

GRANO



LINHA PIZZA



AMASSADEIRA ESPIRAL

A Amassadeira Espiral é um equipamento indispensável em um negócio de panificação e/ou de pizzaria que tem foco na qualidade. Ela é determinante dentro do negócio e imprescindível para a qualidade do resultado final do produto que será vendido.

É a partir da Amassadeira que produtos, pães e pizzas “nascem”.

A aquisição de uma Amassadeira Grano é o investimento certo: é aquisição de tecnologia e robustez para a sua operação. Garantia de eficiência e redução de custos na sua produção.



AMASSADEIRA ESPIRAL

AEG25

A Amassadeira Grano AEG25 é um equipamento consolidado, que combina automação e eficiência em um projeto robusto e compacto. É a escolha de melhor desempenho para sua operação.

- Estrutura robusta em aço carbono ou aço inox
- Sistema de tração por correntes em mancais de aço
- Programação eletrônica de tempo de processo
- Mudança automática de velocidade (2 velocidades)
- Sistema de segurança conforme NR12



Temporizador de velocidade



Abertura da grade



Modelo	Capacidade	Potência	Voltagem	RPM	Peso (kg)	Dimensões (alt x larg x comp)
AEG25	Mín. 2,5kg Máx. 25kg	1,85kW (1,6cv / 2,5cv)	Trifásico 220 ou 380V	180/250	165kg	1030x480x970mm

AMASSADEIRA ESPIRAL

AEG40

A Amassadeira Grano AEG40 é um equipamento qualificado e de alta performance. Unindo robustez e tecnologia, é a amassadeira ideal para trabalhar longos ciclos de processos com massas pesadas. Mais capacidade e melhor desempenho para a sua produção.

- Estrutura robusta em aço carbono ou aço inox
- Sistema de tração por polias e correias multi "V"
- Programação eletrônica de tempo de processo
- Mudança automática de velocidade (2 velocidades)
- Operação na função automática ou manual
- Dois motores independentes para o tacho e espiral
- Rodízios para movimentação
- Sistema de segurança conforme NR12



Tacho, haste e espiral em aço inox



Sistema de tração



Painel eletrônico



Modelo	Capacidade	Potência	Voltagem	RPM	Peso (kg)	Dimensões (alt x larg x comp)
AEG40	Mín. 4kg Máx. 40kg	3,68kW (2,5/4cv e 1cv)	Trifásico 220 ou 380V	127/254	315kg	1230x655x1260mm

DIVISORA AUTOMÁTICA

DA20

A Divisora Automática Grano foi projetada para fracionar bolos de massa de pizza, esfirras, entre outros, em pedaços pesados, para serem abertos em disco no passo seguinte. É a solução para aumentar o desempenho e padronizar a produção de sua pizzeria.

- Produz bolas de 30 e 350 gramas
- Produção entre 500 e 2000 bolas por hora
- Bocais intercambiáveis de acordo com a gramatura desejada
- Possui pedestal como acessório opcional

Equipamento acompanha 1 dos bocais a seguir:



Modelo	Capacidade	Pedaços	Potência	Voltagem	Peso (kg)	Dimensões (alt x larg x comp)
DA20	20kg de massa	30 a 350g	0,37kW/h	220V	76,5kg	530x505x910mm

DIVISORA AUTOMÁTICA

DA30

A Divisora Automática Grano foi projetada para fracionar bolos de massa de pizza, esfirras, entre outros, em pedaços pesados, para serem abertos em disco no passo seguinte. É a solução para aumentar o desempenho e padronizar a produção de sua pizzeria.

- Produz bolas de 30 e 350 gramas
- Produção entre 500 e 2000 bolas por hora
- Bocais intercambiáveis de acordo com a gramatura desejada
- Possui pedestal como acessório opcional



Aspiral em aço inox

Acompanha 4 bocais



Modelo	Capacidade	Pedaços	Potência	Voltagem	Peso (kg)	Dimensões (alt x larg x comp)
DA30	30kg de massa	30 a 350g	0,37kW/h	127 ou 220V	120kg	700x600x950mm

MODELADORA DE PIZZA

MDP500

As Modeladoras de Pizza Grano foram projetadas pensando na otimização do fluxo de trabalho das pizzarias. Com praticidade e rapidez, o operador abrirá discos de massa da espessura que desejar, com precisão. Além disso, com o sistema de ajuste simples desse equipamento, você padroniza todos os discos de massa e elimina perdas e excessos na sua produção.

- Fácil utilização: dispensa mão de obra especializada
- Operação a frio que mantém a qualidade da massa
- Capacidade de produção de até 400 discos por hora
- Regulagem de espessura e diâmetro da massa (01 a 10mm)
- Cilindros de aço cromado
- Possui pedestal como acessório opcional



Ajuste unilateral



Esteira transportadora opcional



engrenagens reforçadas

Modelo	Capacidade	Potência	Voltagem	Peso (kg)	Dimensões (alt. x larg. x comp.)
MDP500	400 unid/h	0,4kW (0,5cv)	127 ou 220V	160kg	800x700x1060mm

MODELADORA DE PIZZA

MDP390

As Modeladoras de Pizza Grano foram projetadas pensando na otimização do fluxo de trabalho das pizzarias. Com praticidade e rapidez, o operador abrirá discos de massa da espessura que desejar, com precisão. Além disso, com o sistema de ajuste simples desse equipamento, você padroniza todos os discos de massa e elimina perdas ou excessos na sua produção.

- Fácil utilização: dispensa mão de obra especializada
- Operação a frio que mantém a qualidade da massa
- Capacidade de produção de até 400 discos por hora
- Regulagem de espessura e diâmetro da massa (01 a 10mm)
- Cilindros de aço cromado
- Possui pedestal como acessório opcional



Modelo	Capacidade	Potência	Voltagem	Peso (kg)	Dimensões (alt x larg x comp)
MDP390	350 unid/h	0,4kW (0,5cv)	127 ou 220V	62kg	580x630x600mm

MODELADORA DE PIZZA

MDP360

As Modeladoras de Pizza Grano foram projetadas pensando na otimização do fluxo de trabalho das pizzarias. Com praticidade e rapidez, o operador abrirá discos de massa da espessura que desejar, com precisão. Além disso, com o sistema de ajuste simples desse equipamento, você padroniza todos os discos de massa e elimina perdas ou excessos na sua produção.

- Fácil utilização: dispensa mão de obra especializada
- Operação a frio que mantém a qualidade da massa
- Capacidade de produção de até 400 discos por hora
- Regulagem de espessura e diâmetro da massa (01 a 10mm)
- Cilindros de aço cromado
- Possui pedestal como acessório opcional



Ajuste unilateral



Chapa teflonada

Modelo	Capacidade	Potência	Voltagem	Peso (kg)	Dimensões (alt x larg x comp)
MDP360	400 unid/h	0,4kW (0,5cv)	127 ou 220V	51kg	700x800x570mm

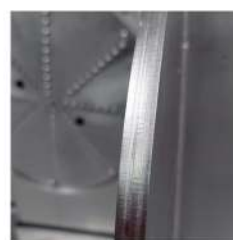
RALADOR / DESFIADOR

RQ300

O Ralador e Desfiador Grano RQ300 é o equipamento ideal para você que quer otimizar o seu processo. É a verdadeira união de eficiência e potência, podendo ralar ou desfiar volumes grandes de alimentos em poucos instantes. Facilidade para o operador, garantindo agilidade e qualidade para a sua produção.

- Equipamento industrial para cozinhas de restaurantes, pizzarias e similares
- Projetado para ralar e desfiar diversos tipos de queijo
- Versátil para desfiar ou ralar presunto, calabresa, coco, entre outros
- Fácil utilização: dispensa operador especializado
- Capacidade para ralar ou desfiar até 150kg de alimento por hora
- Discos removíveis facilitam a higienização do equipamento
- Acompanham o equipamento 1 ralador e 1 desfiador

Modelo	Capacidade	Potência	Voltagem	Peso (kg)	Dimensões (alt x larg x comp)
RQ300	150 kg/h	6,80kW	220 ou 380V	85kg	1460x460x770mm



Estrutura reforçada



Desfiador de 4mm



Motor de 5cv



Desfiador de 7mm



Ralador

FORNO DE ESTEIRA

FE400 | FE500



Painel com controle de tempo e velocidade da esteira



Esteira em aço inox

FORNO DE ESTEIRA

FE400

O Forno de Esteira Grano garante textura e cocção inquestionável para suas pizzas e esfirras. O isolamento de alto desempenho mantém o calor na câmara, o que proporciona alto índice de padronização no produto final. É a ferramenta certa para diminuir o tempo do processo e aumentar a produção no seu negócio.

- Painel de fácil operação com controlador de temperatura e velocidade da esteira
- Esteira transportadora de alta tecnologia e desempenho
- Esteira removível para facilitar a higienização
- Equipamento com opcional para duas câmaras
- Estrutura e base em aço inox
- Isolamento térmico eficiente temperatura e velocidade da esteira



Modelo	Capacidade	Cons. gás	Consumo	Voltagem	Peso (kg)	Dimensões (alt x larg x comp)
FE400	aproximadamente 60 pizzas/h	0,6kg/h	0,5kW/h	220V	240kg	1235x1149x2033mm

FORNO DE ESTEIRA

FE500

O Forno de Esteira Grano garante textura e cocção inquestionável para suas pizzas e esfirras. O isolamento de alto desempenho mantém o calor na câmara, o que proporciona alto índice de padronização no produto final. É a ferramenta certa para diminuir o tempo do processo e aumentar a produção no seu negócio.

- Painel de fácil operação com controlador de temperatura e velocidade da esteira
- Esteira transportadora de alta tecnologia e desempenho
- Esteira removível para facilitar a higienização
- Equipamento com opcional para duas câmaras
- Estrutura e base em aço inox
- Isolamento térmico eficiente



Modelo	Capacidade	Cons. gás	Consumo	Voltagem	Peso (kg)	Dimensões (alt x larg x comp)
FE500	aproximadamente 60 pizzas/h	0,6kg/h	0,5kW/h	220V	187kg	1227x1050x1857mm

FORNO PARA PIZZA

PIZZAIOLO EXPRESS

O Forno Pizzaiolo entrega um acabamento, aparência e textura exclusivos para pizzas, empanadas, calzones, cookies, pastéis de nata e outros. Seus principais diferenciais, o sistema de ventilação associado às pedras refratárias, mais a dupla câmara de cocção, que aumenta sua produtividade e reduz o tempo de preparo fazem do Grano Pizzaiolo Express a escolha de qualidade e desempenho para a produção de pizzas.

- Painel de controle digital com capacidade de até 30 receitas
- Pode ser utilizado com utensílios metálicos na câmara
- Equipamento empilhável, sobreposição de dois fornos
- Baixo consumo de energia e de fácil instalação
- Temperatura ajustável de 30°C a 400°C
- Construído em aço inox



Câmara dupla com capacidade de 2 pizzas de 40cm



Sistema de assamento com pedra refratária e ar infringido



Até 2 equipamentos empilháveis



Modelo	Capacidade	Potência	Consumo	Voltagem	Peso (kg)	Dimensões (alt x larg x comp)
PIZZAIOLO	2 assadeiras 40x40cm	6,2kW	4,6kW/h	220 ou 380V	68kg	546x600x810mm

CÂMARA CLIMÁTICA

CC500 | CC600 | CC1000

- Usado nos setores de panificação, substitui o trabalho noturno, controlando a fermentação
- Baixo nível de ruído e consumo elétrico
- Facilidade na higienização e manutenção
- MULTI ESTEIRAS
- CC500 = 20(58x70)
- CC600 = 20(60x80) | 20(58x70) | 40(40x60) | 20(40x80)
- CC1000 = 40(58x70)
- Temporizador eletrônico programável com sensor de temperatura (3°C a 9°C | 30°C a 35°C)
- Fluido refrigerante R-134 (Não agride a camada de Ozônio)
- Isolamento em poliuretano injetado
- Estrutura em aço inox



CILINDRO LAMINADOR DE MASSAS

CLM400 | CLM600

- Equipamento para laminação de massas leves diversas
- Alto índice de produtividade e precisão
- Reduz o esforço manual na operação
- Uma velocidade de laminação (CLM400)
- Duas velocidades de laminação (CLM600)
- Capacidade para 3kg de massa
- Capacidade para 12kg de massa



MESA DE CORTE

MC2000 | MC4000

- Facilita e agiliza o dia a dia em padarias, pizzarias e afins
- Alto desempenho e rendimento
- Sistema de cortes simples ou duplo
- Cortadores de diversos modelos (fabricados artesanalmente)
- Disponível em aço inox ou acabamento epóxi



MISTURADOR DE COZIMENTO

MCG30 | MCG70

- Proporciona cozimento de maneira rápida e homogênea (tacho duplo com óleo termico)
- Queimador de baixa pressão atinge a temperatura de 180°C
- Conjunto de pás com raspador embaixo e na lateral evita que a mistura queime ou grude no tacho
- Alavanca para bascular a cuba facilita a operação
- MCG70 possui 2 velocidades
- Banho maria
- Fácil higienização



GRANO EQUIPAMENTOS

Est. Vereador Vicente Menezes, s/n
Linha 40 - Caxias do Sul - RS
95044-030
Tel. +55 54 3196-8730

Correspondências
95034-970
Caixa postal 8012



 **granoequipamentos**

www.grano.ind.br