

# 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 m<sup>2</sup>, 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, bateadeiras 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.



 @progas\_braesi     @progas\_braesi  
 @progas\_braesi     @progas\_braesi  
 /progasbraesi  
 [www.progas.com.br](http://www.progas.com.br) | [www.braesi.com.br](http://www.braesi.com.br)

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.				
AQUECEDOR DE AMBIENTES PRAM-03	82	PEL-101 G2	28	PR-200 E	42
CABEÇOTE PARA TRANSIÇÃO GÁS - ELÉTRICO	41	PEL-151 G2	28	PR-220 G STYLE	8
CAVALETE MINI CHEF	70	PFI-100	26	PR-220 E STYLE	8
CESTO DUPLO	15	PFI-200	26	PR-300 E STYLE	43
CESTO GRANDE	38	PGC-004	27	PR-310 E	38
CESTO MÉDIO	38	PGC-005	27	PR-310 G G2	37
CESTO PEQUENO	38	PM-200	19	PR-350 E STYLE	8
CESTO RETANGULAR PEQ.	36	PM-400 F	19	PR-350 G STYLE	8
CESTO SIMPLES	15	PMD-200 F LINHA	19	PR-450 G STYLE	8
CHAPA CAMPEIRA	27	PMD-300 F	19	PR-500 E	8
CHAPA COM ALÇAS	27	PMD-400 F	19	PR-500 G STYLE	8
CUBA INOX GN 1/1 100MM PRB	53	PMD-600 F	19	PR-550 G STYLE	8
CUBA INOX GN 1/2 65MM PRBF	53	PMDI-200 LINHA	24	PR-621	66
CUBA INOX GN 1/2 100MM PRB	53	PMDI-400 F	24	PR-621 E TOTAL ELÉTRICO	67
ESPETO GARFO	67	PMDI-400 F ENCOSTO	24	PR-623	66
ESPETO ESPECIAL PARA CARNE	67	PMDI-600 F	24	PR-631	66
ESPETO UNIVERSAL	67	PMDI-600 F ENCOSTO	24	PR-631 E TOTAL ELÉTRICO	67
ESPETO PARA PR-199 e PR-199 E	67	PMI-400 F	24	PR-634	66
ESTEIRA 5 TIRAS	77	PMI-402 F	23	PR-640 E	47
ESTEIRA FLANDRES	77	PMI-600 F	23	PR-650 G STYLE	9
F1B3	27	PMI-603 F	23	PR-700 E STYLE	10
F1B7	27	PMS-100	19	PR-700 G STYLE	11
F1B7P	27	PMS-200	19	PR-750 G STYLE	8
F2B6	27	PMS-300	20	PR-800 E STYLE	9
F2B10	27	PMS-400 F	19	PR-800 G STYLE	9
F2B10P	27	PMS-400 FCH	20	PR-880 G STYLE	11
FGE-110 GOURMET	17	PMS-600 F	20	PR-950 E STYLE	11
FSI-500 N	25	PMS-600 FCH	20	PR-950 G	11
FSI-680 N	25	PMSD-21 G2	21	PR-952 G	11
FSI-680 NI	25	PMSD-42 G2	21	PR-1000 E STYLE	9
FSIA-500 N	25	PMSD-63 G2	21	PR-1000 G STYLE	9
FSP-6800 AT	25	PMSD-512 F	21	PR-1000 P STYLE	9
FSP-6800 AT COM PEDESTAL	70	PR-02 G STYLE	29	PR-1100 G STYLE	11
GIRAMOG-05 / 07	49	PR-03 G STYLE	29	PR-1200 G STYLE	9
GIRAMOG-21	50	PR-10 E GN	35	PR-1200 P STYLE	9
GRADE CROMADA	58	PR-10 G GN	35	PR-1600 G	10
KIT PRENSA PÃO	10	PR-14 E	39	PR-1600 P	10
KIT PURÊ	45	PR-14 E MESA	36	PR-2000 BPG STYLE	41
LINHA FLAKES	108	PR-14 G	39	PR-2000 E STYLE	43
MES-004	58	PR-14 G MESA G2	36	PR-3000 BPG	41
MES-008	58	PR-20 E GN	35	PR-3000 E STYLE	43
MESA PORTÁTIL PARA O PRUNO-40	69	PR-20 G GN	35	PR-2008 E	40
QUEIMADOR INFRAVERMELHO	67	PR-30 R	39	PR-3008 E	40
QUEIMADOR TUBULAR	67	PR-70 E	37	PR-3008 EL	43
PÁ PARA PIZZA ALUMÍNIO	69	PR-70 EL	38	PR-6100 DUO	65
PCA-200 N STYLE	75	PR-70 G G2	37	PR-6100 DUO TOTAL ELÉTRICO	67
PCE-200	75	PR-90 E	42	PRA-45 E	7
PEDESTAL PARA CHAPAS	10	PR-100 E STYLE	42	PRA-45 E DUPLO	7
		PR-111	52	PRA-45 E DUPLO 1 PRENSA	7
		PR-199	64	PRA-700 G	7
		PR-199 E	64		
				PRA-700 E	7
				PRART-40 ARTESANO	54
				PRB-06 GN	53
				PRB-08 GN	53
				PRB-10 GN	53
				PRBF-30 GN	53
				PRBF-40 GN	53
				PRBF-50 GN	53
				PRC-01	61
				PRC-04	78
				PRC-06	78
				PRC-08	78
				PRCA-340	64
				PRCB-2100 STYLE	10
				PRCB-210 P STYLE	10
				PRCB-8000 STYLE	10
				PRCF-10	44
				PRCF-20	44
				PRCHOCO-03 L	79
				PRCHOCO-06 L	79
				PRCL-200 G2	75
				PRCL-400 G2	75
				PRD-200 G2	29
				PREA-200	22
				PREA-200 FF	22
				PREA-300 FF	22
				PREA-400 F FF	22
				PREST-004	77
				PREST-006	77
				PREST-600	77
				PRF-45 E	14
				PRFE-400 NEW ELÉTRICO	55
				PRFE-400 NEW HÍBRIDO	55
				PRFE-500 ELÉTRICO	55
				PRFE-500 HÍBRIDO	55
				PRG-01	63
				PRGE-200 GOURMET	17
				PRGE-402 F GOURMET	17
				PRK-06 E STYLE	31
				PRK-12 E STYLE	32
				PRK-60 G G2	32
				PRK-120 G STYLE G3	32
				PRKB-10	31
				PRKF-101 ER	33
				PRKF-101 G	33
				PRKF-202 E	33
				PRKF-202 E/Q	33
				PRKF-202 E/R	33
				PRKF-202 G	33
				PRKF-202 G/R	33
				PRMAQ-7	81



PRMAQ-10	81
PRMAQ-13	81
PRMOG-05	49
PRMOG-07	49
PRMOG-07 E PLUS	50
PRMOG-21	50
PRMQ-10	50
PRMQ-10 COOKTOP	50
PRMQ-15 G2	51
PRMQ-22 G2	51
PRMQ-40 G3	51
PRMQI-25 G2	51
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	45
PROGUITA COM PEDESTAL	45
PRP-004 PLUS	57
PRP-004 G2	57
PRP-008 PLUS	58
ESTEIRA PROGÁS PRP-004 E PRP-008	58
PRP-124 G	65
PRP-242 G5	65
PRP-400 STYLE G2	70
PRP-482 G5	65
PRP-750 G2 S/KG	71
PRP-770 G2 S/KG	71
PRP-800 G2 S/KG	71
PRP-860 G S/KG	73
PRP-860 DP	73
PRP-860 DP S/KG	73
PRP-900 G2 S/KG	71
PRP-900 DP G2 S/KG	71
PRP-1000 G2 S/KG	71
PRP-1500 AT G2	72
PRP-1500 G2 KG	71
PRP-5000 NEW LIGHT	59
PRP-5000 NEW ELETIC	59
PRP-8000 E STYLE	60

PRP-8000 STYLE G2	60
PRP-10000 E STYLE	60
PRP-10000 STYLE G2	60
PRP-12000 STYLE G2	60
PRPE-400 STYLE G2	70
PRPE-200	69
PRPE-770 G2	72
PRPE-860 DP	73
PRPE-860	73
PRPE-900 G2	72
PRPI-800 G2 KG	72
PRPI-900 G2 KG	72
PRR-040 G	64
PRR-040 E	64
PRAC-05 I ACTION	63
PRAC-05 T ACTION	63
PRRC-05	63
PRSB-10	31
PRT-07 ST GÁS	38
PRTL-8000 STYLE	60
PRTL-8000 STYLE	60
PRTL-10000 STYLE	60
PRTL-10000 STYLE	60
PRUNO-40	69
PRV-03 E	47
PRV-04 E	47
PRV-05 E	47
PRV-06 DE	47
SALVADOR	53
TORRE DE CHOPP PRTC-35	83

### BRAESI

CÓDIGO	PÁG.
ADB-02 G2	101
AELI-310	89
AELI-520	89
AES-05	86
AES-15/1 G3	87
AES-25/1 G3	87
AES-40/1 G3	87
AES-60/1 G3	87
ALI-03	88
ALI-05	88
ALI-15/1	88
ALI-25/1 G3	88
AR-15/1 G3	90
AR-25/1 G4	90

AR-25/1 T G4	90
AR-50 N STYLE	90
BCM-245	93
BCMF-300 F	107
BCMV-300 V	107
BEL-20	85
BLB-300	93
BMES-1780 / 178	98
BMPZ-40	94
BMC-05 G2	97
BMC-10/1 G2	97
BMC-22/1 G2	97
BMP-150 I	101
BNCB-360	93
BPA-07	84
BP-500	91
BPEL-12/1 G4	91
BPEL-05 PREMIUM G2	92
BPEL-18/1 PLUS	92
BRC-50 G2	105
BSIM-178 PLUS SEMI-INOX	98
BSFM-1780/1	98
BSFPI-282 SEMI-INOX	99
CB-30 STYLE	94
CB-38 COMPACTO	93
CBI-500/1 N STYLE	94
CBPI-40/1 G2	94
CFBA-30/1	99
DES-10 G3	103
DES-20 G3	103
DES-60/1 G2	103
DVB-30 N	95
FB-12 G2	96
FC-01	105
FLB-180	105
KIT MOEDOR DE CARNE	89
MES-16 I	96
MES-19 I	96
M-160 G2	96
M-180 G2	96
M-190 G2	96
MB-35 G3	95
MBMJ-22/1 STYLE G2	95
MBR-10	96
MBR-015 G2	96
MBR-018 G2	96
MES-30	95
MES-100	105
MP-20	95
RQ-10	105



# 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	34
Conservador de Frituras	44
Cortadores de Legumes	45
Estufas	46
Misturadores	48
Rechaud e Buffets	52
Fornos	54
Fornos Turbo	56
Fornos Assadores	62
Fornos Refratários	68
Câmaras de Crescimento	74
Estantes	76
Térmicos	78
Chocolateiras	79
Mesa Aquecida	80
Aquecedor de Ambientes	82
Torre de Chopp	83
Processador de Alimentos	84
Espremedor	85
Equipamentos para Padarias e Casas de Massas	86
Equipamentos para Açougues	97
Máquina de Algodão-Doce e Pipoqueira	100
Despoldadeiras	102
Multiuso	104
Cilindros Manuais	106









# 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



PR-350 G

PR-220 G

**CHAPA BIFETEIRA PR-450 G STYLE**

- Chapa para fritura reforçada e inteiriça;
- 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	



PR-350 E

PR-220 E

PR-350 E

PR-220 E

**CHAPA BIFETEIRA PR-750 G STYLE**

- Chapa reforçada e inteiriça 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 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 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-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 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 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 STYLE**

- 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	

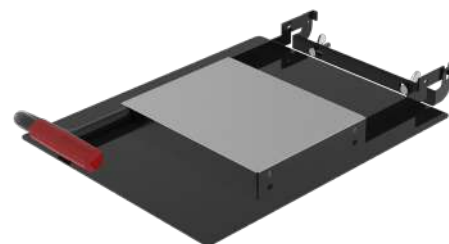
**SANDUICHEIRA PR-700 E STYLE**

- 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 com defletores.

**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.



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



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



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 ø 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 ø 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 ø 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 ø 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  
simples  $\varnothing$  100 mm

**FOGÃO PREA-200**

- Produzido com perfil de 3 cm e grelha paralela removível;
- Com bandeja coletora de gordura.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.
810 x 675 x 445 mm	11 kg

\*não acompanha registro para o forno



2 queimadores  
simples  $\varnothing$  100 mm

**FOGÃO PREA-200 FF**

- Produzido com perfil de 3 cm e grelhas removíveis em material fundido com 33 x 33 cm;
- Com bandeja coletora de gordura.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.
815 x 675 x 455 mm	15 kg

\*não acompanha registro para o forno



4 queimadores  
simples  $\varnothing$  100 mm

**FOGÃO PREA-400 F FF**

- Produzido com perfil de 3 cm e grelhas removíveis em material fundido com 33 x 33 cm;
- Com bandeja coletora de gordura.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.
815 x 675 x 780 mm	24 kg

\*não acompanha registro para o forno



3 queimadores  
simples  $\varnothing$  100 mm

**FOGÃO PREA-300 FF**

- Produzido com perfil de 3 cm e grelhas removíveis em material fundido com 33 x 33 cm;
- Com bandeja coletora de gordura.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.
810 x 1000 x 445 mm	20,5 kg

\*não acompanha registro para o forno





4 queimadores simples  
chama dupla ø 120 mm

**FOGÃO INOX PMI-400 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	29 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



6 queimadores simples  
chama dupla ø 120 mm

**FOGÃO INOX PMI-600 F**

- Produzido com perfil de 5 cm e grelhas 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	41,3 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



Com termômetro e faiscador

**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 tripo ø 420 mm

Fogão mais baixo: conforto e segurança para o usuário



2 queimadores tripos ø 420 mm

Fogão mais baixo: conforto e segurança para o usuário

**FOGÃO PFI-100**

- Fogão desenvolvido para suportar painelas 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 painelas 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 Caulim 3 chamas	0,2 kg/h
Queimador Caulim 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



\*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**

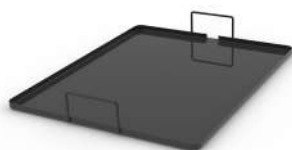
• Ideal para ser utilizado como item de camping.

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



\*não acompanha registro para o forno

**ACESSÓRIOS OPCIONAIS:**



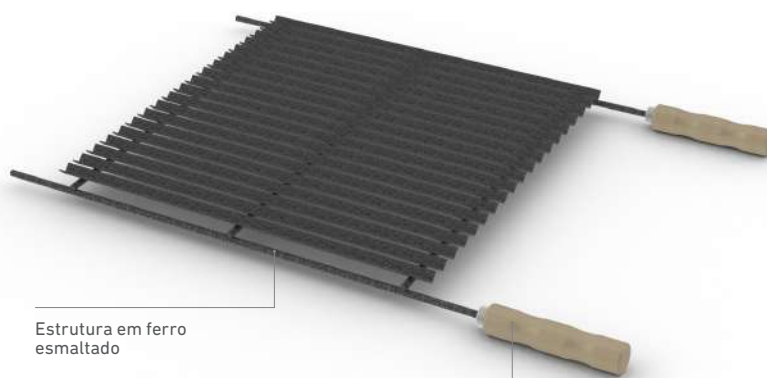
**CHAPA COM ALÇAS**

Disponível nas dimensões (LxP):  
320 x 320 mm  
500 x 320 mm  
500 x 400 mm  
740 x 320 mm  
980 x 430 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, linguiças 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, linguiças 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 (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	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 (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
533 x 988 x 746 mm	373 x 942 x 693 mm	34 kg	1,05 kWh





# DERRETEDEIRA E MOLHEIRAS

## 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







# 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





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-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



### 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 (AxLxP)	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 (AxLxP)	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 (AxLxP)	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 (AxLxP)	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





### 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 líq.	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 líq.	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-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 (A x L x P)	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 (A x L x P)	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 A ÓLEO PR-30 G GN**

medidas totais (A x L x P)	capac. óleo		peso líq.	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.

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

medidas totais (A x L x P)	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

**TACHO FRITADOR A ÓLEO PR-14 E MESA**

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

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





### TACHO FRITADOR A ÓLEO PR-70 G 2

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



### TACHO FRITADOR A ÓLEO PR-70 E



medidas totais (A x L x P)	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 G 2

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







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

**TACHO FRITADOR A ÓLEO PR-310 E**

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

**TACHO FRITADOR PR-70 EL**

- Controle digital de fácil programação e display em LED.

medidas totais (AxLxP)	capac. óleo		peso líq.	consumo médio
	mínima	máxima		
213 x 601 x 500 mm	3 l	5 l	3,4 kg	2,3 kWh



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

**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



### 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



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





**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 (A x L x P)	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 (A x L x P)	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 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



#### ACESSÓRIO OPCIONAL:



#### CABEÇOTE 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-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 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 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 (AxLxP)	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 (AxLxP)	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-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





# 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



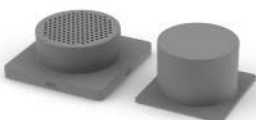
Com dispositivo  
que corta as  
batatas em palitos  
de 10 x 10 mm

#### 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 (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
349 x 471 x 374 mm	7,3 kg	0,19 kWh



**ESTUFA CURVA ELÉTRICA PRV-05 E**

• Disponível nas cores preta e vermelha.

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



**ESTUFA VERTICAL PR-640 E**

• Com resistência blindada e termostato.

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



**ESTUFA CURVA ELÉTRICA PRV-04 E**

• Disponível nas cores preta e vermelha.

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



**ESTUFA CURVA ELÉTRICA PRV-06 DE**

• Disponível nas cores preta e vermelha.

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





# MISTURADORES







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 líq.	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 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.

**ACESSÓRIO OPCIONAL:**



**GIRAMOG-05 / 07**

- Suporte para ser usado junto ao MogMix.



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



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 líq.	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.



Manuseio seguro.

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

Controle digital de tempo e velocidade com sinal sonoro



Elétrico: 127 ou 220 V



### MISTURADOR MOGMIX PRMOG-07 E PLUS

- Ideais para doces que precisam ser mexidos constantemente, como brigadeiros, geleias, doces de colher e muito mais;
- Com controle de troca de velocidades continuamente variável.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	potência
PRMOG-07 E	385 x 545 x 325 mm	10,1 kg	1,5 kWh	2060 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 líq.	consumo médio	capacidade
545 x 528 x 353 mm	14,4 kg	0,03 kWh	10 l







### 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 (AxLxP)	peso liq.	frequência	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 (AxLxP)	peso liq.	frequência	Potência	consumo médio
1025 x 620 x 575 mm	42 kg	50/60 Hz	300/250 W	0,18 kWh



### MISTURADOR THE MIX PRMQI-25 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 / 25 litros;
- Com tacho basculante em aço inox e queimador simples chama dupla  $\varnothing$  120 mm.

medidas totais (AxLxP)	peso liq.	frequência	Potência	consumo médio
1025 x 620 x 575 mm	37,5 kg	50/60 Hz	600/550 W	0,37 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 (AxLxP)	peso liq.	frequência	consumo médio
1160 x 800 x 620 mm	51,6 kg	50/60 Hz	0,37 kWh



# RECHAUD E BUFFETS



2 queimadores



## RECHAUD PR-111

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

modelo	n° de cubas	medidas totais (A x L x P)	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**



**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	nº de cubas	medidas totais (AxLxP)	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.



Todos os modelos possuem salivador opcional

modelo	nº de cubas	medidas totais (AxLxP)	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 (AxLxP):** 65,6 x 325 x 265 mm  
**Dimensões internas (AxLxP):** 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 (AxLxP):** 100,6 x 325 x 265 mm  
**Dimensões internas (AxLxP):** 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 (AxLxP):** 100,6 x 325 x 530 mm  
**Dimensões internas (AxLxP):** 100 x 300 x 505 mm

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



**SALIVADOR**



**Dimensões (AxLxP):**  
 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 (A x L x P)	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

- 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.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	cons. médio	cons. elétrico
498 x 1410 x 808 mm	66 kg	0,36 kg/h	6,4 kWh

Monofásico



### FORNO ESTEIRA PARA PIZZA PRFE-400 NEW ELÉTRICO

- O desempenho e a praticidade que a sua pizzaria precisava acabam de chegar com este lançamento Progas.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	cons. médio	cons. elétrico
498 x 1410 x 755 mm	66 kg	-	12,8 kWh

Trifásico



### FORNO ESTEIRA PARA PIZZA PRFE-500 HÍBRIDO

- 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.

medidas totais (A x L x P)	cons. elétrico	cons. médio
498 x 1708 x 904 mm	9,5 kWh	0,380 kg/h

Trifásico



### FORNO ESTEIRA PARA PIZZA PRFE-500 ELÉTRICO

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

medidas totais (A x L x P)	cons. elétrico
498 x 1708 x 878 mm	16,4 kWh

Trifásico



# 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 350 x 350 mm 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 350 x 350 mm 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)	peso líq.	consumo médio
797 x 517 x 688 mm	34,4 kg	4,3 kWh



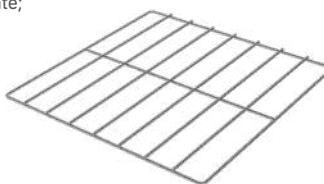
#### ACESSÓRIOS OPCIONAIS:



##### 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





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 (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso liq.	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  
ELETRIC

### FORNO TURBO PRP-5000 NEW ELETRIC



- 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 (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso liq.	consumo médio
1530 x 910 x 1230 mm	470 x 590 x 720 mm	113 kg	7,3 kWh



Monofásico ou Trifásico

\* 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 lã 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 lã 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 lã 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.



Monofásico

Trifásico

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 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;
- 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 (A x L x P)	Capacidade	peso líq.	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 (A x L x P)	Capacidade	peso líq.	consumo médio
650 x 740 x 330 mm	6 kg	16 kg	0,03kWh



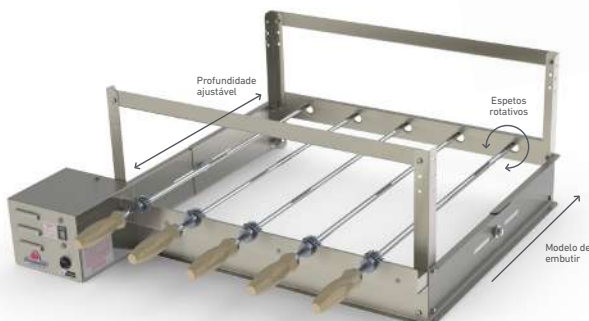
**ACESSÓRIOS OPCIONAIS:**  
(vendidos separadamente)



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



**GARFO PARA  
ESPETO PRG-01**  
Dimensões (A x L x P):  
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





Design Moderno

PRR-040 E



PRR-040 G



Saiba mais sobre o PRR-040 G STAR. Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.

**Forno Assador Rotativo Industrial de Embutir PRR-040 G Star**  
**Forno Assador Rotativo Industrial de Embutir PRR-040 E Star**



- Grade interna com 3 níveis de posição;
- 5 níveis de intensidade de chama (modelo a gás);
- Bandeja coletora de gordura;
- Com válvula de segurança para vazamento de gás (modelo a gás);
- Acompanha 3 espetos largos para carne e 1 fino para coração;
- Sistema exclusivo de 1 motor por espeto.

modelo	medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	medidas para embutir (AxLxP)	peso líq.	cons. médio
PRR-040 G	575 x 710 x 700 mm	290 x 465 x 475 mm	460 x 550 x 650 mm	21,5 kg	0,18 kg/h
PRR-040 E	575 x 710 x 700 mm	290 x 465 x 475 mm	460 x 550 x 650 mm	21,5 kg	2,5 kWh

PRR-040 G    PRR-040 E    PRR-040 E



Grelha Esmaltada

Mesa Lateral

**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 (AxLxP)	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 (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	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 (A x L x P)	medida interna útil (A x L x P)	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 (A x L x P)	medida interna útil (A x L x P)	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 (A x L x P)	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 (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	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



\* Com 5 frangos de 2 kg cada.

**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 liq.	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 liq.	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 liq.	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 liq.	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**

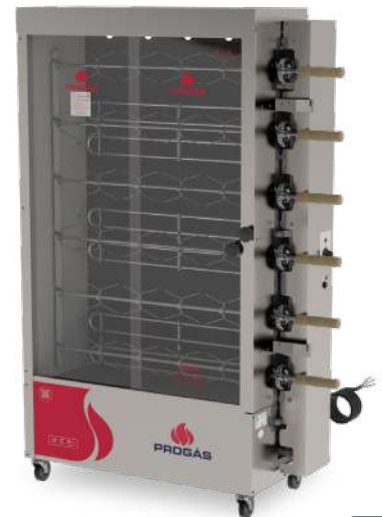
- Com rodízios que facilitam o deslocamento, gaveta coletora de gordura e bacia interna em aço inox;
- Costas internas esmaltadas;
- Vem com 4 espetos do tipo universal ou garfo.

medidas totais (A x L x P)	Potência	peso líq.	consumo médio
1480 x 1331 x 470 mm	12000W	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 líq.	cons. médio (elétrico)
1680 x 1130 x 470 mm	18000 W	87,5kg	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-610 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 líq.	cons. médio (elétrico)
1590 x 1145 x 650 mm	18000 W	116,7kg	16,2 kWh

\* Com 5 frangos de 2 kg cada.



# FORNOS REFRATÁRIOS







Até 400°C

Pés dobráveis

ACOMPANHA:



• Ø 310 mm

**FORNO REFRAATÁRIO 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 liq.	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

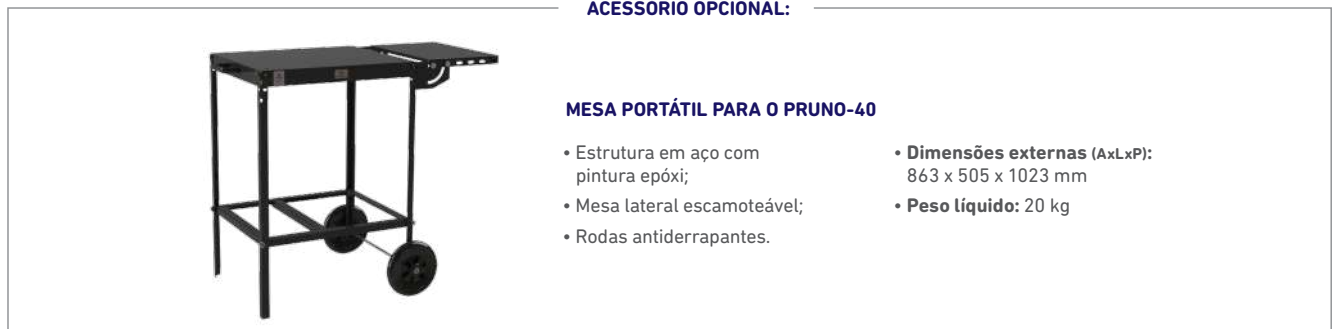


**ACESSÓRIO OPCIONAL:**



**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



Acompanha pedra refratária



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

**FORNO REFRAATÁRIO LITTLE CHEF PRPE-200**

- Resistência superior, ideal para gratinar, caramelizar e finalizar pratos;
- Disponível na cor vermelha e inox;
- Perfeito para pizzas, pães rústicos e receitas especiais;
- Resistência do forno: 1800 W;
- Temperatura máxima de até 250°C;
- Resistência do gratinador: 500 W.

medidas totais (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	peso liq.	consumo médio	capacidade
351 x 374 x 514 mm	190 x 320 x 405 mm	14,5 kg	1,8 kWh	25 l





### FORNO REFRACTÁRIO MINI CHEF PRP-400 STYLE G2

- Com porta tipo guilhotina, pés antiderrapantes reguláveis, termômetro analógico e pedra refratária polida;
- Queimador inferior com acendimento por faiscador 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.



### FORNO REFRACTÁRIO 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.



### FORNO REFRACTÁRIO 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 (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	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.







PRP-770 G2 S/KG

**Forno Refratário PRP-750 G2 S/KG**  
**Forno Refratário PRP-770 G2 S/KG**  
**Forno Refratário 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 líq.	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 incluso no peso líquido do produto.



**Forno Refratário 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 líq.	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 incluso no peso líquido do produto.



**Forno Refratário PRP-900 G2 S/KG**  
**Forno Refratário 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 líq.	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 incluso no peso líquido do produto.



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

**Forno Refratário 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 líq.	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 incluso no peso líquido do produto.





**FORNO REFRACTÁRIO 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 líq.	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.



**FORNO REFRACTÁRIO 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 líq.	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.



**FORNO REFRACTÁRIO PRPI-800 G2 KG  
FORNO REFRACTÁRIO 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 líq.	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.



**FORNO REFRACTÁRIO 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 líq.	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 REFROTÁRIO PRP-860 G S/KG**

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

medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	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 REFROTÁRIO PRPE-860**

- Fornos 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 (AxLxP)	peso líq.	potência	litragem
1510 x 1012 x 877 mm	50,5 kg	4800 W - 220 V	134 l



**FORNO REFROTÁRIO PRP-860 DP S/KG**

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

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



**FORNO REFROTÁRIO PRPE-860 DP**

- Fornos 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 (AxLxP)	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**

Modo: PGM  
Temperatura de refrigeração: PGM  
Temperatura de aquecimento: PGM  
Finalizar programação: PGM

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

PRCL-200 G2  
PRCL-400 G2

**PROGÁS**







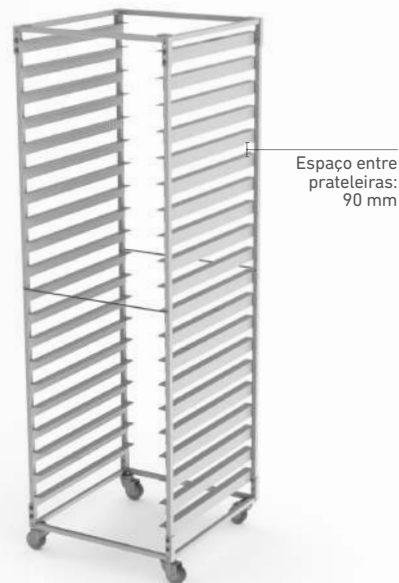
**CÂMARAS DE CRESCIMENTO PRCL-200 G2 E PRCL-400 G2**

- Sistema integrado de aquecimento elétrico e refrigeração;
- Exterior totalmente em inox;
- Com regulação de esteiras 40/45/58 cm.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	capacidade
PRCL-200 G2	2078 x 744 x 1043 mm	135 kg	1,0 kWh	20 esteiras
PRCL-400 G2	2103 x 744 x 1769 mm	222 kg	1,4 kWh	40 esteiras



\* Para esteiras de 580 x 700 mm, 400 x 600 mm e 450 x 650 mm.



**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 (AxLxP)	capacidade de armazenagem	peso líq.
1986 x 640 x 810 mm	500 un. de 50 g	47,5 Kg

**CÂMARA DE CRESCIMENTO PCE-200**

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

medidas totais (AxLxP)	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.



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



# 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 líq.
• 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 líq.
• 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 líq.
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







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 abre e fecha para escape 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

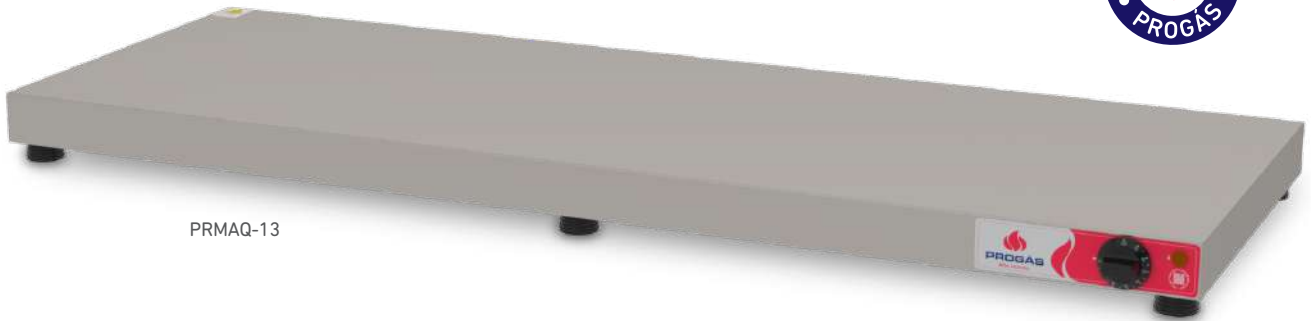




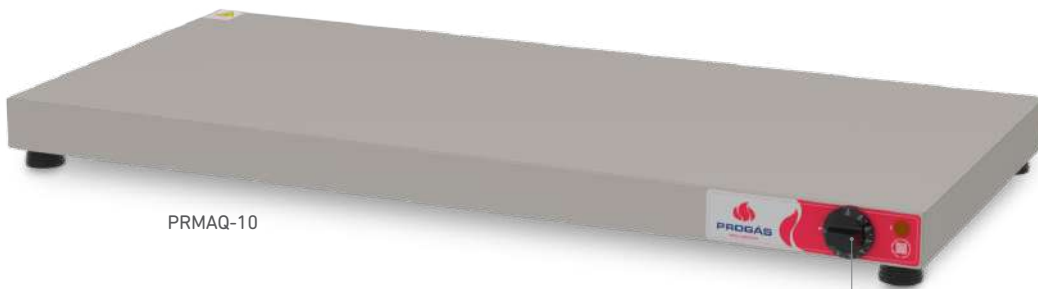
# MESA AQUECIDA





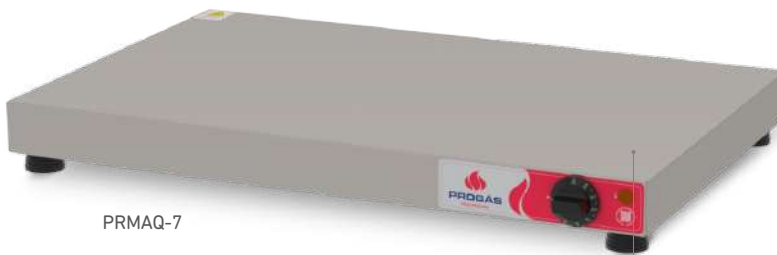


PRMAQ-13



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





# AQUECEDOR DE AMBIENTES



AQUECEDOR DE AMBIENTES

3 níveis de intensidade



Rodinhas que facilitam o transporte



Embalagem compacta

## AQUECEDOR DE AMBIENTES PRAM-03

- Trabalha com um botijão de gás P13 (13kg) - (armazenado dentro do corpo, pela parte traseira do equipamento);
- Ótimo para pequenos estabelecimentos.

entrada de calor	faixa de calor	medidas totais (A x L x P)	peso liq.	pressão do gás
4200 g/h	4200/2750/1400 W	760 x 150 x 710 mm	8,5 kg	2,8 kPa

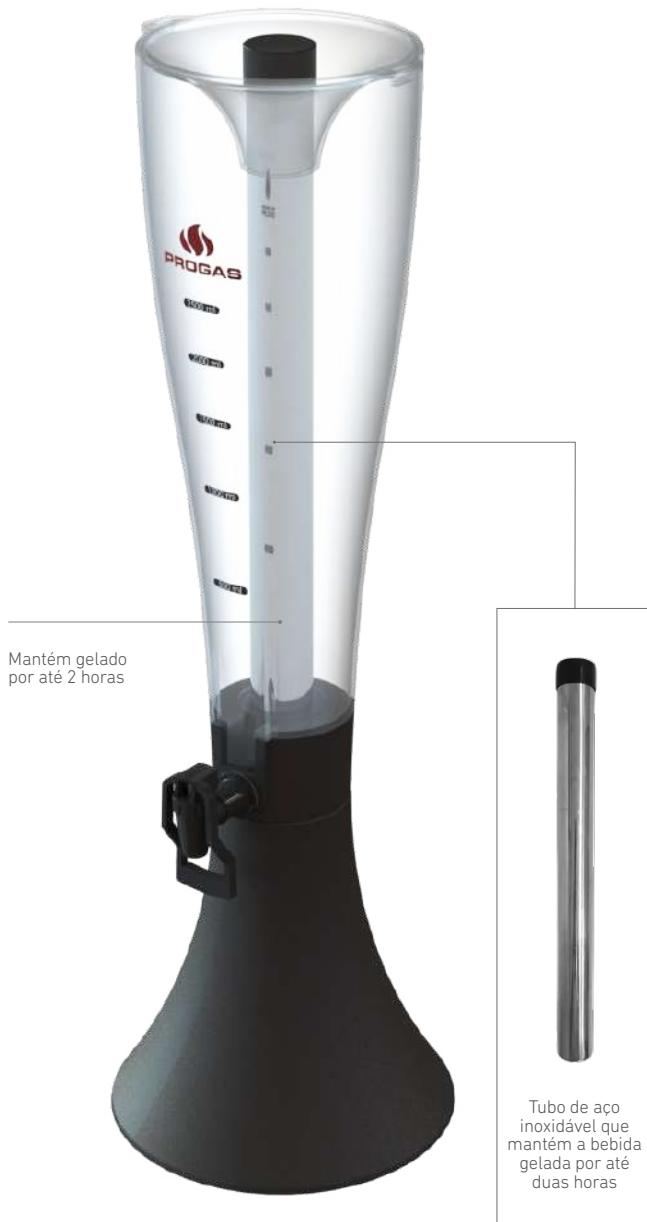
\* Não acompanha kit gás







# 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 (AxLxP)	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



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



\*mínimo 2 kg





### AMASSADEIRA ESPIRAL AES-15/1 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.

medidas totais (AxLxP)	capac. farinha	peso líq.	consumo médio
811 x 429 x 882 mm	9 kg	91 kg	0,95 kWh



\*mínimo 5 kg

Novo design



### AMASSADEIRA ESPIRAL AES-25/1 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;
- Grade de segurança que desliga o equipamento ao ser levantada;
- Estrutura soldada em monobloco;
- Eixos cementados;
- Rolamentos duplos de primeira linha;
- Equipamento trifásico ou monofásico com 2 velocidades.

medidas totais (AxLxP)	capac. farinha	peso líq.	consumo médio
970 x 475 x 966 mm	15 kg	122,5 kg	2,98 kWh 2,6 kWh



\*mínimo 7 kg

Monofásico

Trifásico



### AMASSADEIRA ESPIRAL AES-40/1 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;
- Grade de segurança que desliga o equipamento ao ser levantada;
- Estrutura soldada em monobloco;
- Eixos cementados;
- Rolamentos duplos de primeira linha;
- Equipamento trifásico ou monofásico com 2 velocidades.

medidas totais (AxLxP)	capac. farinha	peso líq.	consumo médio
1059 x 576 x 1080 mm	25 kg	157,5 kg	2,98 kWh 2,6 kWh



\*mínimo 13 kg

Monofásico

Trifásico



### AMASSADEIRA ESPIRAL 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;
- Estrutura soldada em monobloco;
- Eixos cementados;
- Rolamentos duplos de primeira linha;
- Grade de segurança que desliga o equipamento ao ser levantada.

medidas totais (AxLxP)	capac. farinha	peso líq.	consumo médio
1150 x 576 x 1080 mm	40 kg	194 kg	2,98 kWh



\*mínimo 13 kg

Trifásico


**AMASSADEIRA SEMIRRÁPIDA ALI-03 G2**

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

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



\*mínimo 2 kg



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


**AMASSADEIRA SEMIRRÁPIDA ALI-15/1**

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

medidas totais (A x L x P)	peso liq.	consumo médio	capac. nominal
707 x 572 x 471 mm	54,5 kg	0,49 kWh	8 kg



\*mínimo 5 kg


**AMASSADEIRA SEMIRRÁPIDA ALI-25/1 G3**

- Amassadeira mais compacta e atualizada;
- Com sistemas de descarga e balsa inovadores.

medidas totais (A x L x P)	capac. nominal	peso liq.	consumo médio
813 x 700 x 471 mm	15 kg	73 kg	0,49 kWh



\*mínimo 7 kg





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



Fechamento em termoformado de alta resistência

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



### AMASSADEIRA SEMIRRÁPIDA AELI-310 G2

- Ideal para misturas de pães, cucas, massas, biscoitos e outros;
- Com bacia em aço inox, mais leve e durável;
- Com kit laminador;
- Com kit extrusor para massas e biscoitos / moedor para carnes.

medidas totais s/ acessórios (A x L x P)	capac. farinha	capac. massa pronta	peso liq.	consumo médio
283 x 585 x 281 mm	2 kg	3 kg	21,8 kg	0,49 kWh



\*mínimo 1,2 kg



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



### 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.

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.

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



\*mínimo 2 kg



### 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	95kg	2,6 kWh	220V Monofásico
AR-25/1 TG4	671 x 507 x 784 mm	25 kg	95kg	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

- 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/acetato;
- Cabeçote basculante que desliga o equipamento ao ser levantado.

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



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




**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 liq.	consumo médio
703 x 388 x 590 mm	43 kg	0,7 kWh



Parte superior basculante: desliga automaticamente o equipamento ao ser levantada

Troca rápida de batedor



Acompanha batedor espiral, batedor raquete e batedor globo.



Saiba mais sobre a BPEL-05 Premium G2. Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.


**BATEDEIRA ELETRÔNICA PLANETÁRIA COMPACTA BPEL-05 PREMIUM G2**

- Mais compacta e dinâmica;
- Alto desempenho e qualidade;
- Moderno sistema eletrônico de velocidade.

medidas totais (AxLxP)	peso liq.	consumo médio	capacidade
408 x 292 x 451 mm	17,4 kg	0,64 kWh	5 l



Deixe tudo na medida certa!



### NIVELADOR DE COBERTURA DE BOLO BNCB-360

- Régua inox com graduação 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.

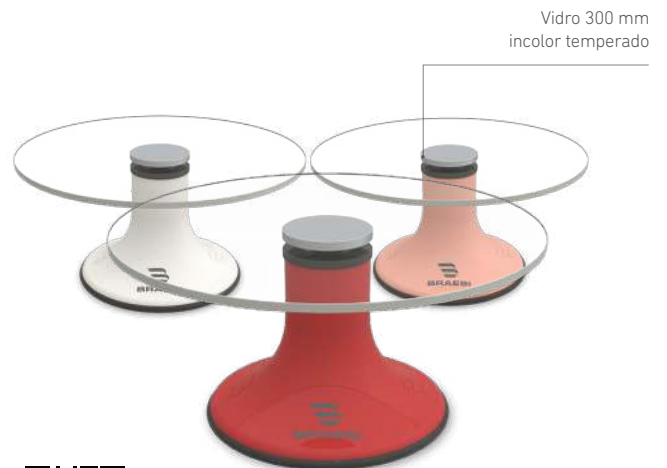
medidas totais (AxLxP)	peso liq.	consumo médio
353 x 606 x 217 mm	11,5 kg	0,26 kWh



#### 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 liq.
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 CBPI-40/1 G2**

- Grade de segurança zincada;
- Chapa de segurança dos rolos em inox.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio	capacidade
859 x 681 x 939 mm	82,3 kg	0,60 - 0,55 kWh	5 kg


**CILINDRO LAMINADOR CB-30 STYLE**

- Eixos apoiados em rolamentos com rolo superior (cilindro: 300 x 50 mm);
- Cilindros laminadores revestidos em cromo duro, com raspadores plásticos.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
535 x 498 x 545 mm	28,5 kg	0,55 kWh


**CILINDRO LAMINADOR CBI-500/1 N STYLE**

- Eixos apoiados em rolamentos (cilindro: 500 x 125 mm).

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
1660 x 840 x 1440 mm	193 kg	1,8 kWh



Monofásico ou Trifásico





### MODELADORA DE PÃES MBMJ-22/1 STYLE G2

- Carenagem em polímero termoformado de alta resistência;
- Grade de segurança que desliga o equipamento ao ser levantada;
- Com alavanca para regular o tamanho.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
408 X 459 X 653 mm	40,1 kg	0,6 kWh



\* Capacidade mínima: 20 g de massa.



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 (A x L x P)	peso líquido	consumo	tensão
1198 x 525 x 799 mm	59,8 kg	0,5 kWh	127-220 V (automático)



\* Capacidade mínima: 20 g de massa.

### DIVISORA DE PÃES DVB-30 N

- Bandeja e lâminas de corte em aço inox.

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



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 (A x L x P)	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 (A x L x P):  
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 (A x L x P)	cons. médio	peso líq.
1417 x 477 x 721 mm	0,5 kWh	66 kg



Tampo superior em aço inox

Com sapatas plásticas

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

modelo	medidas totais (A x L x P)	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



Tampo superior em aço inox

Com sapatas plásticas

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

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



Com funil para ensacar linguíça



### MOEDOR DE CARNE BMC-05 G2

- Caretagem 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



# EQUIPAMENTOS PARA AÇOUGUES




**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.



### 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 (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
1730 x 1113 x 774 mm	105 kg	0,20 kWh



### CORTADOR DE FRIOS CFBA-30/1 G2

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

medidas totais (AxLxP)	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;
- Painel com interruptor geral/motor e potenciômetro.

medidas totais (A x L x P)	motor	peso líq.	consumo médio
367 x 490 x 490 mm	220 V - 1/8 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 (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
704 x 582 x 363 mm	20 kg	1 kWh





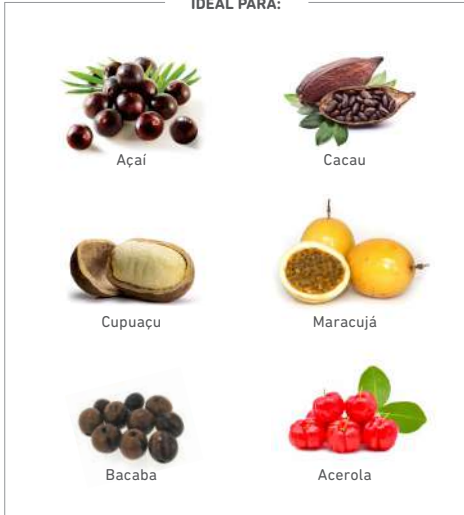


# DESPOLPADEIRAS





IDEAL PARA:



Vem com 3 peneiras em aço inox com furos de:



**DESPOLPADEIRA DES-10 G3**  
**DESPOLPADEIRA DES-20 G2**

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



modelo	medidas totais (A x L x P)	peso líq.	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 pêsego, goiaba e maçã.



Bocal em alumínio



**DESPOLPADEIRA DES-60/1 G2**



medidas totais (A x L x P)	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 COGUELOS FLB-180**

- Com 12 lâminas em aço inox 304.

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



Bocal em aço inox



**RASPADOR 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 RQ-10**

- Equipamento bivolt com chave seletora de tensão;
- Corpo do ralador em aço inoxidável de fácil remoção para limpeza e higienização;
- Inclui interruptor geral com proteção em silicone antirrespingo;
- Com disco ralador, limitador de queijo e cabo de movimentação da tampa prensa.

medidas totais (AxLxP)	motor	peso líq.	consumo médio
346 x 276 x 484 mm	monofásico: 127-220V - 1/3 CV	14,5 kg	0,26 kWh



**FURADOR DE COCO FC-01**

- Perfurador em aço inox.

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



**ACESSÓRIOS OPCIONAIS:**



**MESA MES-100 MULTIUSO**

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

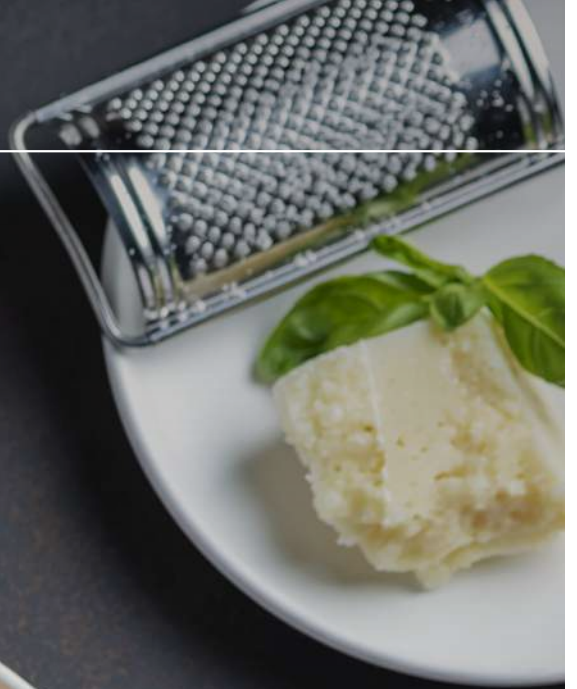
**Dimensões (AxLxP):**  
666 x 551 x 351 mm  
**Peso líquido:** 6,5 kg

**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 (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso liq.	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.



Produzida 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/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





- 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



-  A.A Dorneles Representações
-  AFL Representações
-  Beraldi Representações
-  Claugem Representações
-  Direto 6
-  Domingos e Bernardes Representações
-  Fontanella Representações
-  Gastardelli Santos Representações
-  Gubert Representações
-  Janaína Representações
-  J. Audírio Representações
-  Lourenço Representações
-  Marques Representações
-  PH Representações
-  Plena Representações
-  RD Representação Comercial
-  Reprecom Representações
-  Touro Gigante Representações

**Comércio Exterior:**

Reibraz Representações Ltda.

**Distribuidores Autorizados:**

Santiago, Chile: Progás Braesi Chile Imp. y Repres. Ltda.

Montevideu, Uruguai: Pimetal S.A

**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**BERALDI REPRESENTAÇÕES LTDA.**

ALAGOAS | PERNAMBUCO | SERGIPE

**Recife - PE:**81 3129.4494 | 98686.1110  
jberaldi@uol.com.br  
beraldi.assistencia@hotmail.com**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  
vanderson.souza@progas.com.br**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**J. AUDÍRIO REPRESENTAÇÕES**

CEARÁ

85 3055.3361 | 3296.3361 | 85 99807.0100  
99807.0111 | 99807.0203 jaudiriorep@gmail.com**LOURENÇO REPRESENTAÇÕES LTDA.**

RIO GRANDE DO NORTE E PARAÍBA

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 3268.6621 | +55 51 3026.5599  
+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