAS
- ✓ NÃO RESSECA OS PÃES devido ao sistema otimizado de circulação de ar
- ✓ FUNÇÃO DE MANTER REFRIGERADO (retardar a fermentação) e de AQUECIMENTO (acelerar a fermentação)
- ✓ PARA PRODUÇÃO EM LARGA ESCALA
- ✓ AS MASSAS FERMENTAM AO MESMO TEMPO E DE MANEIRA UNIFORME
- ✓ PRESERVA A QUALIDADE DO ALIMENTO
- ✓ Com 10, 20 ou 40 esteiras
- ✓ Em Inox ou Epóxi

Não possui controlador de umidade

Recomendado utilizar esteiras vazadas ou perfuradas. Se utilizar lisas, intercalar as esteiras.

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.

# Câmaras Climáticas | Estufa Fermentação

## Características

CÂMARA CLIMÁTICA	G.Paniz
Temperatura Programável	Temperatura de 5°C a 35°C (câmara climática e estufa quente/fria), EF10 Temperatura de 15°C a 35°C (Estufa versão quente)
Isolamento Térmico	Isolamento em peça única de poliuretano injetado e expandido
Esteiras	10 esteiras 58X70CM (EF10) 20 esteiras 58X70CM (CC500) ou 40 esteiras 58X70CM (CC1000)
Temporizador	Temporizador eletrônico programável (quente ou frio; quente e frio)
Sensor Temperatura	Sensor de temperatura no interior da câmara
Sensor Água	Sensor de nível no reservatório de água
Porta Esteiras	Porta esteiras em aço inox 430
Revestimento Interno	Revestimento interno em aço inox 430
Estrutura Externa	Revestimento externo em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca ou em aço inox

## Dados Técnicos

CÂMARA CLIMÁTICA   ESTUFA DE FERMENTAÇÃO	G.Paniz		
	CC-500	CC-1000	EF10
Tensões Monofásicas (V)	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220
Unidade Condensadora (Cv)	1/5	1/2	1/8
Consumo Ref./Aquec. (kW.h)	0,3/1,0	0,5/1,0	0,3/1,1
Capacidade Esteiras (Un.)	20	40	10
Qt Pão francês 50g (Un.)	500	1000	250
Peso Líquido (kg)	93	138	98
Regulagem para Esteiras (cm)	58x70	58x70	58x70
Dimensões (mm) (AxLxC)	2.000x692x1.064	2.041x692x1.814	990x990x1.140
Certificação	INMETRO	INMETRO	INMETRO
Distância entre esteiras	75 mm	75 mm	



Estufa com  
forno 5 esteiras



Câmara  
Total Inox



Revestimento  
Interno em  
Inox

# Resfriador de Água

**G.PANIZ**

RA100



## Aplicação:

Fornecer água gelada para as mais variadas receitas.

## Por que utilizar o Resfriador de Água?

### ✓ TEMPERATURA IDEAL DA ÁGUA

A temperatura da água no processo da panificação é de extrema importância. A água é essencial para a fermentação, para desenvolvimento do glúten e para gelatinização do amido durante o processo de cozimento do pão, assegurando a sua qualidade.

### ✓ O RESFRIADOR é utilizado principalmente para RESFRIAR A ÁGUA usada nas receitas na amassadeira espiral

### ✓ Pode ser usado como BEBEDOURO

### ✓ Em Inox ou Epóxi

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.



# Resfriador de Água

## Características

RESFRIADOR DE ÁGUA	G.Paniz
Capacidade	100 litros de água
Controlador de Temperatura	Digital
Isolamento Térmico	Isolamento térmico em peça única de poliuretano expandido
Reservatório de Água	Em material atóxico
Sem Dosador	Sem dosador
Temperatura de Trabalho	De 3°C a 7°C
Temperatura Ambiente	Projetado para ambientes com temperatura até 30°C
Serpentina	Em inox, tem contato diretamente com a água
Estrutura Externa	Revestimento externo em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca ou em inox

## Dados Técnicos

RESFRIADOR DE ÁGUA	G.Paniz
	<b>RA-100 PLUS</b>
Tensões Monofásicas (V)	127 ou 220
Unidade Condensadora (Cv)	1/5
Consumo (kW.h)	0,3
Capacidade Água (Litros)	100
Peso Líquido(kg)	50
Dimensões (mm) (AxLxC)	1210x460x555



FTG300



FTG480

## G.PANIZ

FTG/FTE 100  
FTG/FTE 150  
FTG/FTE 240  
FTG/FTE 300  
FTG/FTE 480



FTG5  
FTG8  
FTG10

Recomendado utilizar esteiras com tiras perfuradas ou lisas perfuradas.

### Aplicação:

Para assar pães, biscoitos, pizzas (exceto produtos muito leves).

### Por que utilizar o Forno Turbo?

#### ✓ TURBINA

Distribui o calor e o vapor de maneira uniforme, propiciando ao pão um assamento homogêneo, uma casca crocante e um miolo macio.

#### ✓ VAPOR

Possui um jato d'água, acionado em seu painel, que libera vapor úmido sobre a turbina em rotação, deixando o pão com a casquinha crocante.

#### ✓ CONTROLADOR DIGITAL

Possibilita a programação da temperatura, do tempo de assamento e informa através de aviso sonoro quando o produto estiver pronto, além de programar o tempo da vaporização e monitorar a chama do queimador.

#### ✓ IDEAL PARA PÃO FRANCÊS (50g)

Tempo de aquecimento forno: 10 a 13 minutos

Tempo de assamento: 18 minutos a 180°C

Vapor de 4 segundos

3 ciclos de pão por hora

- ✓ ASSA BISCOITOS COM MAIS DE 40g  
Para biscoitos mais leves, tem opcional "kit biscoito" no forno FTG480.

No forno a gás, se você desligar a turbina ele vai continuar aquecendo. Porém não distribui bem o calor e com o tempo pode dar problema no seu forno. No forno turbo elétrico, se você desligar a turbina ele vai parar de aquecer e também pode ter problema de funcionamento.

## G.PANIZ

A marca que o profissional confia.

# Fornos Turbo

## Características Comuns

FORNOS TURBO	G.Paniz	Gastromaq
Borracha da Porta	100% SILICONADA, sem rebites, com fechamento no vidro. De FÁCIL SUBSTITUIÇÃO. Elimina perda de calor e vapor	
Rodízios Reforçados	Facilita a locomoção. Dois rodízios com trava	
Painel	Para programação de tempo, temperatura e vapor. Afastado da parede do forno, preservando os componentes elétricos	
Maçaneta Rolamentada	Fechamento leve e fora da zona de calor	
Queimador (gás)	Queimadores tubulares redondos que tornam mais eficiente o aquecimento e a retomada na versão a GÁS Acesso à gaveta dos queimadores na parte frontal.	
Revestimento Interno	Em aço carbono 1020 com pintura de alta temperatura .	
Estrutura Externa	Em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca nas laterais. Acabamento frontal em inox. Teto e chapa traseira em aço galvanizado	
Turbina	Turbina desliga ao abrir a porta e liga novamente ao fechar	
Estrutura Reforçada	Maior vida útil ao equipamento	
Observações:	No gás , segue junto 2 conexões de gás para uso em 2 botijões. Bomba d'água do Gastromaq é independente, no G.Paniz está dentro do painel	

## Características Específicas

FORNOS TURBO	G.Paniz	Gastromaq
Versão	Gás ou elétrico	Gás
Esteiras (Qt)	5, 8, 10 ou 16 esteiras	5, 8 ou 10 esteiras
Isolamento Térmico	Em lâ de rocha compactada 75mm (150mm no FTG/FTE480) Menor fuga de calor e menor consumo de gás/energia Menor oscilação de temperatura e maior qualidade de assamento do pão	Em lâ de rocha compactada 50mm
Porta Esteiras Móvel	Em aço inox 430. Ajustável para esteiras 40x60, 45x65, 60x80 e 58x70 ( exceto FTG/FTE100 e FTG/FTE480)	Em aço carbono Ajustável para esteiras 45x65 e 58x70
Distância entre Esteiras	95mm	85mm
Espaço Interno	Maior câmara interna da categoria. Otimiza a circulação de ar, assando de maneira uniforme.	-
Iluminação Interna	Duas lâmpadas alógenas, fixadas na parte externa do vidro. FTG/FTE 150/100 que tem apenas uma lâmpada	Uma lâmpada alógena, fixada na parte externa do vidro
Carrinho Móvel (FTG/FTE480)	Carrinho com 16 ESTEIRAS acompanha o forno. Deve ser solicitado na medida específica das esteiras: 60x80 , 45x65 ou 40x60cm.	-
Opcional KIT Biscoito (FTG480)	CARRINHO móvel até 26 esteiras + PAINEL com controle de velocidades do motor para a produção de BISCOITOS MAIS LEVES	-



Forno Turbo  
Gás Inox



FTE480  
Forno Turbo  
Elétrico



FTG300  
Forno Turbo  
Gás



# Fornos Turbo

## Dados Técnicos Fornos Turbo Gás

FORNOS TURBO GÁS	G.Paniz					Gastromaq		
	FTG-100	FTG-150	FTG-240	FTG-300	FTG-480	FTG-5	FTG-8	FTG-10
Tensões Monofásicas (V)	127/220	127/220	127/220	127/220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220
Bivolt	Bivolt com chave seletora					Não		
Temperatura Máxima	250°C					250°C		
Temperatura Mínima Recomendada	100°C					100°C		
Motor (Cv)	1/5	1/5	3/4	3/4	2 X 3/4	1/5	3/4	3/4
Consumo (kW.h)	0,5	0,5	1,0	1,0	2,0	0,5	1,0	1,0
Consumo Gás (kg/h) (GLP)	0,8	1	1,2	1,4	2,0	1,1	1,3	1,5
Capacidade de Pão Francês (50g) por Ciclo	100	150	240	300	480	150	240	300
Capacidade 3 Ciclos de Pão por Hora	300	450	720	900	1440	450	720	900
Tempo de Aquecimento (min)	10	10	10	13	13	7	9	10
Tempo de Cocção Pão Francês (min)	18 minutos					18 minutos		
Peso Líquido (kg)	124	150	200	247	360	111	139	153
Esteiras (Qt)	5	5	8	10	15	5	8	10
Distâncias entre as Esteiras (mm)	95mm					85mm		
Medida Esteiras (mm)	40x60	Ajustável 40x60 - 45x65 - 58x70 - 60x80 - 40x80	Ajustável 40x60 - 45x65 - 58x70 - 60x80 - 40x80	Ajustável 40x60 - 45x65 - 58x70 - 60x80 - 40x80	Carrinho móvel para esteiras de 40x60 - 45x65 - 58x70 - 60x80 ou 40x80	58x70 e 45x65	58x70 e 45x65	58x70 e 45x65
Dimensões Internas (mm) (AxLxC)	524x518x830	520x695x930	835x720x1055	1025x720x1055	1680x725x1060	465x665x860	715x665x860	860x665x860
Capacidade (L)	225	336	634	778	1.251	266	409	492
Dimensões Externas (mm) (AxLxC)	1565x870x1256	1575x1046x1356	1880x1046 x 1485	2070x 1046 x 1485	2200x1125x1560	1470x955x1295	1725x955x1295	1890x955x1295
Altura do Pedestal	820	820	730	730	-	676	820	820
Certificação	INMETRO					INMETRO		

## Dados Técnicos Fornos Turbo Elétricos

FORNOS TURBO ELÉTRICOS	G.Paniz				
	FTE-100	FTE-150	FTE-240	FTE-300	FTE-480
Tensões Monofásica S(V)	220	220	220	-	-
Tensões Trifásicas (V)	220 ou 380	220 ou 380	220 ou 380	220 ou 380	220 ou 380
Bivolt	Não				
Temperatura Máxima	250°C				
Temperatura Mínima Recomendada	100°C				
Motor (Cv)	1/5	1/5	3/4	3/4	2 X 3/4
Consumo (kW.h)	6,5	7,35	11	13	22,5
Capacidade de Pão Francês (50g) por Ciclo	100	150	240	300	480
Capacidade 3 Ciclos de Pão por Hora	300	450	720	900	1440
Tempo de Aquecimento (min)	8	8	10	10	9
Tempo de Cocção Pão Francês (min)	18 minutos				
Peso Líquido (kg)	111	135	194	228	350
Esteiras (Qt)	5	5	8	10	16
Distância entre Esteiras	95mm				
Medida Esteiras (mm)	40x60	Ajustável 40x60 - 45x65 - 58x70 - 60x80 - 40x80	Ajustável 40x60 - 45x65 - 58x70 - 60x80 - 40x80	Ajustável 40x60 - 45x65 - 58x70 - 60x80 - 40x80	Carrinho móvel para esteiras de 40x60 ou 45x65 ou 58x70 ou 60x80 ou 40x80
Dimensões Internas (mm) (AxLxC)	524x518x830	520x695x930	835x720x1055	1025x720x1055	1680x725x1060
Capacidade (L)	225	336	634	778	1251
Dimensões Externas (mm) (AxLxC)	1565x870x1256	1575x1046x1356	1880 x1046x1485	2070 x1046x1485	2200x1125x1560
Altura Pedestal	820	820	730	730	-
Certificação	INMETRO				



Panificação

# Fornos Lastro



FLE/FLG450  
FLE/FLG800  
FLE/FLG950

## Aplicação:

Ideal para assar pães,ucas, bolos, biscoitos, pizzas e salgados.

## Características

FORNO LASTRO	Gastromaq
Funcionamento	Gás ou elétrico
Abertura da Porta	Guilhotina (contrapeso) ou Basculante (mola)
Medidas Internas	450x700mm, 800x600mm e 950x950mm
Grade Interna	Acompanha grade reforçada
Isolamento Térmico	Em lâ de rocha compactada 30mm
Vapor	SEM Vapor
Pedra Refratária	Com pedra refratária para distribuição uniforme do calor
Temperatura	Ajustável até 250°C
Controlador	Analógico
Cavalete	Robusto e desmontável
Gaveta (versão gás)	Gaveta móvel para acendimento dos queimadores
Versões	Simple e Duplo
Acabamento Interno	Chapa galvanizada
Acabamento Externo	Em pintura epóxi branca nas laterais e frontal em inox. Opcional inox nas laterais e frontal

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.

# Fornos Lastro

## Dados Técnicos

FORNOS LASTRO GÁS	Gastromaq		
	FLG-450 PG/PB	FLG-800 PG/PB	FLG-950 PG/PB
Consumo Gás (kg/h) (GLP)	0,50	0,7	0,90
Tempo de Aquecimento (min) a 200°C	25	30	35
Peso Líquido	42	60	98
Dimensões Internas (mm) (AxLxC)	290x455x705	290x805x605	290x950x950
Dimensões Externas (mm) (AxLxC)	1420x600x875	1420x975x775	1420x1165x1125

FORNOS LASTRO ELÉTRICO	Gastromaq		
	FLE-450 PG/PB	FLE-800 PG/PB	FLE-950 PG/PB
Tensões Monofásicas (V)	220	220	220
Resistência (W)	3000	5000	6400
Consumo (kW.h)	3	5	6
Tempo de Aquecimento (min) a 200°C	30	35	40
Peso Líquido	47	58	92
Dimensões Internas (mm) (AxLxC)	260x455x705	260x805x605	260x950x950
Dimensões Externas (mm) (AxLxC)	1420x690x945	1420x1040x845	1420x1190x1195
Certificação	INMETRO	INMETRO	INMETRO



FLE450  
Forno Lastro  
Porta Guilhotina



FLG950  
Forno Lastro  
em inox



FLG950  
Forno Lastro Duplo  
Porta Basculante

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.

Panificação

# Fornos de Convecção - GranChef e GastroChef



FCV35  
Versatilidade



FCV35  
Atributos



FC35D e  
FC35A

**G.PANIZ**

**GranChef**

FCV35  
FCSV35



**Gastromaq**  
**GastroChef**

FC35D  
FC35A



## Aplicação:

Ideal para assar ou finalizar alimentos servidos a todo o momento, como pães de queijo, cookies, merengues, folhados, pastéis, croissant, bolos, macarons, pudim em banho-maria entre outros doces e salgados. Indicado para lojas de conveniência, lanchonetes, cafés, bistrôs, confeitarias e cozinhas gourmet.

## Por que utilizar o Forno de Convecção?

### ✓ TURBINA

Distribui o calor e o vapor de maneira uniforme, propiciando um assamento homogêneo.

### ✓ VAPOR PARA PÃO (FCV35)

Possui um jato d'água, acionado manualmente em seu painel, que libera vapor úmido por 4 segundos, em intervalos de 5 minutos, sobre a turbina em rotação, deixando o pão francês com uma casquinha crocante.

### ✓ CONTROLADOR DIGITAL (FCV35, FCSV35 e FC35D)

Possibilita a programação da temperatura, do tempo de assamento e informa através de aviso sonoro quando o produto estiver pronto. Além disso programa o tempo da vaporização no FCV35.

### ✓ COMPACTO E VERSÁTIL

### ✓ ASSAMENTO RÁPIDO E UNIFORME

### ✓ COM ASSADEIRAS 35x35 em alumínio, perfuradas

### ✓ MAIOR POTÊNCIA do mercado (3.300w) e com 5 assadeiras (FCV35 e FCSV35)

Para assar bolos, utilizar no máximo 2 assadeiras

Para pudins, é necessário colocar um recipiente com água (banho-maria) e usar até 2 assadeiras

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.



# Fornos de Convecção

## Tempo/Temperatura de assamento

Alimento	Tempo	Temperatura
Folhado (resfriado)	25 a 30min	150°C
Pão francês (congelado) no FCV35	18min	180°C
Croissant grande (congelado)	30min	165°C
Pão de queijo pequeno (congelado)	25min	160°C

Ideal para doces e salgados pequenos ou médios para que o calor seja distribuído uniformemente pela câmara.

## Características Comuns

FORNOS CONVECÇÃO 35X35	G.Paniz	Gastromaq
Funcionamento		Elétrico
Porta Esteiras Móvel		Em aço inox 430
Empilhamento Máximo		2 fornos
Estrutura		Revestimento interno e externo em inox 430
Tipo de tomada		20A com pino de 4,8mm
Alarme		Com alarme sonoro

## Características Específicas

FORNOS CONVECÇÃO 35X35	G.Paniz	Gastromaq
Isolamento Térmico	Em lâ de rocha compactada 50 mm + câmara de ar Não aquece as laterais externas do forno	Em lâ de rocha compactada 50 mm

## Dados Técnicos

FORNOS DE CONVECÇÃO 35x35	G.Paniz		Gastromaq	
	FCV-35	FCSV-35	FC-35A	FC-35D
Controlador	Digital	Digital	Analógico	Digital
Assadeiras (Qt)	5	5	4	4
Distância entre assadeiras (mm)	75mm	75mm	75mm	75mm
Tensões Monofásicas (V)	220	220	220	220
Motor (Cv)	1/30	1/30	1/30	1/30
Potência (W)	3.300	3.300	2.600	2.600
Consumo (kW.h)	2,3	2,3	1,8	1,8
Temperatura Máxima	250°C	250°C	250°C	250°C
Temperatura Mínima	Temperatura ambiente			
Tempo de Aquecimento	8 minutos		10 minutos	
Volume Interno (l)	75	75	66	66
Com Vapor	Sim	Não	Não	Não
Peso Líquido	31,5	31,5	25	25
Dimensões Internas (mm) (AxLxC)	420x362x370	420x362x370	368x362x367	368x362x367
Dimensões Externas (mm) (AxLxC)	540X640X680	540X640X680	540X480X680	540X480X680
Certificação	INMETRO	INMETRO	INMETRO	INMETRO



FCV35  
Forno GranChef



FCSV35  
Forno  
GranChef  
duplo



FC35 A  
Forno GastroChef  
analógico

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.

**G.PANIZ**

FCR3

FCR4

**Aplicação:**

Versatilidade no assamento de alimentos servidos a todo momento, como pães de queijo, folhados, pizzas pré-cozidas e croissants. Valoriza a exposição dos alimentos sendo assados em estabelecimentos como bares, lojas de conveniência, cafés e bistrôs.

**Por que escolher o Forno de Convecção Rotativo?**

- ✓ **TURBINA E SISTEMA GIRATÓRIO**  
Seu sistema giratório, aliado ao turbo (convecção), propiciam um assamento rápido e uniforme.
- ✓ **BANDEJAS COM DIÂMETRO DE 35 CM**  
Acompanha bandejas redondas em alumínio que giram conforme o alimento é assado. Opção de 3 bandejas no FCR3 e 4 bandejas no FCR4.
- ✓ **CONTROLADOR DIGITAL DE TEMPO E TEMPERATURA**
- ✓ **IDEAL PARA FRENTE DE LOJA**  
Valoriza a exposição dos alimentos sendo assados na sua frente de loja.

Capacidade de 500g  
por bandeja.

Usar apenas as  
bandejas do forno.

O forno de convecção  
(turbo) demanda  
temperatura e tempo  
menores que um forno  
sem circulação de ar forçada.

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.

# Fornos de Convecção Rotativos

## Características

FORNOS DE CONVECÇÃO ROTATIVOS	G.Paniz
Funcionamento	Elétrico
Distância entre esteiras	80mm
Iluminação interna	Sim
Alarme	Com alarme sonoro
Sistema rotativo	Estrutura com grade rotativa em aço carbono, revestido com cromo duro, movida por moto redutor
Empilhamento máximo	2 fornos
Estrutura	Revestimento interno e externo em aço inox 430
Coletor de resíduos	Acompanha bandeja para coleta de resíduos

## Dados Técnicos

FORNOS DE CONVECÇÃO ROTATIVOS	G.Paniz	
	FCR3	FCR4
Controlador digital	Sim	Sim
Bandejas (Qt)	3	4
Peso máximo por bandeja	500g	500g
Distância entre bandejas (mm)	80mm	80mm
Tensões monofásicas (V)	220	220
Motor (Cv)	1/30	1/30
Potência (W)	2600	3000
Consumo (kW.h)	1,80	2,30
Temperatura máxima	250°C	250°C
Tempo de aquecimento	8 minutos (até 180°C)	
Volume interno (L)	58	74
Peso Líquido (Kg)	25	29
Dimensões externas (mm) (Ax-LxC)	505x530x710	595x530x710



FCR3 FORNO ROTATIVO



FCR4 FORNO ROTATIVO

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.



**G.PANIZ**

## Pizzaiolo

FPE400A  
FPE400D



### Aplicação:

Ideal para assar pizzas de forma rápida e uniforme, em pequenos estabelecimentos como pizzarias, fast-foods, restaurantes, bares, espaços gourmets, lojas de conveniência e similares.

### Por que utilizar o Forno Lastro para Pizza?

- ✓ PARA ASSAR UMA PIZZA DE 40 CM EM ATÉ 3 MINUTOS
- ✓ ASSAMENTO RÁPIDO E PERFEITO
- ✓ ÓTIMO APROVEITAMENTO DO ESPAÇO
- ✓ IDEAL PARA ESTABELECIMENTOS QUE BUSCAM RAPIDEZ E EFICIÊNCIA

#### ✓ PIZZA MASSA PRÉ-COZIDA

Para assar pizzas com massa pré-cozida, recomenda-se o tempo de aproximadamente 3 minutos com a temperatura do teto do forno de 250°C a 300°C e a temperatura do lastro de 150°C a 200°C.

#### ✓ PIZZA MASSA CRUA

Para assar pizzas com massa crua, recomenda-se o tempo de aproximadamente 3 minutos e 30 segundos com temperatura do teto do forno de 300°C a 350°C e a temperatura do lastro de 200°C a 250°C.

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.



# Fornos Lastro para Pizza - Pizzaiolo

## Características

FORNO LASTRO PARA PIZZA	G.Paniz
Funcionamento	Elétrico
Controlador	Controladores de temperatura das resistências superior e inferior independentes. Digitais no FPE400D e Analógicos no FPE400
Timer	Na versão digital
Isolamento Térmico	Por fibra cerâmica + sistema de exaustão
Pedra Refratária	Com pedra refratária para distribuição uniforme do calor
Temperatura	Ajustável até 400°C
Iluminação	Com iluminação interna por lâmpada alógena
Porta	Com vidro duplo
Pés	Ajustáveis
Empilhamento Máximo	3 fornos
Acabamento Externo	Total Inox
Limpeza	Acompanha escova para limpeza. Tem coletor de resíduos

## Dados técnicos

FORNO LASTRO PIZZA ELÉTRICO	G.Paniz	
	FPE-400A	FPE-400D
Controlador	Analógico	Digital
Tensões Monofásicas	220	220
Potência (W)	3.300	3.300
Consumo (kW.h)	2,3	2,3
Temperatura Máxima	400°C	400°C
Volume Interno (l)	29	29
Tempo de Assamento (min)	3min/3min30seg	3min/3min30seg
Tempo de Aquecimento (min) a 300°	40min	40min
Peso Líquido (kg)	45	45
Dimensões Internas (mm) (AxLxC)	123x420x480	123x420x480
Dimensões Externas (mm) (AxLxC)	335X740X690	335X740X690



3 Fornos

FLE400D  
Forno Lastro  
Digital AbertoFLE400A  
Forno Lastro  
Analógico
**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.

**G.PANIZ**

MFP80

**Aplicação:**

Utilizado para moer o pão torrado, transformando-o em farinha de rosca.

**Características**

MOINHO DE FARINHA PÃO	G.Paniz
Motor	Motor potente e de alto desempenho
Capacidade Produção	Maior produtividade do mercado (80kg/h)
Hélice de Corte	Hélice de corte com perfil de aço trefilado soldado
Tela Peneiradora	Tela em alumínio com furos de 2mm
Defletores de Proteção	Com duas proteções (defletores) que impossibilitam o acesso às partes móveis (hélice)
Proteção Fixa	Proteção fixa que impede o acesso à zona de risco (motor)
Formato Estrutura	Estrutura oitavada que proporciona maior rapidez na moagem
Tipo de Pão para Moer	Para uma perfeita moagem é necessário que o pão esteja cortado ao meio no sentido horizontal, torrado e sem umidade
Estrutura Externa	Revestimento externo em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca ou em inox

**Dados Técnicos**

MOINHO DE FARINHA DE PÃO	G.Paniz
	MFP-80
Tensões Monofásicas	127V/220V
Bivolt	Sim
Motor (Cv)	1
Consumo (kW.h)	0,73
Capacidade Farinha (kg/h)	80
Rotação (RPM)	3450
Peso Líquido(kg)	22
Dimensões (mm) (AxLxC)	950X355X275
Normatização	NR-12

MFP80  
Moinho Epóxi**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.


**G.PANIZ**

FP12S

FP14S

FPS12S  
Inox

### Aplicação:

Utilizada para fatiar pães de forma, resultando em fatias com a mesma espessura.

### Características

FATIADORA DE PÃO	G.Paniz
Tipos de Pães	Pão de forma
Lâminas de Corte	Em aço temperado
Embalador	Com embalador manual de pães
Área de Contato com o Alimento	Em aço inox 430
Estrutura Externa	Estrutura robusta em chapa de aço SAE1020 com pintura epóxi ou em inox

### Dados Técnicos

FATIADORA DE PÃO	G.Paniz	
	FP-12 S	FP-14 S
Tensões Monofásicas	127V ou 220V	127V ou 220V
Motor (Cv)	1/4	1/4
Consumo (kW.h)	0,18	0,18
Capacidade (pão de 0,5 kg/h)	360 pães/hora	
Espaçamento entre Lâminas (mm)	12	14
Quantidade de Fatias (pão de forma normal)	28	24
Peso Líquido (kg)	90	90
Dimensões (mm) (AxLxC)	1460x500x775	1460x500x775
Normatização	NR-12	NR-12

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.

# Fatiadeiras de Pão - G2

FP12 e  
FP14G2
**G.PANIZ**
FP12G2  
FP14G2Pão  
fatiadoFatiadeira  
de bancada

## Aplicação:

Desenvolvida para fatiar pães em geral, inclusive artesanal, resultando em fatias com a mesma espessura (12mm ou 14mm).

## Características

FATIADORA DE PÃO	G.Paniz
Típos de Pães	Possível fatiar qualquer tipo de pão (forma, artesanal, caseiro...)
Lâminas de Corte	Em aço temperado
Embalador	Com embalador manual de pães
Área de Contato com o Alimento	Em aço inox 430
Bandeja Coletora de Resíduos	Sim
Regulagem Automática de Altura	Sim
Sistema de Guia de Pão	Sim
Empurrador do Pão	Sim
Opcional sem Pedestal	Sim
Estrutura Externa	Estrutura robusta em chapa de aço SAE1020 com pintura epóxi e fechamento laterais em polímero de alta resistência.

## Dados Técnicos

FATIADORA DE PÃO	G.Paniz	
	FP-12 G2	FP- 14 G2
Modelos	FP-12 G2	FP- 14 G2
Tensões Monofásicas	127V ou 220V	127V ou 220V
Motor (Cv)	1/4	1/4
Consumo (kW.h)	0,18	0,18
Capacidade (pão de 0,5 kg/h)	360 pães/hora	
Espaçamento entre Lâminas (mm)	12	14
Quantidade de Fatias (pão de forma normal)	28	24
Altura Mínima/Máxima de Corte (mm)	50	140
Largura Máxima do Pão (mm)	350mm	
Peso Líquido (kg)	90	90
Dimensões (mm) (AxLxC) com Pedestal	1320x600x840	1320x600x840
Dimensões (mm) (AxLxC) sem Pedestal	690x600x840	690x600x840
Normatização	NR-12	NR-12

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.



# Confeitaria





BP05G2  
BP12G2



BP05B



BP12RP



BP18RP



BP38C

## G.PANIZ

BP05B (Bambina)  
BP05RP  
BP08RP  
BP12RP  
BP18EL  
BP38C



BP05G2  
BP12G2  
BP30EL

### Aplicação:

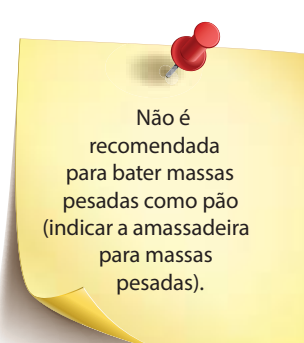
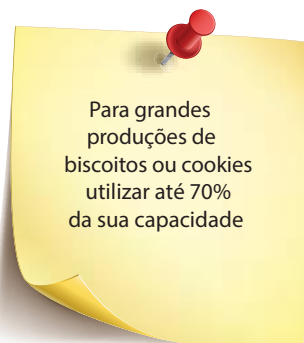
Sua principal aplicação é na confeitaria, caracterizada pela produção de MASSAS de consistência MÉDIA ou LEVE, como bolos, chantilly, merengues, marshmallow, cremes, glacês, panquecas, claras em neve, cookies, brownies e alguns tipos de biscoitos.

### Por que escolher a batedeira planetária?

- ✓ **SISTEMA PLANETÁRIO**  
O modelo de batimento planetário é o mais potente de todas as batedeiras industriais ou semi-industriais. Seus batedores combinam movimentos de rotação com translação, ou seja, giram em seu eixo e ao redor da cuba ao mesmo tempo, resultando na produção de massas uniformes mais rápido.
- ✓ **IDEAL PARA PRODUZIR MASSAS AERADAS**  
A combinação do sistema de transmissão por caixa de redução e batedor como o "globo", que bate a massa incorporando ar para a sua estrutura, possibilita a formação de "bolhas de ar" na massa.
- ✓ **FUNÇÃO DOS BATEDORES**  
**Globo:** ideal para massas leves como mousses, bolos, claras em neve e cremes.  
**Raquete:** para massas médias como petit gateau, brownies ou pastas.  
**Gancho:** para biscoitos leves e receitas com alto índice de gordura sólida.

- ✓ **Em inox ou epóxi (modelos G.Paniz)**

- ✓ **Baixo Ruído**



## G.PANIZ

A marca que o profissional confia.

# Batedeiras Planetárias

## Características Comuns

BATEDEIRAS PLANETÁRIAS	G.Paniz	Gastromaq
Cuba Removível	Estampada em peça única, sem solda, em aço inox 304. De fácil limpeza e durável. Com alça na BP08RP e na BP05B	
Batedores	Em alumínio	
Rolamentos	Blindados	
Motor	Potente, silencioso e econômico	

## Características Específicas

BATEDEIRAS PLANETÁRIAS	G.Paniz	Gastromaq
Sistema de transmissão	BP05RP, BP08RP, BP12RP: redução de velocidades através de caixa de redução (reductor planetário), que dispensa lubrificação, proporciona menor ruído, maior torque e resistência ao uso contínuo  BP18EL e BP38C: transmissão por polia com correia e engrenagem com corrente, com inversor de frequência eletrônico. Na BP05B o sistema de transmissão é através de polias e correia	Por polias e correias
Sistema de troca de velocidades	Troca de velocidade elétrica por inversor de frequência que garante a potência máxima em todas as velocidades (rampa de aceleração) em todos os modelos. Na BP05B (Bambina) a troca de velocidades é eletrônica	Troca de velocidade elétrica por inversor de frequência na BP30EL eletrônica na BP05G2 e BP12G2
Velocidades	4 velocidades (exceto BP05B que é 10 velocidades)	10 velocidades na BP05G2 e BP12G2 e 4 velocidades na BP30EL
Protetor cuba	Protetor antirespingos em policarbonato transparente, com abertura para adição de ingredientes na BP05B, BP05RP, BP08RP, BP12RP. Grade de proteção com funil para adicionar ingredientes na BP18EL. Grade de proteção na BP38C.	Grade de proteção
Estrutura robusta	Em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca ou em Inox 430.	Em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca
Carrinho para transporte da cuba	Na BP38C	Na BP30EL
Pedestal	Acompanha pedestal na BP18EL	

## Dados Técnicos

BATEDEIRAS PLANETÁRIAS	G.Paniz					
	BP 05 B DIG	BP 05 RP	BP 08 RP	BP 12 RP	BP 18 EL	BP 38 C
Tensões Monofásicas (V)	127/220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	220	220
Motor (Cv)	1.000 W	1/4	1/4	1/2	1	1,5
Bivolt Automática	SIM	-	-	-	-	-
Consumo (kW.h)	0,2	0,2	0,2	0,38	0,73	1,1
Capacidade Máxima (L)	5	5	8	12	18	38
Capacidade Mínima (L)	0,5	0,5	0,8	1,2	1,8	3,8
Peso Líquido (kg)	14	23	27	34	95	185
Dimensões (mm) (AxLxC)	410x245x430	615x266x485	670x290x490	725x335x555	920x550x690 1245x550x690 (C/pedestal)	1170x720x500
Velocidades	10	4	4	4	4	4
Rotação do Batedor (RPM)	Vel 1 = 265 Vel 2 = 305 Vel 3 = 340 Vel 4 = 375 Vel 5 = 445 Vel 6 = 485 Vel 7 = 520 Vel 8 = 560 Vel 9 = 595 Vel 10 = 610	Vel 1 - 210 Vel 2 - 290 Vel 3 - 418 Vel 4 - 563	Vel 1 - 210 Vel 2 - 290 Vel 3 - 418 Vel 4 - 563	Vel 1 - 210 Vel 2 - 290 Vel 3 - 418 Vel 4 - 563	Vel 1 - 172 Vel 2 - 298 Vel 3 - 415 Vel 4 - 533	Vel 1 - 167 Vel 2 - 249 Vel 3 - 385 Vel 4 - 491
Certificação	INMETRO	INMETRO	-	INMETRO	INMETRO	-
Normatização	-	-	NR-12	NR-12	NR-12	NR-12
Basculamento Superior	Sim	Não	Não	Não	Não	Não

# Batedeiras Planetárias

## Dados Técnicos

BATEDEIRAS PLANETÁRIAS	Gastromaq		
	BP 05 G2	BP 12 G2	BP 30 EL
Tensões Monofásicas (V)	127/220	127 / 220	220 com inversor
Motor (Cv/W)	800W (1/3cv)	1.200W (1/2cv)	1 1/2cv
Bivolt Automática	SIM	SIM	-
Consumo (kW.h)	0,26	0,65	1,1
Capacidade Máxima (L)	5	12	30
Capacidade Mínima (L)	0,5	1,2	3
Peso Líquido (kg)	14	30	113
Dimensões (mm) (AxLxC)	475x265x450	580x325x575	1075x545x740
Velocidades	10	10	4
Rotação do Batedor (RPM)	Vel 1 - 144 Vel 6 - 378 Vel 2 - 180 Vel 7 - 432 Vel 3 - 234 Vel 8 - 468 Vel 4 - 288 Vel 9 - 522 Vel 5 - 324 Vel 10 - 558	Vel 1 - 345 Vel 6 - 534 Vel 2 - 396 Vel 7 - 569 Vel 3 - 431 Vel 8 - 603 Vel 4 - 465 Vel 9 - 638 Vel 5 - 500 Vel 10 - 672	Vel 1 - 153 Vel 2 - 228 Vel 3 - 354 Vel 4 - 460
Basculamento Superior	Não	Não	Não
Certificação	INMETRO	INMETRO	-
Normatização	-	NR-12	NR-12



Batedeira  
Bambina  
BP05B



BP18EL



BP38C





# Cozerellas - Máquinas de Cozimento e Misturadoras

**G.PANIZ**

**Gastromaq**

CZ15

CZ22

CZ37

CZ75



MCM15

MCM22

## Aplicação:

Para cozinhar e misturar, de forma simultânea, massas e recheios de salgados (coxinha e risoles), molhos, polenta, frango desfiado e doces de fruta. Indicada para indústrias de salgados, restaurantes e similares.

## Por que escolher a cozerella?

### ✓ IDEAL PARA A FABRICAÇÃO DE SALGADOS EM GRANDES VOLUMES

Faz o trabalho pesado, misturando grandes quantidades de farinha, sovando a massa e obtendo uma massa lisa e elástica ao final, perfeita para a produção de salgados.

### ✓ FÁCIL FUNCIONAMENTO

Para fazer a massa de salgado é necessário basicamente colocar água e sal na cuba, acionar o acendedor e aguardar a água ferver. Posteriormente, são ligados os batedores giratórios e acrescentada a farinha. Em poucos minutos, a massa chegará ao ponto ideal.

Não são indicados para doces como brigadeiros, beijinhos, doce de leite, etc.

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.

# Cozerellas - Máquinas de Cozimento e Misturadoras

## Características Comuns

COZERELLA - Máquina de cozimento misturadora	G.Paniz	Gastromaq
Cuba   Panela	Em alumínio fundido. Basculante. Removível, facilitando a limpeza	
Grade de Proteção	Removível. Ampla área de abertura para acesso à cuba	
Batedor	Em aço carbono revestido com estanho. Removível. Com raspadores em nylon	
Queimador	De alta pressão, em ferro fundido, com registro de controle da chama. Giratório que facilita o acendimento	

## Características Específicas

COZERELLA - Máquina de cozimento misturadora	G.Paniz	Gastromaq
Sistema de Transmissão	Por Engrenagens e correntes em aço temperado na CZ37 e CZ75 e por Caixa de Redução na CZ15, CZ22	Por caixa de Redução
Eixo Temperado	Eixo com banho de estanho, Ø 1 polegada na CZ15 e Ø 1 1/4 polegada nas CZ22, CZ37 e CZ75	Eixo com banho de estanho, Ø 3/4 polegada
Diâmetro do Queimador	CZ15 Ø 112, CZ22 e CZ37 Ø 175, CZ75 Ø 291	Ø 150mm
Basculamento	Com pedal para liberação, vários níveis de inclinação e alavanca que facilitam o basculamento. Com trava de segurança	Alavanca para bascular e pino de travamento do mesmo lado, facilitando a operação.
Revestimento Superior	Em inox polido	Em inox escovado
Estrutura	Estrutura mais robusta do mercado. Em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca ou em inox ( CZ75 e CZ37)	Em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca

## Dados Técnicos

COZERELLA/MÁQUINA DE COZIMENTO E MISTURADORA	G.Paniz				Gastromaq	
	CZ-15	CZ-22	CZ-37	CZ-75	MCM-15	MCM-22
Tensões Monofásicas (V)	127/220	127/220	127/220	127 ou 220	127/220	127/220
Bivolt Automático	Sim	Sim	Sim	Não	Sim	Sim
Motor (Cv)	1/4	1/2	3/4	1	1/4	1/4
Consumo (kW.h)	0,2	0,4	0,6	0,73	0,5	0,5
Consumo de Gás (kg/h) GLP	0,5	0,6	0,6	1,3	0,6	0,6
Capacidade Volumétrica (l)	15	22	37	75	15	22
Capacidade Máxima Massa Pronta (kg)	9	13	22	45	12,5	17,5
Peso Líquido (kg)	67	108	123	165	35	38
Dimensões (mm) (AxLxC)	110X590X610	1400X750X680	1400X830X770	1560X920X655	1035X585X565	1035X585X640
Rotação do Batedor	32	32	32	32	35	35
Certificação	INMETRO	INMETRO	INMETRO	-	INMETRO	INMETRO
Normatização	NR-12	NR-12	NR-12	NR-12	NR-12	NR-12



CZ75  
Cozerella Inox



Cozerella  
basculada



MCM  
Panela



CZ10F



CZ10

## G.PANIZ

CZ10  
CZ10F



Na CZ10F com panela alumínio, alguns alimentos podem sofrer variação na cor. Neste caso, indicar a panela inox.

### Aplicação:

Para cozinhar e misturar, de forma simultânea, doces, recheios, massas e salgados como brigadeiros, cremes, coxinhas, rissole, molhos, polenta, frango desfiado, geleia de fruta, branquinho, doce de leite, massa choux e risotos.

Indicada para indústrias de doces, salgados, confeitarias, restaurantes e similares.

### Por que escolher a Gourmella?

#### ✓ PAINEL DIGITAL

Para controle do tempo e da velocidade, facilitando seu trabalho. O timer sonoro avisa o final do tempo programado.

#### ✓ SISTEMA PLANETÁRIO na Gourmella Cooker (CZ10F)

Mistura homogênea proporcionada pelo EXCLUSIVO SISTEMA PLANETÁRIO.

#### ✓ AMPLO ESPAÇO PARA ADIÇÃO DOS INGREDIENTES COM O EQUIPAMENTO MONTADO

#### ✓ BATEDOR E RASPADOR

Em aço inox. O batedor é para misturar massas. O raspador com abas (palhetas) de silicone é ideal para a produção de doces. Tem mola de compensação de altura. A desmontagem dos seus componentes é simples, facilitando sua limpeza.

#### ✓ DESIGN DIFERENCIADO

Acabamentos em polímero de alta resistência na cor vermelha.

#### ✓ EXCLUSIVO SISTEMA DE VENTILAÇÃO (cooler)

Permite sua utilização de forma contínua e aumenta a vida útil dos equipamentos.

## G.PANIZ

A marca que o profissional confia.

# Gourmellas - Cooker e Top

## Características

GOURMELLAS	G.Paniz
Sistema de Transmissão	Por engrenagens de aço SAE1020
Motor	Com redutor integrado. De alta performance e silencioso
Fixação da Panela	Na Gourmella TOP a panela tem um sistema de basculamento que permite a retirada do conteúdo de forma prática e segura, não necessitando a desmontagem do cabeçote. Na Gourmella Cooker a fixação da panela ao cabeçote é feita por engates rápidos do tipo "click"
Base	A Gourmella TOP (CZ10), para uso em bancada, tem base em aço inox, com queimador a gás de baixa pressão, chama simples e Ø de 110mm. O acendimento é por ignição elétrica e com regulador de chama. Tem pés de borracha. A Gourmella COOKER (C Z101F) é para ser utilizada em fogão
Cooler	Utilizado para ventilar o sistema. É acionado automaticamente, quando chegar na temperatura de 35° na região do cabeçote, possibilitando sua utilização em regime de trabalho contínuo.

## Dados Técnicos

GOURMELLAS	G.Paniz		
	CZ-10F - panela alumínio Cooker	CZ-10F - panela inox Cooker	CZ-10 TOP
Tensões Monofásicas (V)	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220
Potência (W)	46	46	46
Consumo (kW.h)	0,8	0,8	0,8
Consumo de Gás (kg/h) GLP	-	-	0,265
Velocidades	10	10	10
Material panela	Alumínio fundido e usinada	Inox	Alumínio fundido e usinada
Diâmetro Fundo Panela (Ø)	30cm	28cm (fundo triplo)	30cm
Tampa em Inox	Sim	Não	Sim
Capacidade Volumétrica (l)	10	8,4	10
Capacidade Máxima Produção (kg)	4 kg de massa e 6 kg de doce	4 kg de massa e 6 kg de doce	4 kg de massa e 6 kg de doce
Peso Líquido (kg)	10,5	10,5	21,5
Dimensões (mm) (AxLxC)	450x400x355	450x400x310	535x540x445
Rotação do Batedor (RPM)	Inicial: 30 RPM. Final: 105 RPM	Inicial: 30 RPM. Final: 105 RPM	Inicial: 13 RPM. Final: 46 RPM
Certificação	INMETRO	INMETRO	INMETRO



CZ10F  
Panela Inox



CZ10F  
Batedores



CZ10  
Basculada



MA10



MA20

## G.PANIZ

MA10

MA20



### Aplicação:

Misturadora aquecida, para uso em bancada, que cozinha e mistura DOCES, como brigadeiros, cremes, branquinho, geleias e SALGADOS, como massas de coxinha, recheios, frango desfiado e molhos.

### Por que escolher a Masseirella?

- ✓ SISTEMA PLANETÁRIO  
Mistura homogênea proporcionada pelo EXCLUSIVO SISTEMA PLANETÁRIO que permite que o batedor alcance toda a extensão da panela.
- ✓ BASE EM INOX, COM QUEIMADOR A GÁS, PARA USO EM BANCADA
- ✓ BATEDOR PARA SALGADOS E RASPADOR PARA DOCES
- ✓ PANELA EM ALUMÍNIO OU INOX  
Produz até 10kg (MA10) ou 20kg (MA20) de massa
- ✓ EXCLUSIVO SISTEMA DE VENTILAÇÃO (Cooler)  
Permite o uso em regime de trabalho intenso e direto
- ✓ ESTRUTURA TOTAL INOX

## G.PANIZ

A marca que o profissional confia.



# Masseirellas- Misturadora Aquecida

## Características

MASSEIRELLAS	G.Paniz
Funcionamento	A gás (queimador) e Elétrico (batedor)
Sistema de transmissão	Por engrenagens de aço SAE1020
Motor	Com redutor integrado. De alta performance e silencioso
Base com queimador a gás	Em aço inox, com pés de borracha, queimador de baixa pressão em ferro fundido, chama dupla ø155mm e grelha de 30x30 cm na MA10 e queimador de ø175mm com grelha de 40x40 cm na MA20.
Estrutura em Aço Inox	Estrutura total inox. Proteção contra respingos em inox, com pegador em baquelite. Sistema de segurança que desliga ao abrir a tampa de proteção.
Sistema de articulação na MA20	Sistema de articulação (basculamento) da panela, que facilita a retirada do conteúdo
Painel de instrumentos	Contém botão de emergência, liga/desliga, acionador faiscador, regulador de chama e botão de níveis de velocidade

## Dados Técnicos

MASSEIRELLAS	G.Paniz	
	MA10	MA20
Tensões Monofásicas (V)	220	220
Motor (Cv)	1/4	1/2
Consumo elétrico (kW.h)	0,5	0,6
Consumo gás (kg.h)	0,4	0,4
Tipo de panela	Alumínio ou Inox	
Capacidade volumétrica (l)	16,5	35
Rotação (RPM)	30 a 80 RPM	
Capacidade de produção de massa (Kg)	10	20
Peso Líquido (Kg)	56	88
Dimensões externas (mm) (AxLxC)	720x490x690	810x690x860



MA10 Panela Inox



MA20 Panela inox basculada



MA10 Batedores

# Preparação de Alimentos



# Ralador de Queijo

**G.PANIZ**

RQ15



Discos em Inox

## Aplicação:

Para ralar e desfiar queijos (resfriados), coco e similares. Ideal para pizzarias e restaurantes.

## Características

RALADOR DE QUEIJO	G.Paniz
Discos	Acompanha 3 discos em aço inox: um ralador, um desfiador de 4,5mm e um desfiador de 8mm
Gabinete	Gabinete externo totalmente vedado
Bocal	Bocal removível em aço inox
Troca de discos	Simples e rápida
Estrutura externa	Revestimento externo em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca
Condição ideal do queijo	O queijo deve estar com uma estrutura bem consistente para ralar. No caso de queijos muito macios é necessário refrigerar para endurecer e ter o rendimento esperado no momento de ralar/desfiar

## Dados Técnicos

RALADOR DE QUEIJO	G.Paniz
	<b>RQ-15</b>
Tensões Monofásicas (V)	127 ou 220
Motor (Cv)	1/3
Consumo (kW.h)	0,18
Capacidade Ralar/Desfiar (kg/h)	30
Rotações (RPM)	407
Peso Líquido (kg)	18
Dimensões (mm) (AxLxC)	400X235X550

Queijos macios devem ser endurecidos através de congelamento antes de ralar.

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.


**G.PANIZ**

Cutter05L



Lâmina

### Aplicação:

Para triturar e misturar alimentos como temperos, legumes, carnes, amendoim, açaí, vinagrete, maionese, patê e similares. Ideal para pizzarias, lancherias, cozinhas industriais e restaurantes.

### Características

CUTTER	G.Paniz
Capacidade	5 Litros
Cuba	Em aço inox 304. Removível. Fácil acesso
Lâmina	Removível e de fácil limpeza
Sistema de Corte	Eixo central e lâminas em aço
Tampa	Em policarbonato transparente, resistente, com sistema de segurança e dosador. É possível visualizar o ponto durante o preparo
Botões	Botão de liga e desliga. Botão de pulsar
Motor	Potente e de Alto desempenho
Alças	Com alças para movimentação
Estrutura externa	Revestimento externo em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca ou em aço inox

### Dados Técnicos

CUTTER	G.Paniz
	<b>CUTTER 05 L</b>
Tensões Monofásicas	127 ou 220
Motor (Cv)	1/2
Consumo (kW.h)	0,36
Capacidade Nominal (L)	5
Peso Líquido (kg)	15
Dimensões (mm) (AxLxC)	450X310X265
Rotações (RPM)	1729



Cutter Inox

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.

# Desfiador de Carne



## G.PANIZ

DC04

DC10



Pá desfiadora

### Aplicação:

Para desfiar carnes cozidas e desossadas de frango, gado, carne de sol ou carne seca. Ideal para pizzarias, pastelarias e restaurantes.

### Características

DESMIADOR DE CARNES	G.Paniz
Capacidades	4 ou 10 quilos de carne
Cuba	Em aço inox 304. Removível. Fácil acesso
Pá	Removível. Em aço inox 304
Estrutura Externa	Revestimento externo em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca
Tempo de preparo	Aproximadamente 30 segundos

### Dados Técnicos

DESMIADOR DE CARNE	G.Paniz	
	DC04	DC10
Tensões Monofásicas (V)	127/220	127/220
Bivolt Automático	Sim	Sim
Motor (Cv)	1/2	3/4
Consumo (kW.h)	0,36	0,55
Capacidade Máxima Carne (kg)	4	10
Capacidade Mínima Carne (kg)	0,5	1
Peso Líquido (kg)	23	35
Dimensões (mm) (AxLxC)	415X315X640	445X340X670
Rotações (RPM)	570	570
Certificação	INMETRO	INMETRO
Normatização	NR-12	NR-12

## G.PANIZ

A marca que o profissional confia.



# Moedor de Carne

**G.PANIZ**

MCR10

MCR22



## Aplicação:

Para moer carnes diversas. Ideal para açougues, cozinhas industriais, supermercados, casas de carnes e restaurantes.

## Características

MOEDOR DE CARNE	G.Paniz
Bocal	Em ferro fundido
Sistema de Transmissão	Por caixa de redução
Estrutura Externa	Em aço inox

## Dados Técnicos

MOEDOR DE CARNE	G.Paniz	
	MCR-10	MCR-22
Tensões Monofásicas (V)	110 ou 220	110 ou 220
Motor (Cv)	0,5	1,25
Consumo (kW.h)	0,76	1,84
Capacidade Extrusão (kg/h)	120	200
Número do Bocal	10	22
Peso Líquido (kg)	39	53
Dimensões (mm) (AxLxC)	355x320x590	450x320x720
Normatização	NR-12	NR-12

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.

# Amaciador de Carne

**G.PANIZ**

AMC18



## Aplicação:

Para amaciar carnes de bife em açougues, cozinhas industriais, supermercados, casas de carnes e restaurantes.

## Características

AMACIADOR DE CARNE	G.Paniz
Tampa Protetora e Pentes	Em aço inox
Sistema de Transmissão	Por caixa de redução
Estrutura Externa	Em aço inox

## Dados Técnicos

AMACIADOR DE CARNES	G.Paniz
	AMC-18
Tensões Monofásicas (V)	127 ou 220
Motor (Cv)	1/2
Consumo (kW.h)	0,36
Capacidade Carne (kg/h)	400
Peso Líquido (kg)	18
Dimensões (mm) (AxLxC)	540x272x403
Normatização	NR-12

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.



# Extrusora de Massa com Amassadeira

## G.PANIZ

EM10



### Aplicação:

Amassa e extrusa massas frescas como espaguete, talharim e macarrão. Indicada para restaurantes, casas de massas, ambientes domésticos e similares.

### Características

EXTRUSORA COM AMASSADEIRA	G.Paniz
Capacidade de extrusão	Até 10 kg/h
Capacidade da amassadeira	5 kg de massa ou 3kg de farinha
9 trefilas em plástico	Espaguete (fino, médio e grosso), talharim (fino, grosso, guitarra e sobá), macarrão (fino e grosso)
Caracol	Em bronze
Porca e Guia	Em aço com banho de estanho
Sistema mecânico	Com redutor industrial acoplado ao motor
Estrutura robusta	Em aço inox
Processo de trabalho	Na mesma cuba é feito a mistura dos ingredientes e depois é extrusada a massa

### Dados Técnicos

EXTRUSORA COM AMASSADEIRA	G.Paniz
	<b>EM10</b>
Tensões Monofásicas (V)	127-220
Bivolt automático	Sim
Motor (Cv)	1/3
Consumo elétrico (kW.h)	0,7
Capacidade Máxima de Massa Pronta (kg)	5
Capacidade Máxima de Extrusão por Hora (kg)	10
Peso Líquido (Kg)	38
Dimensões externas (mm) (AxLxC)	382x350x565



Cuba

## G.PANIZ

A marca que o profissional confia.



# Extrusora de Massa com Amassadeira

**G.PANIZ**

EM20

EM40



## Aplicação:

Amassa e extrusa massas frescas como espaguete, talharim, macarrão, penne, fusilli, conghiglione, rigatoni e lasanha. Indicada para restaurantes, casas de massas e similares.

## Por que escolher a Extrusora EM20 ou EM40?

- ✓ **GRANDES PRODUÇÕES DE MASSA FRESCA**  
Indicada para estabelecimentos que produzam massa em grande quantidade. A EM20 extrusa até 20 kg/h e a EM40 até 40kg/h
- ✓ **AMASSA E EXTRUSA A MASSA NA MESMA CUBA**  
Não necessita remover a massa da amassadeira para colocá-la na extrusora
- ✓ **SISTEMA DE VENTILAÇÃO PARA SECAGEM DA MASSA**
- ✓ **SISTEMA DE RESFRIAMENTO DO BOCAL**  
Para não aquecer a massa
- ✓ **TREFILAS EM BRONZE**  
Adquire somente as que vai utilizar
- ✓ **CORTADOR AUTOMÁTICO**  
Opcional para quem produz macarrão, rigatoni, fusilli ou penne
- ✓ **DUAS CUBAS NA EM40**  
Enquanto extrusa em uma cuba já mistura a massa em outra para a próxima produção

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.

# Extrusora de Massa com Amassadeira

## Características

EXTRUSORA COM AMASSADEIRA	G.Paniz	
	EM20	EM40
Capacidade de extrusão	Até 20kg/h	Até 40kg/h
Capacidade da amassadeira	9 kg de massa ou 6kg de farinha	
Opções de trefilas em bronze (vendidas individualmente)	Espaguete 1mm, Espaguete 1,5mm, talharim (1mmx6mm), macarrão, penne, fusilli, conchiglione, rigatoni e lasanha (2 saídas de 1mm x 64 mm).	
Caracol, porca e guia	Em bronze	
Processo de secagem da massa	Pré-secagem da massa por ventilador de baixo ruído com alta vazão, incorporado à máquina	
Processo de resfriamento	Com conexões para passagem de água para resfriamento do bocal não deixando aquecer a massa.	
Sistema mecânico	Motor potente com redutor industrial acoplado	
Estrutura robusta	Em aço inox	
Suporte da bandeja	Com suporte móvel	
Rodízios	Com rodízios com freio para movimentação e posicionamento da máquina	
Processo de trabalho	Na mesma cuba é feita a mistura dos ingredientes e depois é extrusada a massa.	Na mesma cuba é feita a mistura dos ingredientes e depois é extrusada a massa. Paralelamente na cuba traseira é preparada a massa para a próxima extrusão e basculada para dentro da cuba dianteira.
Cuba secundária	Não	Cuba secundária com sistema de basculamento manual para a cuba principal, com auxílio de mola a gás, tornando leve a descarga da massa de uma cuba para outra
Cortador automático (opcional)	Opcional dispositivo cortador automático com regulagem para até 10 níveis de velocidade para cortar macarrão, penne, fusilli e rigatoni	

## Dados Técnicos

EXTRUSORA COM AMASSADEIRA	G.Paniz	
	EM20	EM40
Tensões Trifásica (V)	220 ou 380	220 ou 380
Bivolt automático	Não	Não
Motor (Cv)	1 1/2	1 ½ na cuba frontal e ½ na cuba traseira
Consumo elétrico (kW.h)	1,1	1,8
Velocidades no cortador e no baterdor	10	10
Quantidade de cubas para misturar a massa	1	2
Capacidade Máxima de Massa Pronta (kg)	9	9
Capacidade Máxima de Extrusão por Hora (kg)	20	40
Peso Líquido (Kg)	113	142
Dimensões externas (mm) (AxLxC)	1.276x502x550	1.446x532x780
Normatização	NR12	NR12



Cuba



Cortador EM20/EM40



Opções de Trefilas EM20/EM40

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.



# Extrusora de Massa



ME20



ME20



Trefilas ME20



Kit Moedor de Carne

## Aplicação:

Extrusora para preparar massas frescas como espaguete, macarrão, talharim, agnoline e biscoito. Indicada para restaurantes, casas de massas, ambientes domésticos e similares. O moedor de carne é opcional.

## Características

EXTRUSORA DE MASSA	Gastromaq
Capacidade	20 kg/h de massa pronta
11 trefilas em plástico	Biscoito, macarrão fino, macarrão grosso, talharim grosso, talharim fino, talharim guitarra, talharim sobá, espaguete fino, espaguete médio, espaguete grosso, agnoline.
Bocal	Bocal em bronze
Motor	Potente e de alto desempenho
Estrutura robusta	Em aço inox
Opcional	Moedor de carne (EMC 20/10)

## Dados Técnicos

EXTRUSORA DE MASSA	Gastromaq
	ME-20
Tensões Monofásicas	127V ou 220V
Motor (Cv)	1
Consumo (kW.h)	0,75
Capacidade Máxima Massa Pronta (kg)	20 Kg/h
Peso Líquido (kg)	47
Dimensões (mm) (AxLxC)	430x590x600

Para o bom funcionamento da extrusora, a massa não deve estar dura, nem pastosa. Sua consistência deve ser parecida com farofa.

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.

# Amassadeira com Extrusora

**G.PANIZ**

AME05/15



Trefilas AME05/15



## Aplicação:

Amassadeira para massas diversas, acoplada a uma extrusora para preparar massas frescas como espaguete, macarrão, talharim, tagliatelle, agnoline, tortéi e quatro tipos de biscoitos. Indicada para restaurantes, casas de massas, ambientes domésticos e similares.

## Características

AMASSADEIRA BASCULANTE COM EXTRUSORA	G.Paniz
Capacidade	5 kg de massa pronta na amassadeira e 15kg/h na extrusora
9 trefilas	Duas em bronze (tortéi e biscoitos) e as demais em plástico - espaguete (fino, médio, grosso), macarrão, talharim (fino e grosso) e agnoline
Caracol e Bocal	Em bronze
Cuba da Amassadeira	Em aço inox
Estrutura Robusta	Em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca
Processo de Trabalho	Retira manualmente a massa da amassadeira e a coloca na extrusora

## Dados Técnicos

AMASSADEIRA BASCULANTE COM EXTRUSORA	G.Paniz
	AM-5/15
Tensões Monofásicas (V)	127-220
Bivolt Automático	Sim
Motor (Cv)	1/2
Consumo (kW.h)	0,36
Capacidade Máxima Massa Pronta (kg)	5
Capacidade Máxima de Extrusão por Hora (kg)	15
Capacidade Máxima de Farinha (kg)	5
Capacidade Mínima de Farinha (kg)	1
Peso Líquido (kg)	64
Dimensões (mm) (AxLxC)	820x390x620
Rotação do Batedor (RPM)	48
Certificação	INMETRO
Normatização	NR-12

Nunca usar a amassadeira e a extrusora ao mesmo tempo.

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.

# Cocção





Cocção

# Assador de Frango



AF20

AF30



## Aplicação:

Para assar frangos de maneira fácil e eficiente.

## Características

ASSADOR DE FRANGO	Gastromaq
Capacidades	Para assar 20 (AF20) ou 30 (AF30) frangos
Revestimento Externo	Em aço inox 430
Revestimento Interno e Bandeja Inferior	Esmaltadas
Coletor de Gordura	Com coletor de gordura
Kit Gás	Acompanha kit gás para dois botijões
Espetos	Espetos giratórios, com descanso de espeto
Queimador	Queimador infravermelho esmaltado, propiciando uma maior vida útil
Porta	Porta de vidro temperado, fixada com roletes, tornando suave a abertura da porta
Tubulação de Gás	Em cobre
Locomoção	Com rodízios reforçados

## Dados Técnicos

ASSADOR DE FRANGO	Gastromaq	
	AF-20	AF-30
Tensões Monofásicas	110/220	110/220
Bivolt	Com chave seletora	Com chave seletora
Motor (Cv)	0,25	0,25
Consumo (kW.h)	0,35	0,4
Consumo Gás (kg/h) (GLP)	1	1,5
Capacidade (frangos)	20	30
Tempo de Cocção (min)	120	120
Medida Total Espeto (mm)	1.110	1.110
Peso Líquido	72	90
Dimensões (mm) (AxLxC)	1430x460x1135	1615x460x1135
Rotação do Espeto (RPM)	22	22
Certificação	INMETRO	INMETRO



AF20

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.

Cocção

# Assador Rotativo Vertical



ARV



ARV100  
ARV130  
ARV100QC  
ARV130QC

No assador SEM queimador central deve-se rotacionar os frangos manualmente.



Posicionar na parte superior as carnes de menor tempo de cozimento e umidade.

Retirar todo o excesso de umidade da carne (salmoura) e untar as grades para evitar que a carne grude.



ARV130 sem queimador



ARV100 com queimador



ARV130 aberto

## Aplicação:

Para assar carnes em geral. Com exclusivo queimador central, indispensável para um assamento uniforme.

## Características

ASSADOR ROTATIVO VERTICAL	Gastromaq
Capacidades	Para assar 100 kg (ARV100) ou 130 (ARV130) Kg
Revestimento Externo e Interno	Em aço inox 430 escovado
Autolimpante	Sim
Coletor de Gordura	Com bandeja coletora de gordura
Motor	Instalado na parte superior para facilitar a lubrificação e manutenção
Rodízios	Com rodízios para locomoção
Queimador	Queimador infravermelho esmaltado, propiciando uma maior vida útil. Suporte do queimador em que possibilita melhor aproveitamento do calor por ficar mais próximo da carne
Abertura	Portas de correr em vidro curvo temperado
Opcional	Exclusivo sistema central infrared que elimina a necessidade de troca de posição do alimento

## Dados Técnicos

ASSADOR ROTATIVO VERTICAL	Gastromaq			
Modelos	ARV-100	ARV-100 C/QUEIMADOR	ARV-130	ARV-130 C/QUEIMADOR
Tensões Monofásicas	110/220	110/220	110/220	110/220
Bivolt	Com chave seletora	Com chave seletora	Com chave seletora	Com chave seletora
Motor (Cv)	1/4	1/4	1/4	1/4
Consumo (kW.h)	0,35	0,35	0,45	0,45
Consumo Gás (kg/h) (GLP)	1,5	1,75	2	2,5
Capacidade (kg)	100	100	130	130
Tempo de Aquecimento (min)	5 a 10	5 a 10	5 a 10	5 a 10
Tempo de Cocção - bovino/frango (min)	60/270	60/270	60/270	60/270
Grades (Qt)	6	6	8	8
Frangos por Grade	8	9	8	9
Peso Líquido (kg)	130	140	142	155
Dimensões (mm) (AxLxC)	1710x926x1125	1710x926x1125	1910x926x1125	1910x926x1125
Rotação da Grade (RPM)	2	2	2	2
Certificação	INMETRO	INMETRO	INMETRO	INMETRO

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.



Cocção

# Fogões Industriais



FGI44



FG30

FGI30

FG40

FGI40



## Aplicação:

Fogão para uso em cozinhas industriais.

## Por que escolher o fogão industrial Gastromaq?

- ✓ **ESTRUTURA MAIS REFORÇADA DO MERCADO**  
Durabilidade e resistência.
- ✓ **MAIORES QUEIMADORES GERAM MAIS CALOR**  
Cozimento mais rápido, economia de tempo e gás.
- ✓ **QUEIMADORES SIMPLES COM 2 CHAMAS**
- ✓ **MESA ESTAMPADA EM PEÇA ÚNICA**  
Sem emendas, facilitando a limpeza.
- ✓ **EM INOX OU AÇO CARBONO**
- ✓ **OPCIONAIS: FORNO, CHAPA E BANHO-MARIA**

Não  
acompanha  
válvulas e  
mangueiras.

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.



Módulo Chapa



Forno



Módulo Banho-maria

## Características

FOGÃO INDUSTRIAL	Gastromaq
Grelhas	FG30 e FG30I: em ferro fundido 30x30cm com 6 braços FG40 e FG40I: em ferro fundido 40x40cm com 8 braços
Disposições	FG30 e FG30I: ENCOSTO (misto ou simples) ou LINHA (simples, duplo ou misto). FG40 e FG40I: ENCOSTO (misto ou simples), LINHA (simples, duplo ou misto) ou de CENTRO (simples, duplo ou misto)
Mesa	Estampada e sem emendas. Perfil de 70mm (FG30 e FG30I) e perfil de 100mm (FG40 e FG40I)
Estrutura	FG30 e FG40: em aço carbono FG30I e FG40I: em aço inox 430
Qt bocas	1,2,3,4,6 ou 8 bocas
Tubulação	Em aço com pintura epóxi preta
Registros	Latão cromado
Banho-maria	Esmaltado
Queimadores	Em ferro fundido. Baixa pressão FG30 e FG30I: simples com diâmetro de 130mm e duplos com diâmetro de 175mm FG40 e FG40I: simples com diâmetro de 150mm e duplos com diâmetro de 200mm
Forno	Em inox ou aço carbono, grade zincada, bandeja esmaltada, isolamento em lã de rocha e tubulação em cobre
Opcionais	Módulo banho-maria, chapa bifeteira e forno

# Fogões Industriais

## Dados Técnicos

FOGÕES		Gastromaq	
Modelo	Tipo	Consumo de Gás (kg/h) GLP	Dimensões (mm) (AxLxC)
FG30BM FGI30BM	fogão módulo banho-maria	0,43	920 x 431 x 860
FG30CH FGI30CH	fogão módulo chapa	0,43	843 x 431 x 860
FG31LD FGI31LD	fogão 1 boca linha dupla	0,28	840 x 431 x 498
FG31LS FGI31LS	fogão 1 boca linha simples	0,2	840 x 431 x 498
FG32LD FGI32LD	fogão 2 bocas linha dupla	0,48	840 x 498 x 793
FG32LM FGI32LM	fogão 2 bocas linha mista	0,52	840 x 498 x 793
FG32LS FGI32LS	fogão 2 bocas linha simples	0,4	840 x 498 x 793
FG33LD FGI33LD	fogão 3 bocas linha dupla	0,84	840 x 498 x 1155
FG33LM FGI33LM	fogão 3 bocas linha mista	0,76	840 x 498 x 1155
FG33LS FGI33LS	fogão 3 bocas linha simples	0,6	840 x 498 x 1155
FG34EM FGI34EM	fogão 4 bocas encosto misto	0,96	830 x 800 x 860
FG34EMCH FGI34EMCH	fogão 4 bocas encosto misto com chapa	1,39	842 x 860 x 1155
FG34LD FGI34LD	fogão 4 bocas linha dupla	1,12	840 x 498 x 1517
FG34LM FGI34LM	fogão 4 bocas linha mista	0,96	840 x 498 x 1517
FG34LS FGI34LS	fogão 4 bocas linha simples	0,8	840 x 498 x 1517
FG36EM FGI36EM	fogão 6 bocas encosto misto	1,44	833 x 860 x 1155
FG36EMCH FGI36EMCH	fogão 6 bocas encosto misto com chapa	1,87	843 x 860 x 1517
FG38EM FGI38EM	fogão 8 bocas encosto misto	1,92	833 x 860 x 1517
FG40BM FGI40BM	fogão módulo banho-maria	0,265	920 x 562 x 1095
FG40CH FGI40CH	fogão módulo chapa	0,265	850 x 562 x 1095
FG41LD FGI41LD	fogão 1 boca linha dupla	0,395	836 x 562 x 630
FG42LM FGI42LM	fogão 2 bocas linha mista	0,61	836 x 630 x 1024
FG43LD FGI43LD	fogão 3 bocas linha dupla	1,185	836 x 630 x 1486
FG43LM FGI43LM	fogão 3 bocas linha mista	1,005	836 x 630 x 1486
FG44CD FGI44CD	fogão 4 bocas centro duplo	1,58	836 x 1024 x 1162
FG44CDCH FGI44CDCH	fogão 4 bocas centro duplo com chapa	1,84	850 x 1486 x 1162
FG44CMCH FGI44CMCH	fogão 4 bocas centro misto com chapa	1,49	850 x 1486 x 1162
FG44CM FGI44CM	fogão 4 bocas centro misto	1,26	836 x 1024 x 1162
FG44EM FGI44EM	fogão 4 bocas encosto misto	1,22	836 x 1024 x 1095
FG44EMCH FGI44EMCH	fogão 4 bocas encosto misto com chapa	1,49	922 x 1486 x 1092
FG44LD FGI44LD	fogão 4 bocas linha dupla	1,58	836 x 626 x 1948
FG44LM FGI44LM	fogão 4 bocas linha mista	1,26	836 x 626 x 1948
FG46CD FGI46CD	fogão 6 bocas centro duplo	2,37	836 x 1160 x 1486
FG46CDCH FGI46CDCH	fogão 6 bocas centro duplo com chapa	2,37	850 x 1160 x 1948
FG46CMCH FGI46CMCH	fogão 6 bocas centro misto com chapa	2,1	850 x 1160 x 1948
FG46CM FGI46CM	fogão 6 bocas centro misto	1,83	836 x 1160 x 1486
FG46EM FGI46EM	fogão 6 bocas encosto misto	1,83	836 x 1093 x 1486
FG46EMCH FGI46EMCH	fogão 6 bocas encosto misto com chapa	2,1	850 x 1093 x 1948
FG48CD FGI48CD	fogão 8 bocas centro duplo	3,16	836 x 1160 x 1948
FG48CM FGI48CM	fogão 8 bocas centro misto	2,44	836 x 1160 x 1948
FG48EM FGI48EM	fogão 8 bocas encosto misto	2,44	836 x 1093 x 1948
FF300 FFI300	forno para fogão 82 lt	0,24	406 x 652 x 612
FF400 FFI400	forno para fogão 145 lt	0,24	406 x 652 x 857
FF400L FFI400L	forno para fogão 145 lt	0,24	406 x 856 x 586



FG36  
EMCH



FG48  
48cm



FGI44  
LM



QUEIMADOR DUPLO  
40X40



QUEIMADOR SIMPLES  
40X40

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.

Cocção

# Balcões Térmicos



DE MESA  
STANDARD  
SUPER LUXO  
DUPLO  
FLY



## Aplicação:

Para manter alimentos aquecidos ou refrigerados, principalmente em restaurantes ou locais onde sejam oferecidos através de buffet.

## Características

BALCÃO TÉRMICO	Gastromaq
Cubas	De 1/2 GN (Padrão Gastronorm). No modelo refrigerado (Fly) não acompanham as cubas
Tampas das Cubas	Em aço inox ou vidro temperado
Rodízios	Rodízios com trava, possibilitando o deslocamento e travamento quando necessário
Salivador	Vidro temperado ou aço inox. No modelo fly somente em vidro temperado
Termostato	Controle de temperatura por termostato no balcão aquecido (de 20°C a 120°C), mantendo a temperatura ideal por mais tempo
Sistema de Aquecimento	Por banho-maria, com resistência, nos balcões aquecidos
Sistema de Refrigeração	Acompanha gelo rígido médio para cada cuba nos modelos Gelo X. No modelo Fly é por pista fria
Estrutura	Aço inox 430
Opcionais	Porta pratos

## Dados Técnicos

Balcões térmicos	Gastromaq						
	BTME-2 ST	BTME-3 ST	BTME-2 SL	BTME-3 SL	BTEX-6-3	BTEX-8-4	BTEX-10-5
Tensões Monofásicas (V)	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220
Consumo (kW.h)	1,3	1,3	1,3	1,3	2,2	2,2	2,2
Tempo de Aquecimento (min)	40	60	40	60	60	90	120
Peso Líquido(kg)	9	12	15	18	46	51	56
Dimensões (mm) (AxLxC)	245x740x420	245x1015x420	270x740x485	270x1015x485	1461x624x1310	1461x624x1585	1461x624x1927
Número de Cubas	2	3	2	3	9	12	15
Dimensão daCuba(mm) Aquecido	325x265x100	325x265x100	325x265x100	325x265x100	325x265x100	325x265x100	325x265x100
Dimensão da Cuba(mm) Gelo X	-	-	-	-	325x265x65	325x265x65	325x265x65
Tipo de Coluna	De mesa (suspenso por aramados cromados)				Colunas em inox ou chapa de aço com pintura epóxi		
Acabamento	Inox 430 escovado (externo)				Inox 430 escovado (externo)		
Capacidade água do tanque (L)	8	12	8	12	40	50	65
Certificação	INMETRO	INMETRO	INMETRO	INMETRO	INMETRO	INMETRO	INMETRO

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.

Cocção

# Balcões Térmicos

## Dados Técnicos

Balcões térmicos	Gastromaq						
	BTE-6 ST/BTX-6 ST	BTE-8 ST/BTX-8 ST	BTE-10 ST/BTX-10 ST	BTE-6 SL/BTX-6 SL	BTE-8 SL/BTX-8 SL	BTE-10 SL/BTX-10 SL	BTE-8 FLY
Tensões Monofásicas (V)	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220
Consumo (kW.h)	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	2,6
Tempo de Aquecimento (min)	60	90	120	60	90	120	60
Peso Líquido(kg)	46	51	56	46	51	56	51
Dimensões (mm) (AxLxC)	1360x580x1090	1360x580x1415	1360x580x1745	1475x625x1235	1475x625x1575	1475x625x1920	1460x682x1510
Número de Cubas	6	8	10	6	8	10	8
Dimensão da Cuba(mm) Aquecido	325x265x100	325x265x100	325x265x100	325x265x100	325x265x100	325x265x100	325x265x100
Dimensão da Cuba(mm) Gelo X	325x265x65	325x265x65	325x265x65	325x265x65	325x265x65	325x265x65	-
Tipo de Coluna	Tubular (acabamento em cromo ou pintura ep óxi branca)			Colunas em inox ou Chapa de aço com pintura ep óxi			
Acabamento	Inox 430 escovado (externo)			Inox 430 escovado (externo)			
Capacidade água do tanque (L)	40	50	65	40	50	65	50
Certificação	INMETRO	INMETRO	INMETRO	INMETRO	INMETRO	INMETRO	INMETRO

Balcões térmicos	Gastromaq						
	BTE-10 FLY	BTE-12 FLY	BTR-8 FLY	BTE-8 GFLY	BTE-10 GFLY	BTE-12 GFLY	BTR-8 GFLY
Tensões Monofásicas (V)	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220
Consumo (kW.h)	2,6	2,6	0,7	2,6	2,6	2,6	0,7
Tempo de Aquecimento (min)	90	120	-	60	90	120	-
Peso Líquido(kg)	56	61	65	81	86	91	95
Dimensões (mm) (AxLxC)	1460x682x1840	1460x682x2170	1460x682x1510	1525x1130x1620	1525x1130x1950	1525x1130x2275	-
Número de Cubas	10	12	-	8	10	12	-
Dimensão da Cuba(mm) Aquecido	325x265x100	325x265x100	-	325x265x100	325x265x100	325x265x100	-
Dimensão da Cuba(mm) Gelo X	-	-	-	-	-	-	-
Tipo de Coluna	Acabamento superior em granito verde ou amarelo						
Acabamento	Estrutura em inox 430 escovado - não usa madeira						
Capacidade água do tanque (L)	65	75	-	50	65	75	-
Certificação	INMETRO	INMETRO	INMETRO	INMETRO	INMETRO	INMETRO	INMETRO



Balcão Duplo



Balcão de Mesa



Balcão Fly

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.



# Soluções em EQUIPAMENTOS para Panificação e Confeitaria

G.PANIZ



- 1 Amassadeira
- 2 Resfriador de água
- 3 Cilindro sovador
- 4 Divisora de massa
- 5 Modeladora
- 6 Câmara climática
- 7 Forno turbo
- 8 Fatiadeira
- 9 Moinho
- 10 Batedeira
- 11 Forno lastro



Acesse nosso  
canal de  
receitas no  
YouTube





Em busca da qualidade total nos equipamentos que fabrica,  
a G.Paniz investe pesado em tecnologia de ponta.  
Conta com uma equipe técnica altamente especializada e apta a  
desenvolver produtos com alta qualidade e segurança.

**G.PANIZ**



**A MARCA QUE O PROFISSIONAL CONFIA.**

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

[www.gpaniz.com.br](http://www.gpaniz.com.br)

EDIÇÃO 2023