

A EVOLUÇÃO TRANSFORMA



Evolução para quem cozinha.

CATÁLOGO DE
PRODUTOS 2024

Maio - 2024



Há décadas, a Progás e a Braesi oferecem ao mercado inúmeros equipamentos gastronômicos para impulsionar o seu negócio.

Presentes em todo o Brasil e no exterior, carregam a palavra EVOLUÇÃO no cerne do negócio; e investem todos os dias em processos, tecnologias e pessoas que possam transformar a experiência de quem cozinha.

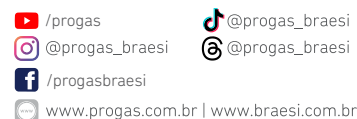
Sob o slogan "Evolução para quem cozinha", a Progás e a Braesi esperam seguir crescendo junto com todo o setor de alimentação, como restaurantes, bares, cafés, padarias, açougues, supermercados, empreendimentos individuais e empresas de eventos.

A gama de produtos oferecidos pelas empresas é produzida com o apoio de cerca de 400 funcionários em um complexo industrial de 20.000 m² de área construída em Caxias do Sul – RS. Nele, a Progás e a Braesi realizam desde a manufatura de chapas metálicas até complexos sistemas de fabricação, apoiados pelo maquinário de alta tecnologia que otimiza a sua produção.



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

Aponte seu leitor de QR Code e **saiba mais!**



ÍNDICE DE PRODUTOS POR CÓDIGO

PROGÁS			
CÓDIGO	PÁG.		
AQUECEDOR DE AMBIENTES PRAM-03	80	PM-400 F	42
CABECOTE PARA TRANSIÇÃO GÁS - ELÉTRICO	25	PMD-200 F LINHA	38
CAVALETE MINI CHEF	66	PMD-300 F	38
CESTO DUPLO	28	PMD-400 F	38
CESTO GRANDE	22	PMD-600 F	39
CESTO MÉDIO	22	PMDI-200 LINHA	45
CESTO PEQUENO	22	PMDI-400 F	45
CESTO RETANGULAR PEQ.	20	PMDI-400 F ENCOSTO	45
CESTO SIMPLES	28	PMDI-600 F	45
CHAPA CAMPEIRA	48	PMDI-600 F ENCOSTO	45
CHAPA COM ALÇAS	48	PMI-400 F	44
CUBA INOX GN 1/1 100 MM PRB	51	PMI-402 F	44
CUBA INOX GN 1/2 65 MM PRBF	51	PMI-600 F	44
CUBA INOX GN 1/2 100 MM PRB	51	PMI-603 F	44
ESPETO GARFO	63	PMS-100	39
ESPETO GRELHA MÚLTIPLO PARA CORAÇÃO	59	PMS-200	39
ESPETO GRELHA MÚLTIPLO PARA PEIXES	59	PMS-300	40
ESPETO UNIVERSAL	63	PMS-400 F	40
ESPETO PARAPR-199 e PR-199 E	63	PMS-400 FCH	40
ESTEIRA 5 TIRAS	73	PMS-600 F	40
ESTEIRA FLANDRES	73	PMS-600 FCH	40
F1B3	48	PMSD-21 G2	41
F1B7	48	PMSD-42 G2	41
F1B7P	48	PMSD-63 G2	41
F2B6	48	PMSD-512 F	42
F2B10	48	PR-02 G STYLE	13
F2B10P	48	PR-03 G STYLE	13
FGE-110 GOURMET	37	PR-10 E GN	19
FSI-500 N	46	PR-10 G GN	19
FSI-680 N	46	PR-14 E	23
FSI-680 NI	46	PR-14 E MESA	20
FSIA-500 N	46	PR-14 G	23
FSP-6800 AT	46	PR-14 G MESA G2	20
FSP-6800 AT COM PEDESTAL	66	PR-20 E GN	19
GIRAMOG-05 / 07	33	PR-20 G GN	19
KIT PRENSA PÃO	10	PR-30 R	23
LINHA FLAKES	84	PR-30 G G2	20
MES-004	55	PR-70 E	21
PÁ PARA PIZZA ALUMÍNIO	65	PR-70 EL	22
PCA-200 N STYLE	73	PR-70 G G2	21
PCE-200	73	PR-90 E	26
PEDESTAL PARA CHAPAS	10	PR-100 E STYLE	26
PEL-101 G2	49	PR-111	50
PEL-151 G2	49	PR-199	63
PFI-100	47	PR-199 E	63
PFI-200	47	PR-200 E	26
PGC-004	48	PR-220 G STYLE	8
PGC-005	48	PR-220 E STYLE	8
PM-200	42	PR-300 E STYLE	27
		PR-310 E	22
		PR-310 G G2	21
		PR-350 E STYLE	8
		PR-350 G STYLE	8
		PR-450 G STYLE	8
		PR-500 E	8
		PR-500 G STYLE	8
		PR-550 G STYLE	8
		PR-621	63
		PR-623	62
		PR-631	63
		PR-634	62
		PR-640 E	31
		PR-650 G STYLE	9
		PR-700 E STYLE	10
		PR-700 G STYLE	11
		PR-750 G STYLE	8
		PR-800 E STYLE	9
		PR-800 G STYLE	9
		PR-880 G STYLE	11
		PR-950 E STYLE	11
		PR-950 G	11
		PR-952 G	11
		PR-1000 E STYLE	9
		PR-1000 G STYLE	9
		PR-1000 P STYLE	9
		PR-1100 G STYLE	11
		PR-1200 G STYLE	9
		PR-1200 P STYLE	9
		PR-1600 G	10
		PR-1600 P	10
		PR-2000 BPG STYLE	25
		PR-2000 E STYLE	27
		PR-3000 BPG	25
		PR-3000 E STYLE	27
		PR-2008 E	24
		PR-3008 E	24
		PR-3008 EL	27
		PR-6100 DUO	62
		PRA-45 E	7
		PRA-45 E DUPLO	7
		PRA-45 E DUPLO 1 PRENSA	7
		PRA-700 G	7
		PRA-700 E	7
		PRART-40 ARTESANO	53
		PRB-06 GN	51
		PRB-08 GN	51
		PRB-10 GN	51
		PRBF-30 GN	51
		PRBF-40 GN	51
		PRBF-50 GN	51
		PRC-01	59
		PRC-04	75
		PRC-06	75
		PRCA-340	60
		PRCL-200 G2	71
		PRCL-400 G2	71
		PRCB-210 STYLE	10
		PRCB-210 P STYLE	10

PRCB-800 STYLE	10
PRD-200 G2	13
PREA-200	43
PREA-200 FF	43
PREA-300 FF	43
PREA-400 F FF	43
PREST-004	72
PREST-006	72
PREST-600	72
PRFE-400 E	53
PRG-01	59
PRGE-200 GOURMET	37
PRGE-402 F GOURMET	37
PRK-06 E STYLE	15
PRK-12 E STYLE	15
PRK-60 G G2	15
PRK-120 G STYLE G2	15
PRKB-10	15
PRKF-101 ER	16
PRKF-101 G	16
PRKF-202 E	16
PRKF-202 E/Q	16
PRKF-202 E/R	16
PRKF-202 G	16
PRKF-202 G/R	16
PRKP-500 E	15
PRMAQ-7	79
PRMAQ-10	79
PRMAQ-13	79
PRMOG-05	33
PRMOG-07	33
PRMOG-07 E PLUS	34
PRMOG-21	34
PRMQ-10	34
PRMQ-10 COOKTOP	34
PRMQ-15 G2	35
PRMQ-22 G2	35
PRMQ-40 G3	35
PRMQI-25 G2	35
PROGUITA	29
PROGUITA COM PEDESTAL	29
PRP-004 PLUS	55
PRP-004 G2	55
ESTEIRA PROGÁS PRP-004	55
PRP-124 G	61
PRP-242 G5	61
PRP-400 STYLE G2	66
PRP-482 G5	61
PRP-750 G2 S/KG	67
PRP-770 G2 S/KG	67
PRP-800 G2 S/KG	67
PRP-860 G S/KG	69
PRP-860 DP	69
PRP-900 G2 S/KG	67

PRP-900 DP G2 S/KG	67
PRP-1000 G2 S/KG	67
PRP-1500 AT G2	68
PRP-1500 G2 KG	67
PRP-5000 NEW LIGHT	56
PRP-5000 NEW ELETRIC	56
PRP-8000 E STYLE	57
PRP-8000 STYLE G2	57
PRP-10000 E STYLE	57
PRP-10000 STYLE G2	57
PRP-12000 STYLE G2	57
PRPE-400 STYLE G2	66
PRPE-200	65
PRPE-770 G2	68
PRPE-860 DP	69
PRPE-860	69
PRPE-900 G2	68
PRPI-800 G2 KG	68
PRPI-900 G2 KG	68
PRR-040 G	60
PRR-040 E	60
PRAC-05 I ACTION	59
PRAC-05 T ACTION	59
PRRC-05	59
PRSB-10	15
PRT-07 ST GÁS	22
PRTL-8000 STYLE	57
PRTL-8000 STYLE	57
PRTL-10000 STYLE	57
PRTL-10000 STYLE	57
PRUNO-40	65
PRV-03 E	31
PRV-04 E	31
PRV-05 E	31
PRV-06 DE	31
SALIVADOR	51
TORRE DE CHOPP PRTC-35	81

ALI-15/1	86
ALI-25/1 G3	86
AR-15/1 G3	86
AR-25/1 G4	86
AR-25/1 T G4	87
AR-50 N STYLE	87
BCM-245	90
BCMF-300 F	105
BCMV-300 V	105
BMES-1780 / 178	96
BMPZ-40	91
BLB-300	89
BMC-05 G2	95
BMC-10/1 G2	95
BMC-22/1 G2	95
BMP-150 I	99
BNCB-360	90
BPA-07	103
BP-500	88
BPEL-18/1 PLUS	87
BPEL-05 PREMIUM G2	89
BPEL-12/1 G4	87
BRC-50 G2	102
BSIM-178 PLUS SEMI-INOX	96
BSFM-1780/1	96
BSFPI-282 SEMI-INOX	97
CB-28 G2	89
CB-30 STYLE	90
CB-38 COMPACTO	90
CBI-500/1 N STYLE	91
CBPI-40/1 G2	91
CFBA-30/1	97
DES-10	101
DES-20	101
DES-60/1 G2	101
DVB-30 N	92
FB-12 G2	93
FC-01	103
FLB-180	102
KIT MOEDOR DE CARNE	84
MES-16 I	93
MES-19 I	93
M-160 G2	93
M-180 G2	93
M-190 G2	93
MB-35/1 G2	92
MBMJ-22/1 STYLE G2	92
MBR-10	93
MBR-015 G2	93
MBR-018 G2	93
MES-30	92
MES-100	103
MP-20	92
RQ-10	103

BRAESI

CÓDIGO	PÁG.
ADB-02 G2	99
AELI-310	85
AELI-520	84
AES-05	83
AES-15/1	83
AES-25 G3	83
AES-40/1 N STYLE	84
AES-60/1 N STYLE	84
ALI-03	85
ALI-05	84

ÍNDICE DE PRODUTOS PROGÁS E BRAESI

Grills, Chapas, Char Broiler e Sanduicheiras	06
Derretedeira e Molheiras	12
Chapa, Máquinas de Bubble Waffle e Crepe	14
Fritadores e Tachos	18
Cortadores de Legumes	29
Estufas	30
Misturadores	32
Fogões	36
Aquecedores de Louças	49
Rechaud e Buffets	50
Fornos	52
Fornos Turbos	54
Fornos Assadores	58
Fornos Refratários	64
Câmaras de Crescimento	70
Estantes	72
Térmicos	74
Mesa Aquecida	78
Aquecedor de Ambientes	80
Torre de Chopp	81
Equipamentos para Padarias e Casas de Massas	82
Equipamentos para Açougues	94
Máquina de Algodão-Doce e Pipoqueira	98
Despolpadeiras	100
Processadores Multiuso	102
Cilindros Manuais	104





GRILLS, CHAPAS, CHAR BROILER E SANDUICHEIRAS





Faz até 160 lanches por hora!



Regulagem de abertura da prensa pão



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!



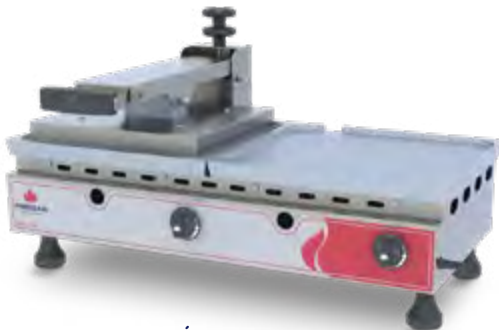
Regulagem de abertura da prensa pão



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



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

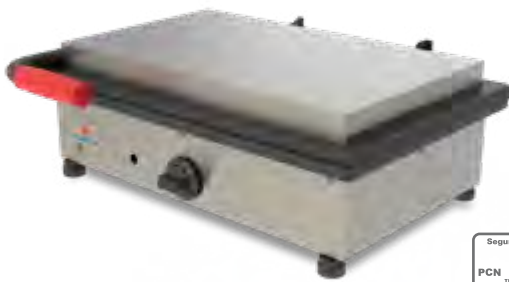


GRILL CHAPA EM ALUMÍNIO PRA-700 E

- 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	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
242 x 622 x 464 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
243 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
243 x 1001 x 517 mm	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	243 x 830 x 525 mm	31 kg	0,48 kg/h
PR-800 P Style (modelo com pedestal)	1022 x 830 x 525 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	243 x 1025 x 528 mm	37,5 kg	0,72 kg/h
PR-1000 P Style (modelo com pedestal)	1022 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	243 x 1227 x 527 mm	49 kg	0,98 kg/h
PR-1200 P Style (modelo com pedestal)	1022 x 1227 x 528 mm	60,5 kg	



**CHAPA BIFETEIRA PR-1600 G**

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

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
PR-1600 G	311 x 1627 x 663 mm	105,3 kg	1,5 kg/h
PR-1600 P (modelo com pedestal)	1177 x 1627 x 663 mm	125,4 kg	



Grelhas removíveis,
antiaderentes e
autolimpantes

**CHAR BROILER PRCB-800 STYLE**

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

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
234 x 833 x 558 mm	24,5 kg	0,96 kg/h



Grelhas removíveis,
antiaderentes e
autolimpantes

CHAR BROILER PRCB-210 STYLE

- Chapa mista reforçada para frituras e grelhados;
- Queimadores com gaveta móvel.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
PRCB-210 Style	243 x 1027 x 542 mm	36,3 kg	1,2 kg/h
PRCB-210 P Style (com pedestal opcional)	1022 x 1027 x 542 mm	46,8 kg	

**SANDUICHEIRA PR-700 E STYLE**

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

medidas totais (AxLxP)	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-210 Style,
PR-800 E e PR-1000 E.

**KIT PRENSA PÃO**

Área útil da chapa (LxP): 370 x 470 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.

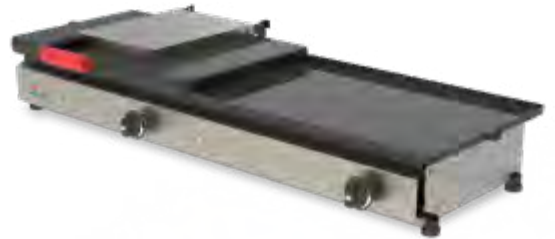
medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
172 x 658 x 430 mm	9,1 kg	0,3 kg/h



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





DERRETEDEIRA E MOLHEIRAS





IDEAL PARA DERRETER:
Chocolate, queijo e similares em banho-maria.

Estrutura, cubas e tampa em aço inox



Capacidade por cuba:
2,5 kg

Controle automático de temperatura por termostato



DERRETEDEIRA DE CHOCOLATE PRD-200 G2



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



CHAPA, MÁQUINAS DE BUBBLE WAFFLE E CREPE





Faça mini panquecas com a maior agilidade do mercado

Exclusividade Progás

CHAPA PARA MINI PANQUECAS PRKP-500 E



- Placa em alumínio fundido, revestida em teflon de alta resistência e com 50 cavidades para mini panquecas;
- Temporizador de cinco minutos;
- Led indicador de aquecimento;
- Controle individual de aquecimento;
- Sapatas antiderrapantes.

Capacidade de 200 mini panquecas por hora.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	cons. médio	potência
178 x 504 x 303 mm	7 kg	1,4 kWh	1700 W



MÁQUINA DE CREPE SUÍÇO PRK-06 E STYLE

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

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



MÁQUINA DE CREPE SUÍÇO PRK-12 E STYLE

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

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



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



MÁQUINA DE BUBBLE WAFFLE PRKB-10

- 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



Para crepes deliciosos, feitos com agilidade e rapidez.

MÁQUINA DE CREPE SUÍÇO PRK-60 G G2

- Versão a gás e baixa pressão.

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



MÁQUINA DE CREPE SUÍÇO PRK-120 G STYLE G2

- 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 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 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 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





MÁQUINA DE CREPE
FRANCÊS PRKF-101 ER

PROGÁS
equipamentos gastronômicos



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	tensão
1180 x 466 x 983 mm	16 kg	20 l	17 l / 1 kg de sal	6,4 kWh	220 V



**FRITADOR ÁGUA E ÓLEO PR-2008 E**

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

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	capacidade
974 x 569 x 549 mm	16,7 kg	4,5 kWh	1,5 kg

**FRITADOR ÁGUA E ÓLEO PR-3008 E**

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

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	capacidade
974 x 869 x 547 mm	22 kg	5,6 kWh	2,5 kg





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





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;
- 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	32 L	10 L	1 L



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.



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



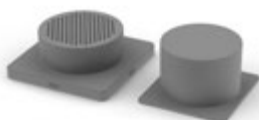
Com dispositivo
que corta as
batatas em palitos
de 10 x 10 mm

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-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-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 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



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





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, amarela, vermelha e rosa;
- Cabeçote em aço inox e caçarola em alumínio fundido.

modelo	capacidade	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, amarela, vermelha e rosa;
- 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

Çacarola 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



Controle digital de tempo e velocidade com sinal sonoro

Um novo design, ainda mais eficiente



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



Controle digital de tempo com sinal sonoro

**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





Novos modelos, ainda mais eficientes



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	motor	consumo médio
1025 x 575 x 575 mm	38 kg	50/60 Hz	300/250 W	monof. 1/4 CV	0,18 kWh



Novos modelos, ainda mais eficientes



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	motor	consumo médio
1025 x 620 x 575 mm	37,5 kg	50/60 Hz	600/550 W	monof. 1/2 CV	0,37 kWh



Novos modelos, ainda mais eficientes



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	motor	consumo médio
1025 x 620 x 575 mm	42 kg	50/60 Hz	300/250 W	monof. 1/4 CV	0,18 kWh



Novos modelos, ainda mais eficientes



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	Potência	motor	consumo médio
1160 x 800 x 620 mm	51,6 kg	50/60 Hz	600/550 W	monof. 1/2 CV	0,37 kWh





FOGÕES





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



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 (AxLxP)	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 (AxLxP)	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 (AxLxP)	peso líq.
880 x 740 x 490 mm	18,5 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 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

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

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

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

*não acompanha registro para o forno





2 queimadores
simples ø 100 mm

FOGÃO PREA-200

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

medidas totais (A x L x P)	peso líq.
810 x 675 x 445 mm	11 kg

*não acompanha registro para o forno



2 queimadores
simples ø 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 (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 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 (A x L x P)	peso líq.
815 x 675 x 780 mm	24 kg

*não acompanha registro para o forno



3 queimadores
simples ø 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 (A x L x P)	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 (AxLxP)	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 (AxLxP)	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 (AxLxP)	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 (AxLxP)	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 tripla ø 420 mm

Fogão mais baixo: conforto e segurança para o usuário



2 queimadores triplas ø 420 mm

Fogão mais baixo: conforto e segurança para o usuário

FOGÃO PFI-100

- Fogão desenvolvido para suportar panelas 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 panelas 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 tripla ø 420 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	consumo médio
Queimador Duplo ø 160 mm	0,5 kg/h
Queimador Duplo ø 200 mm	0,6 kg/h
Queimador Cautim 3 chamas	0,2 kg/h
Queimador Cautim 7 chamas	0,43 kg/h
Queimador Tripla 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

**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



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



Queimador caulim 3 chamas

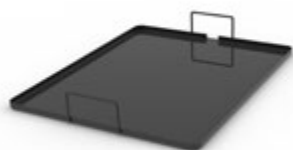
FOGÃO INDUSTRIAL DE ALTA PRESSÃO F2B6

- Ideal para ser utilizado como item de camping.

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



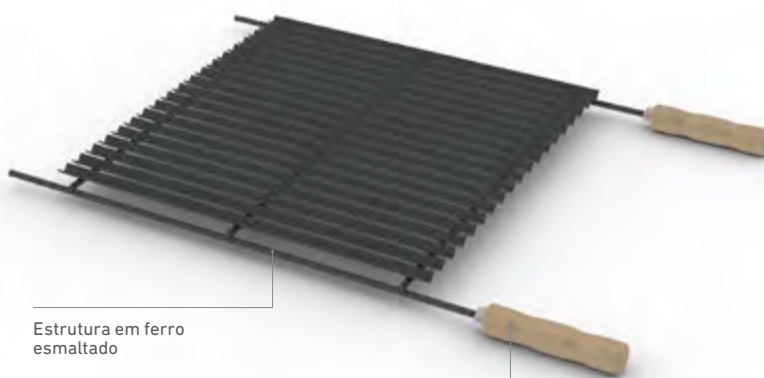
*não acompanha registro para o forno

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 liq.	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 liq.	consumo médio
533 x 988 x 746 mm	373 x 942 x 693 mm	34 kg	1,05 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 (AxLxP)	peso líq.	capacidade
PR-111	2	332 x 577 x 352 mm	4,2 kg	9 litros





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



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 líq.
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 líq.	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



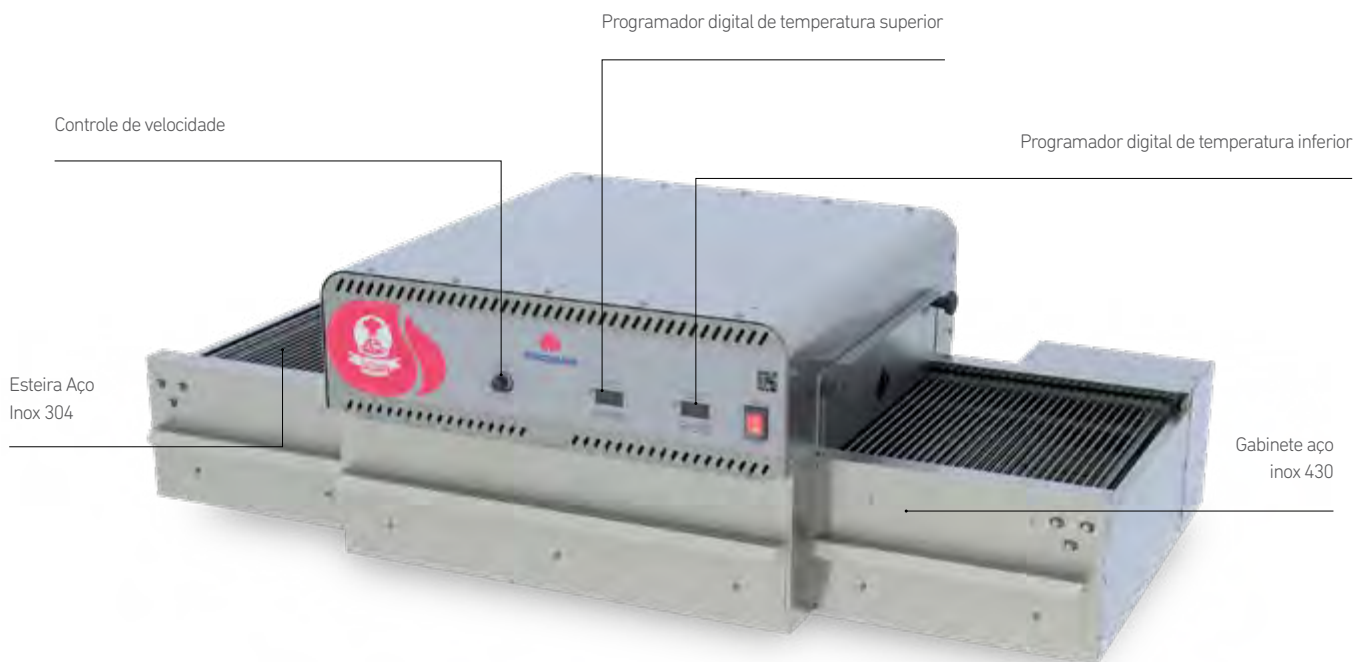
Dimensões (AxLxP):
 PRB-06 GN: 46 x 1137 x 570 mm
 PRB-08 GN: 46 x 1472 x 570 mm
 PRB-10 GN: 46 x 1808 x 570 mm

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



FORNOS





FORNO ESTEIRA PARA PIZZA PRFE-400 E

• 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 bruto	peso líq.	cons. médio	cons. elétrico	potência	tensão
421 x 1377 x 719 mm	80 kg	60 kg	-	14 kWh	14160 W	220 T trifásico 380 V trifásico

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	potência
318 x 693 x 702 mm	33,5 kg	28 kg	3,3 kWh	3300 W





FORNOS TURBOS





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.



ACESSÓRIOS OPCIONAIS:



MESA DESMONTÁVEL MES-004

- Tampo em aço inox;
- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
- Sapatas plásticas;
- **Dimensões externas (A x L x P):** 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

- **Dimensões externas (A x L):** 350 x 350 mm



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;
- Tensão: bivolt 127/220 V.

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



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



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;
- Tensão: monofásica 220 V ou trifásica 220 ou 380 V.

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



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

* Esteiras vendidas separadamente.



PRP-10000
Style G2

Estrutura em
aço-carbono com
fino acabamento em
pintura epóxi

FORNO TURBO PRP-8000 STYLE G2 BIVOLT
FORNO TURBO PRP-10000 STYLE G2 BIVOLT
FORNO TURBO PRP-12000 STYLE G2 BIVOLT



- Iluminação interna resistente a altas temperaturas e choques térmicos;
- Isolamento térmico com lâ basáltica e rodízios que facilitam o deslocamento;
- A turbina liga e desliga automaticamente ao abrir e fechar a porta;
- Novo controlador com teclas de programas, receitas, timer, turbina, lâmpada e vapor, além de controlador digital para programar tempo de cozimento, temperatura e vapor;
- Tensão: bivolt 127/220 V.



modelo	nº de esteiras*	capacidade da fornada	medidas totais (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	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 PRTLTF-8000 STYLE BIVOLT
FORNO TURBO A LENHA PRTLTL-8000 STYLE BIVOLT
FORNO TURBO A LENHA PRTLTF-10000 STYLE BIVOLT
FORNO TURBO A LENHA PRTLTL-10000 STYLE BIVOLT



- Com iluminação interna, rodízios que facilitam o deslocamento e controlador digital para programar tempo, temperatura e vapor;
- Isolamento térmico com lâ basáltica;
- A turbina liga e desliga automaticamente ao abrir e fechar a porta;
- Tensão: bivolt 127/220 V.



PRTLTF-10000
Style

Gaveta móvel para
cinzas

Estrutura em aço-carbono
com fino acabamento em
pintura epóxi

modelo	nº de esteiras*	capacidade da fornada	medidas totais (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	peso líq.	peso bruto	consumo médio
PRTLTF-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
PRTLTL-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
PRTLTF-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
PRTLTL-10000	10	250 un. de 50 g	1790 x 970 x 1320 mm	1010 x 590 x 730 mm	321 kg	399 kg	2 kg lenha/h

* Esteiras vendidas separadamente.



PRP-10000 E Style

Estrutura em
aço-carbono com
fino acabamento em
pintura epóxi

FORNO TURBO PRP-8000 E STYLE
FORNO TURBO PRP-10000 E STYLE



- Com iluminação interna e rodízios que facilitam o deslocamento;
- Isolamento térmico com lâ basáltica;
- A turbina liga e desliga automaticamente ao abrir e fechar a porta;
- Novo controlador com teclas de programas, receitas, timer, turbina, lâmpada e vapor, além de controlador digital para programar tempo de cozimento, temperatura e vapor.
- Tensão: monofásica 220 V ou trifásica 220 ou 380 V.



modelo	nº de esteiras*	capacidade da fornada	medidas totais (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	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 (AxLxP)	Capacidade	peso líq.	consumo médio
650 x 740 x 330 mm	6kg	16 kg	0,03kWh



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



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

medidas totais (AxLxP)	Capacidade	peso líq.	consumo médio
650 x 470 x 330 mm	6kg	16 kg	0,03kWh



ACESSÓRIOS OPCIONAIS:
(vendidos separadamente)



ESPETO GRELHA MÚLTIPLO PARA PEIXE
Dimensões (AxLxP):
50 x 100 x 600 mm



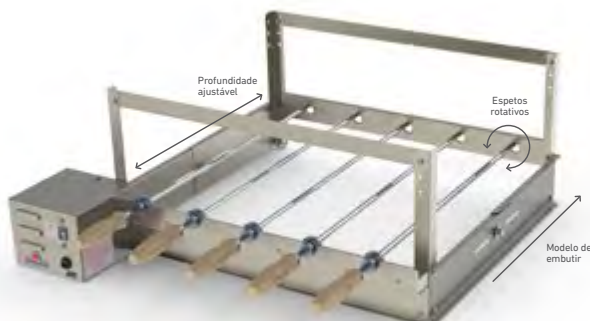
CESTO DE AÇO ZINCADO PARA CORAÇÃO PRC-01
Dimensões (ØxP):
90 x 345 mm
Não acompanha espeto.



ESPETO GRELHA MÚLTIPLO PARA CORAÇÃO
Dimensões (AxLxP):
40 x 100 x 580 mm



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



ASSADOR ROTATIVO PRRC-05

medidas totais (AxLxP)	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



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





Espaço mínimo entre assadeiras: 70 mm

Porta traseira móvel

FORNO MULTIUSO GIRATÓRIO PRP-482 G5



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

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



FORNO MULTIUSO GIRATÓRIO PRP-242 G5



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

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



Espaço mínimo entre assadeiras: 70 mm



Porta traseira móvel

FORNO MULTIUSO COMPACTO GIRATÓRIO PRP-124 G



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

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



* Cada grelha tem ø 48 cm.





FORNO ASSADOR ROTATIVO INDUSTRIAL PR-6100 DUO



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

medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso liq.	consumo médio (gás)	consumo 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.



Saiba mais sobre o PR-6100 DUO.

Aponte seu leitor de QR Code e assista ao vídeo.



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 (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	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-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 (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	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;
- Tensão: bivolt 127/220 V;
- Vem com 6 espetos do tipo universal ou garfo.

medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	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.

ESPETOS E QUEIMADORES:



QUEIMADOR INFRAVERMELHO

Proporciona o aquecimento do forno e, através dos raios infravermelhos, garante a coloração e a melhor apresentação do assado.



QUEIMADOR TUBULAR

Sistema inédito de propagação de calor que proporciona menor consumo de gás.



ESPETO ESPECIAL PARA CARNE

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



ESPETO GARFO

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



ESPETO UNIVERSAL

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



FORNO ASSADOR ROTATIVO INDUSTRIAL PR-621



- 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 (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso liq.	consumo médio
1419 x 1135 x 467 mm	915 x 850 x 345 mm	66,5 kg	0,18 kg/h (por queimador)

* Com 5 frangos de 2 kg cada.



Espeto opcional para os dois modelos.

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

modelo	medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso liq.	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.



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 x415 mm);
- Temperatura de operação até 400°C;
- Acendimento automático;
- Para pizzas de até 40 cm.

medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	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



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

ACESSÓRIO OPCIONAL:

Mais praticidade



MESA PORTÁTIL PARA O PRUNO-40

- Estrutura em aço com pintura epóxi;
- Mesa lateral escamoteável;
- Rodas antiderrapantes.
- **Dimensões externas (AxLxP):** 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 (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	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 REFRAATÁRIO 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 REFRAATÁRIO 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 REFRAATÁRIO 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 (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	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 (A x L x P) cada forno	medidas internas (A x L x P)	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 (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	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 (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	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.





Controle automático de temperatura por termostato



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.



Controle automático de temperatura por termostato



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.



Com queimadores infravermelhos na parte superior - ideais para gratinar

PRPI-800 G2 KG

**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.



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

Comando de vapor: 127 ou 220 V

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 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

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

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	potência	litragem
1510 x 1012 x 877 mm	50,5 kg	4000 W - 127 V	134 l
		4800 W - 220 V	



FORNO REFROTÁRIO PRPE-860 DP

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

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	potência	litragem
2014 x 1012 x 877 mm	97,2 kg	8000 W 127 V	134 l (x2)
		9600 W 220 V	





CÂMARAS DE CRESCIMENTO

PROGRAMAÇÃO CICLO NOTURNO

Modo	PM	PM	PM	PM	PM	PM	PM	PM	PM
Minutos	PM	PM	PM	PM	PM	PM	PM	PM	PM

Modo reversão de ciclo: PM
Temperatura de reposição: PM
Temperatura de aquecimento: PM
Finalizar programação: PM

PRCL-200 S2
PRCL-400 S2



PROGÁS





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



• Sistema integrado de aquecimento elétrico e refrigeração.



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.



ESTANTES



ESTANTE REGULÁVEL PREST-004

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

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



Espessura de chapas: 0,6 mm



Espessura de chapas: 0,75 mm

ESTANTE REGULÁVEL PREST-006 ESTANTE REGULÁVEL PREST-600

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

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





Espaço entre prateleiras: 90 mm



Espaço entre prateleiras: 90 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



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

CÂMARA DE CRESCIMENTO PCE-200

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

medidas totais (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.

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 ELÉTRICA PRC-04 E PRC-06

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



modelo	medidas totais (AxLxP)	peso liq.	consumo médio	potência
PRC-04	377 x 256 x 335 mm	2,08 kg	1,5 kWh	750 W
PRC-06	400 x 256 x 335 mm	2,14 kg	1,5 kWh	750 W





Acompanha
copo medidor



CHOCOLATEIRA CHOCOPRÓ PRCHOCO-03 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.

medidas totais (AxLxP)	capacidade	potência	tensão
425 x 220 x 305 mm	3 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;
- Temperatura máxima 95°C.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líq.	tensão	potência	capacidade
PRMAQ-7	76 x 700 x 500 mm	4,1 kg	127 ou 220 V	600 W	10 kg
PRMAQ-10	76 x 1000 x 500 mm	5,5 kg	127 ou 220 V	800 W	10 kg
PRMAQ-13	76 x 1300 x 500 mm	7,2 kg	127 ou 220 V	1000 W	10 kg





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.

* Não acompanha kit gás

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





Mantém gelado por até 2 horas

Tubo de aço inoxidável que mantém a bebida gelada por até duas horas

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





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



*mínimo 2 kg



AMASSADEIRA ESPIRAL AES-15/1

- 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;
- Equipamento trifásico ou monofásico com 2 velocidades.

medidas totais (AxLxP)	capac. farinha	peso líq.	motor	consumo médio
789 x 435 x 885 mm	9 kg	96 kg	monof. 220 V. - 1.5 CV	0,95 kWh



*mínimo 5 kg

Novo design



AMASSADEIRA ESPIRAL AES-25 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;
- Equipamento trifásico ou monofásico com 2 velocidades.

medidas totais (AxLxP)	capac. farinha	peso líq.	motor	consumo médio
970 x 475 x 966 mm	15 kg	122,5 kg	trif. 220 ou 380 V - 1,6/2,5 CV monof. 220 V - 2 CV	2,98 kWh 2,6 kWh



*mínimo 7 kg


AMASSADEIRA ESPIRAL AES-40/1 N STYLE

- Ideal para misturas de pão francês, pão caseiro e massas em geral;
- Carenagem em polímero termoforado de alta resistência e cuba em aço inox;
- Grade de segurança que desliga o equipamento ao ser levantada;
- Equipamento trifásico ou monofásico com 2 velocidades.

medidas totais (A x L x P)	capac. farinha	peso líq.	motor	consumo médio
983 x 594 x 1199 mm	25 kg	182 kg	trif. 220 ou 380 V - 2,5/4 CV monof. 220 V - 3 CV	2,98 kWh 2,6 kWh


AMASSADEIRA SEMIRRÁPIDA ALI-05

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

medidas totais (A x L x P)	capac. farinha	peso líq.	motor	consumo médio
525 x 503 x 357 mm	3 kg	25 kg	monof. bivolt 127/220 V - 1/2 CV	0,49 kWh


AMASSADEIRA ESPIRAL AES-60/1 N STYLE

- Ideal para misturas de pão francês, pão caseiro e massas em geral;
- Carenagem em polímero termoforado de alta resistência e cuba em aço inox;
- Grade de segurança que desliga o equipamento ao ser levantada.

medidas totais (A x L x P)	capac. farinha	peso líq.	motor	consumo médio
1082 x 594 x 1200 mm	40 kg	208 kg	trif. 220 ou 380 V - 2,5/4 CV	2,98 kWh



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 termoforado 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 líq.	motor	consumo médio
612 x 694 x 357 mm	mín. 3 kg	42 kg	monof. bivolt 127/220 V - 3/4 CV	0,49 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 (A x L x P): 370 x 220 x 320 mm
Disponível para o modelo: AELI-520 e AELI-310.



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

Acompanham:
5 moldes para massas
2 moldes para biscoito



Socador



Kit extrusor para massas e biscoitos / moedor para carnes

Funil para ensacar linguça



28 cm

Kit laminador



Fechamento em termoformado de alta resistência

Base em MDF, resistente à umidade



AMASSADEIRA SEMIRRÁPIDA AELI-310

- Ideal para misturas de pães,ucas, 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.	motor	consumo médio
280 x 588 x 262 mm	2 kg	3 kg	22,3 kg	monof. 127 ou 220 V - 1/3 CV	0,49 kWh



*mínimo 1,2 kg



AMASSADEIRA SEMIRRÁPIDA ALI-03

- Ideal para misturas de pães,ucas, 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.	motor	cons. médio
280 x 567 x 262 mm	2 kg	3 kg	12,4 kg	monof. 127 ou 220 V - 1/3 CV	0,26 kWh



*mínimo 1,2 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 liq.	tensão	motor	consumo médio
555 x 447 x 681 mm	15 kg	61,2 kg	127 ou 220 V	monof. bivolt 127/220 V - 2 CV	1,8 kWh



*mínimo 7 kg



AMASSADEIRA RÁPIDA AR-25/1 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.

medidas totais (A x L x P)	capac.	peso liq.	tensão	motor	consumo médio
671 x 499 x 784 mm	25 kg	95 kg	220 V	monof. bivolt 127/220 V - 3 CV	2,6 kWh



*mínimo 7 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. farinha	motor
707 x 572 x 471 mm	54,5 kg	0,49 kWh	15 kg	monof. bivolt 127/220 V - 1/2 CV



*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. farinha	peso liq.	motor	consumo médio
813 x 700 x 471 mm	25 kg	73 kg	monof. bivolt 127/220 V - 3/4 CV	0,49 kWh



*mínimo 7 kg



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.

medidas totais (AxLxP)	capac.	peso líq.	tensão	motor	consumo médio
671 x 499 x 784 mm	25 kg	100 kg	220 ou 380 V	trifásico bivolt 127/220 V - 4 CV	2,6 kWh



*mínimo 7 kg



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 (AxLxP)	capac. farinha	peso líq.	motor	consumo médio
458 x 371 x 597 mm	3 kg	38,9 kg	monof. bivolt 127/220 V - 1 CV	0,9 kWh



*mínimo 2 kg

Controle eletrônico dos 10 níveis de velocidade



Vem com 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



Tampa em polímero termoformado de alta resistência

Grade cromada

Tacho em aço inox



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

Vem com batedor globo, batedor raquete e batedor espiral.



massas leves 1-10



massas médias 1-6



massas pesadas 1-4



BATEDEIRA ELETRÔNICA PLANETÁRIA BPEL-18/1 PLUS

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

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



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

BATEDEIRA PLANETÁRIA ECLAIR BP-500

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

Produzida e Fabricada no Brasil



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



Parte superior basculante: desliga automaticamente o equipamento ao ser levantada

POTÊNCIA
800 W

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



Troca rápida de batedor

Carenagem em polímero termoformado de alta resistência

10 níveis de velocidade

Mais potente do mercado: 800 W

Grade de proteção cromada



Vem com batedor espiral, batedor raquete e batedor globo.



BATEDEIRA ELETRÔNICA PLANETÁRIA COMPACTA BPEL-05 PREMIUM G2

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



medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio	capacidade
408 x 292 x 451 mm	17,4 kg	0,64 kWh	5 l

Vidro 300 mm incolor temperado



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

BAILARINA DE CONFEITAR BLB-300

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

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



CILINDRO LAMINADOR ELÉTRICO DE MASSA CB-28 G2

- Eixos dos rolos apoiados em rolamentos;
- Cilindros revestidos em cromo duro, com raspadores em nylon.

medidas totais (A x L x P)	motor	peso líq.	consumo médio	capacidade
353 x 687 x 210 mm	1/4 CV	11,9 kg	0,21 kWh	1 kg



Ideal para
pasta americana

Rolos revestidos em teflon
para pasta americana

180 mm



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

Estrutura e laterais em
aço com pintura epóxi

ACESSÓRIO OPCIONAL:



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 (A x L x P)	peso líq.	motor	consumo médio
353 x 606 x 217 mm	11,5 kg	monof. bivolt 127/220 V - 1/3 CV	0,26 kWh



CORTADOR DE TALHARIM BCM-245

• Dimensões (A x L x P): 121 x 171 x 108 mm

Disponível para o modelo: CB-38.

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.	motor	consumo médio
535 x 498 x 545 mm	28,5 kg	monof. bivolt 127/220 V - 1/2 CV	0,55 kWh



Carenagem
em polímero
termoformado
de alta
resistência

NIVELADOR DE COBERTURA DE BOLO BNCS-360



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

medidas totais (A x L x P)	peso líquido	cons. médio	potência
613 x 534 x 360 mm	13,8 kg	0,03 kWh	60/55 W



Deixe tudo na
medida certa!



Ideal para pizzarias, padarias e casas de massas

Estrutura de alta resistência

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



Laterais em polímero termoformado de alta resistência

Acompanha pedestal



Bandeja em aço inox escovado

CILINDRO LAMINADOR CBPI-40/1 G2

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

medidas totais (A x L x P)	motor	peso líq.	consumo médio	capacidade
859 x 681 x 939 mm	monof. 3/4 cv	82,3 kg	0,60 - 0,55 kWh	5 kg



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.	motor	consumo médio
1660 x 840 x 1440 mm	193 kg	2 monof. ou trif. 220 ou 380 V - 1,5 CV	1,8 kWh





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 (AxLxP)	peso líq.	motor	consumo médio
408 X 459 X 653 mm	40,1 kg	monof. bivolt 127/220 V - 1/4 CV	0,6 kWh



* Capacidade mínima: 20 g de massa.



* Capacidade mínima: 20 g de massa.

DIVISORA DE PÃES DVB-30 N

- Bandeja e lâminas de corte em aço inox.

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



ACESSÓRIO OPCIONAL:

MESA PARA DIVISORA MES-30 DESMONTÁVEL

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

Disponível para o modelo: DVB-30 N.

Dimensões (AxLxP):
851 x 540 x 600 mm

Peso Líquido: 14 kg



Modeladora para agilizar e aprimorar sua produção

Novo design



MODELADORA DE PÃES MB-35 G3

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

Raspador para remoção de excesso de massa.

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



Bocal desmontável

MOINHO PARA PÃO MP-20

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

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	motor	capacidade
758 x 210 x 306 mm	10,8 kg	monof. bivolt 127/220 V - 1/2 CV	30 kg/h





Lâmina de 12 mm

FATIADOR DE PÃO FB-12 G2

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

medidas totais (AxLxP)	motor	cons. médio	peso líq.
1417 x 477 x 721 mm	tensão automática 127-220 V	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 (AxLxP)	peso líquido
M-160 G2	870 x 1600 x 600 mm	29 kg
M-180 G2	870 x 1900 x 800 mm	46,5 kg
M-190 G2	870 x 1900 x 900 mm	51 kg



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

**MESAS INOX**

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

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



EQUIPAMENTOS PARA AÇOUGUES



Com socador



Com funil para ensacar linguiça

MOEDOR DE CARNE BMC-05 G2

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

medidas totais (AxLxP)	peso liq.	peso bruto	motor	consumo médio
290 x 220 x 384 mm	12,4 kg	11,8 kg	monof. bivolt 127/220 V - 1/4 CV	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 liq.	peso bruto	motor	consumo médio
481 x 290 x 567 mm	28,3 kg	30 kg	monof. bivolt 127/220 V - 1/2 CV	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 liq.	peso bruto	motor	consumo médio
505 x 303 x 716 mm	42,6 kg	44 kg	monof. bivolt 127/220 V - 1,25 CV	1,3 kWh





Com mancal para encaixe do kit moedor



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.	motor	consumo médio
868 x 495 x 438 mm	32 kg	monof. bivolt 127/220V - 1/2 CV	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.	motor	consumo médio
890 x 555 x 639 mm	47,4 kg	monof. bivolt 127/220 V - 1/2 CV	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.	motor	consumo médio
1730 x 1113 x 774 mm	105 kg	monof. bivolt 127/220 V - 1 CV	0,20 kWh



CORTADOR DE FRIOS CFBA-30/1 G2

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

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	motor	consumo médio
857 x 854 x 643 mm	53,5 kg	monof. bivolt 127/220 V - 1/3 CV	0,2 kWh





MÁQUINA DE ALGODÃO-DOCE E PIPOQUEIRA





Nova carenagem em polímero termoformado de alta resistência



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 (AxLxP)	motor	peso líq.	consumo médio
367 x 490 x 490 mm	bivolt automático 127-220V - 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 (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
704 x 582 x 363 mm	20 kg	1 kWh





DESPOLPADEIRAS



IDEAL PARA:

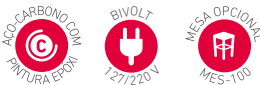


Vem com 3 peneiras em aço inox com furos de:



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 pêssgo, 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



PROCESSADORES MULTIUSO



FATIADOR DE TOMATES E COGUMELOS FLB-180

- Com 12 lâminas em aço inox 304.

medidas totais (A x L x P)	peso líquido
220 x 266 x 349 mm	5 kg



RASPADOR DE COCO BRC-50 G2

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

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





Bocal em aço inox

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



Para fatiar, ralar e cortar com precisão e agilidade.



PROCESSADOR DE ALIMENTOS BPA-07

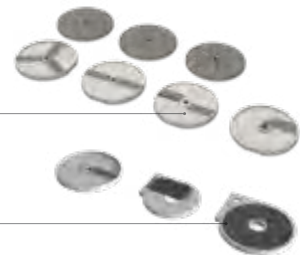


- Fabricado em alumínio;
- Resistente, com durabilidade e facilidade de limpeza;
- Possui um bocal de alimentação contínua extralargo, que permite processar alimentos de diferentes tamanhos sem a necessidade de cortes prévios.

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



Acompanha 7 discos de corte.



Com 3 modelos opcionais.



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, DES-60, 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 lâ 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;
- Disponível nas cores: alumínio, amarela, vermelha e rosa;
- 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 disponível nas cores vermelho, branco e rosa.

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

19 3255.5661 | 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