



# GRANO

ARTE EM EQUIPAMENTOS



GRANO

GRANO





## **Inovação, design e alta performance para o seu negócio.**

**A GRANO fabrica desde 2002 equipamentos inovadores e de alta performance para padarias, supermercados, restaurantes e pizzarias, numa área construída de aproximadamente 20 mil m<sup>2</sup>. É a parceira estratégica do seu negócio.**

**Também oferece ao mercado atendimento direto e personalizado, focado em necessidades específicas. Para isso, a GRANO promove um estudo completo com base no melhor custo/benefício, a fim de extrair o máximo potencial de cada operação.**

# Amassadeira Espiral







## AEG25 | AEG40



- Batimento perfeito e em menor tempo.
- Tacho e batedor em aço inox (modelo AEG40).
- Sistema de segurança conforme NR12.
- Dois motores independentes (modelo AEG40).
- Sistema de tração por polias e correias.
- Painel eletrônico e mudança automática de velocidade.
- Operação na função automática ou manual (modelo AEG40).
- Sistema com rodízios para deslocamento e limpeza (modelo AEG40).



  
Rodízios

G	AEG25	AEG40
	25kg massa	40kg massa
	15kg farinha	25kg farinha
	1,85kW (1,6/2,5cv)	3,68kW (2,5/4cv e 1cv)
	220 ou 380V	220 ou 380V
RPM	180/250	127/254
	165kg	315kg
	1030x480x970mm	1230x655x1260mm



# Amassadeira Espiral AEG80



- Batimento perfeito e em menor tempo.
- Tacho e batedor em aço inox.
- Sistema de segurança conforme NR12.
- Dois motores independentes.
- Sistema de tração por polias e correias especiais, MultiV.
- Painel eletrônico e mudança automática de velocidade.
- Operação na função automática ou manual.
- Sistema com rodízios para deslocamento e limpeza.



<b>G</b>	<b>AEG80</b>
	80kg massa
	50kg farinha
	5,95kW (4/6,6cv e 1,5cv)
	220 ou 380V
RPM	109/218
<b>KG</b>	565kg
	1490x855x1305mm



# Amassadeira Espiral Automática com Tacho Fixo

## AE80 | AE160 | AE200

- Top da gama das amassadeiras espirais GRANO.
- Nascida para o mercado onde se utiliza massas com alto teor de glúten ou massas com baixo percentual de líquidos.
- Máquina reforçada sobre todos os pontos de vista, seja na construção mecânica ou pelos componentes internos.
- Dotada de dois motores e uma transmissão especial com redução do esforço e proporcionando um suave funcionamento.
- Construção e design italiano.
- Possui sistema de reversão do tacho.



G	AE80	AE160	AE200
	80kg	160kg	200kg
	50kg	100kg	125kg
	2,4 - 4,4KW	3,7 - 5,9KW	4,5 - 7,8KW
	220 ou 380V	220 ou 380V	220 ou 380V
	480kg	830kg	860kg
	1450x1220x730mm	1600x1470x930mm	1600x1470x930mm



# Amassadeira Espiral Automática Ribaltante Mesa (Direita-Esquerda) | Divisora

## RBM160 | RBM200 SUPREME / SRTM160 | SRTM200

- Top da gama das amassadeiras espirais GRANO, desenvolvida para misturar massas com alto teor de glúten ou baixo percentual de líquido.
- Equipada com dois motores e mecânica reforçada.
- Possui sistema de basculamento hidráulico que facilita o trabalho de descarregamento do tacho, o que reduz o tempo do processo de produção significativamente.
- Construção e design italiano.



<b>G</b>	<b>RBM160</b>	<b>RBM200</b>
	160kg	200kg
	100kg	125kg
	273L	298L
	1200mm	1200mm
	7,75KW	9,75KW
	220 ou 380V	220 ou 380V
	1300kg	1320kg
	1500x1400x1550mm	1650x1600x1770mm
<b>G</b>	<b>SRTM160</b>	<b>SRTM200</b>
	160kg	200kg
	100kg	125kg
	273L	298L
	1800mm	1800mm
	7,75KW	9,75KW
	220 ou 380V	220 ou 380V
	1490kg	1510kg
	1750x1600x1700mm	1750x1600x1700mm



# Amassadeira Espiral Automática com Tacho Removível

## ME160 | ME200

- Amassadeira espiral automática com cuba extraível, com levantamento e acoplamento da cuba automática em sistema de elevador hidráulico.
- Desenvolvida para misturar com alto teor de glúten e baixo teor de líquido.
- Equipado com dois motores e uma transmissão especial para reduzir o esforço e ruído.
- Construção e design italiano.



G	ME160	ME200
	160kg	200kg
	100kg	1250kg
	273L	326L
	7,75KW	9,70KW
	220 ou 380V	220 ou 380V
	1300kg	1240kg
	1370x1890x1120mm	1370x1890x1120mm



# Elevador Basculante para Tacho Removível

## RCEB160 | RCEB200 SUPREME

- O elevador basculante para tacho removível economiza tempo e esforço do operador ao remover a massa do tacho.

Por conta do sistema hidráulico de óleo, todas as operações podem ser realizadas de forma segura e silenciosa.



<b>G</b>	RCEB160	RCEB200
<b>↑</b>	1200mm	1800mm
<b>⚡</b>	1,1KW	1,1KW
<b>⊕</b>	220 ou 380V	220 ou 380V
<b>KG</b>	610kg	610kg
<b>└┘</b>	1750x1500x1500mm	1750x1500x1500mm

# Batedeira Planetária

## BPM40 | BPA40 | BP18

### BPM 40 | BPA40

#### Manual | Automática

- Para massas pastosas, semi-pastosas e líquidas, como misturas de bolos, cremes e coberturas.
- Acabamento em inox ou pintura epóxi.
- Acompanha três batedores (espiral, raquete e globo).
- Acompanha carro para remoção de tacho.
- Acessórios extras: Tacho e globo para 20 litros.
- Motor 3HP.
- Possui 10 velocidades.
- Capacidade 40L.



### BP18

- Tacho removível em aço inox.
- Quatro velocidades de funcionamento.
- Tacho em aço inoxidável e removível.
- Acompanha três batedores (espiral, raquete e globo).
- Carro para locomoção (Modelo BP40).



	BPM40	BPA40	BP18
	BPM40	BPA40	BP18
	40/20L	40/20L	18L
	2,20kW (3cv)	2,20kW (3cv)	1,10kW (1,5cv)
	-	-	1,6kW/h
	220V	220V	220V
	219kg	217kg	92kg
	1280x693x932mm	1280x693x932mm	1280x570x730mm



## Divisora de Massas DV30 | DV36

- Para dividir massas em partes iguais.
- Estrutura em aço SAE 1020.
- Base em aço carbono.
- Carenagem disponível em epóxi ou inox.

\* medida com pedestal

<b>G</b>	DV30
<b>⊙</b>	2,4kg
<b>KG</b>	45kg / 51kg*
<b>L</b>	480x385x480
<b>L</b>	1310x385x480*
<b>G</b>	DV36
<b>⊙</b>	2,8kg
<b>KG</b>	56kg / 62kg*
<b>L</b>	480x430x480
<b>L</b>	1310x430x480*



Opcional:  
Com pedestal

## Divisora Manual de Coluna DMC30

- Divisão da massa em 30 partes iguais.
- Sistema de corte em aço carbono com revestimento antiaderente.
- Acionamento manual.
- Precisão de peso e uniformidade de corte.

<b>G</b>	DMC30
<b>⊙</b>	30 partes de 25 a 120g
<b>KG</b>	130kg
<b>L</b>	1050x470x600mm



# Divisora Boleadora

## DB36

- Utilizada para divisão e boleamento de massas com até 65% de umidade.
- Permite dividir e/ou bolear o bloco de massa em até 36 pedaços iguais de 30g a 100g cada.
- Estruturas em epóxi, divisor, facas e bandejas teflonadas.



G	DB36
⚡	0,75kW
Ⓢ	220V
KG	340kg
┌	2050x710x650mm



# Divisora Volumétrica Automática

## DVA03

- Alto índice de produtividade.
- Esteiras articuláveis em nylon.
- Transmissão por corrente e engrenagens.



<b>G</b>	DVA03
	20 a 600g
	0,37kW (0,5cv)
	0,37kW/h
	127 ou 220V
	140kg
	1400x600x1920mm

# Modeladora de Pães

## MP50 | MB500



- Desenvolvida para modelar pães.
- Equipamento em aço inox ou epóxi.
- Gabinete fechado, com proteção de segurança.
- Esteira transportadora para cilindro.
- Cilindros em aço SAE1020 revestidos em cromo duro.
- Modela pedaços de 25g a 500g.
- Alonga o comprimento do pedaço em relação ao comprimento da entrada (MB500).
- Possui um exclusivo sistema de troca rápida e fácil do feltro.



G	MP50	MB500
⊙	25g a 500g	25g a 500g
⚡	0,73kW (1cv)	0,73kW (1cv)
🔋	0,73kW/h	0,73kW/h
⊕	127 ou 220V	127 ou 220V
KG	105kg	160kg
┌	1270x710x1080mm	1270x710x1670mm



## Moinho de Pão MFP80



- Desenvolvido para transformar pão torrado em farinha de pão.
- Maior produtividade.
- Motor potente de alto desempenho

G	MFP80
⊙	80kg/h
⚡	0,73kW (1cv)
RPM	3450
KG	22kg
⊕	220V
└	655x355x275mm



## Fatiadora de Pães FP12 | FP14



- Equipamento robusto e imponente
- Mancais.
- Embalador manual de pães.
- Fatias de 12mm.
- Possuímos modelo para fatias de 14mm.
- Capacidade de fatiar 700 pães por hora.

G	FP12	FP14
⊙	700 pães/h	700 pães/h
⚡	0,2kW (1/4cv)	0,2kW (1/4cv)
KG	86kg	86kg
⊕	220V	220V
└	1460x500x450mm	1460x500x450mm

# Cilindro CP60 | CP6OR



- Equipamento para sovar todos os tipos de massas.
- Disponível em epóxi ou aço inox.
- CP6OR - com redutor para massas de baixa hidratação (mais força).

Motor de 2cv



<b>G</b>	CP60	CP6OR
	20kg	20kg
	3kW (2x 2cv)	3kW (2x 2cv)
	220 ou 380V	220 ou 380V
<b>RPM</b>	135	63
	3kW/h	3kW/h
<b>KG</b>	405kg	405kg
	1550x1050x1385mm	1550x1050x1385mm
	600mm	600mm



## Cilindro Automático CSA600

- Equipamento mais moderno do mercado.
- Sistema automático dispensa esforço na operação.
- temporizador eletrônico programável para sova, abertura e fechamento dos cilindros.
- Pés em inox.
- Limitação entre rolos de 7 mm.

G	CSA600
⊙	20kg
⚡	5,50kW (7,5cv)
⊕	220 ou 380V
🔋	7 a 30mm
🕒	5,5kW/h
RPM	75 / 120
KG	600kg
⊥	1330x970x1600mm
📏	600mm

Motor de  
7,5cv



Pés em  
inox



## Cilindro Laminador de Massas CLM400S

- Equipamento para laminação de massas diversas.
- Alto índice de produtividade.
- Reduz o esforço manual na operação.
- CLM400S é um equipamento de mesa.
- Uma velocidade de laminação.
- Disponível em epóxi e inox.
- Capacidade para 3kg de massa.

G	CLM400S
∅	75mm
⚡	0,90kW (1,25cv)
⊕	127 ou 220V
📏	400x2300mm
🔋	18mm
KG	70kg
⊥	670x860x2550mm



Braços / Esteiras  
articuláveis



# Cilindro Laminador de Massas CLM600S



- Equipamento para laminação de massas leves diversas.
- Alto índice de produtividade e precisão.
- Reduz o esforço manual na operação.
- Duas velocidades de laminação.
- Capacidade para 12kg de massa.



<b>G</b>	CLM600S
<b>∅</b>	91,5mm
<b>⚡</b>	0,6/0,9kW (0,8/1,25cv)
<b>⊕</b>	220 ou 380V
<b>—</b>	580x2300mm
<b>■</b>	30mm
<b>KG</b>	344kg
<b>└</b>	1270x1140x2550mm



## Mesa de Corte MC2000 | MC4000



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



	MC2000	MC4000
<b>G</b>	MC2000	MC4000
<b>⚡</b>	0,25kW (1/3cv)	0,25kW (1/3cv)
<b>Ⓢ</b>	127 ou 220V	127 ou 220V
<b>KG</b>	115kg	140kg
<b>L</b>	1250x650x2300mm	1250x650x4300mm

## Modeladora de Pão de Queijo MBP400

- Transmissão por correntes de aço inox.
- Comporta bandejas de 40x60 (não acompanham o equipamento).
- Sistema de corte por fio em inox.
- Rodízios para locomoção com travas.
- Acabamento em epóxi.



G	MBP400
⊙	30kg
⊙	700 a 800kg/h
⚡	1/4cv e 1,5cv
⊙	220V
KG	220kg
└	1620x750x2000mm



## Fatiadeira de Bolos FBH240S

- Equipamento para cortar bolos em diversas camadas de uma só vez.
- Fatiamento em até 6 camadas de 15mm.
- Esteiras em nylon com revestimento em PVC.

G	FBH240S
⊙	8 bolos/min.
⚡	0,20kW (1/4cv)
⊙	220V
KG	80kg
└	1150x800x1440mm





## Misturador de Cozimento

### MCG30 | MCG70

- Proporciona o cozimento de maneira rápida e homogênia (tacho duplo com óleo térmico).
- Queimador de baixa pressão atinge a temperatura de 180°C.
- Conjunto de pás com raspador embaixo e na lateral evita que a mistura queime ou grude.
- Alavanca para bascular a cuba facilita a operação.
- MCG70 possui 2 velocidades.

➔ **Banho maria**

➔ **Limpeza fácil**

G	MCG30	MCG70
⊙	30L	70L
⚡	0,55kW (3/4cv)	1,70kW (0,8/1,25cv)
🔋	0,6kg/h	0,6kg/h
⊖	127 ou 220V	-
⊖	-	220 ou 380V
KG	120kg	226kg
└	1700x700x700mm	1700x850x850mm



## Câmara Climática CC500 | CC600 | CC1000

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

G	CC500	CC600	CC1000
	20-58x70cm	20-60x80cm	40-58x70cm
	1/3Hp	7/8Hp	1/2Hp
	1kW	1,1kW	1kW
	220V	220V	220V
	93kg	218kg	138kg
	2140x870x1055mm	2140x780x1320mm	2140x870x1660mm

## Resfriador / Dosador RA100 | RA300

- Estrutura em aço inox.
- Refrigeração de água em temperatura ideal para massas diversas (3°C a 7°C).
- Dosificador digital garante alta precisão.
- controle eletrônico de temperatura.

G	RA100	RA300
	100L	300L
	200V	220V
	1,5cv	1,5cv
	1,50kW/h	1,50kW/h
	73kg	123kg
	1052x523x699mm	2140x780x1320mm





## Forno Convector Uniz

### FCV35 | FSV35

- Corpo estrutural e revestimentos externos totalmente em aço inox com acabamento escovado.
- Rack para 4 assadeiras.
- Cantos internos arredondados que facilitam a higienização e auxiliam o fluxo de ar interno.
- Porta com vidro duplo temperado, sendo interno removível para facilitar a limpeza.
- FCV35 = Forno com vapor.
- FSV35 = Forno sem vapor.
- 30 receitas programáveis.



G	FCV35	FSV35
🕒	100 pães/h	SEM VAPOR
⚡	2,9kW	2,9kW
🔌	2,2kW/h	2kW/h
⚡	220V	220V
KG	32kg	25kg
┌	540x500x680mm	540x500x650mm

## Forno Convector Uniz FCV40

- Corpo estrutural e revestimentos externos totalmente em aço inox com acabamento escovado.
- Rack para 4 assadeiras, removível para facilitar a limpeza ao final do processo.
- Cantos internos arredondados que facilitam a higienização e auxiliam o fluxo de ar interno.
- Porta com vidro duplo temperado, sendo interno removível para facilitar a limpeza.
- 40x60 não acompanha assadeiras.
- 30 receitas programáveis.



	40x60
	240 pães/h
	5,50kW
	3,9 a 4,2kW/h
	220V
	55kg
	540x800x810mm



## Forno Turbo Uniz Elétrico FTE250

- Estrutura em aço inox, porta de vidro duplo, sendo o interno rebatível.
- Sistema de ventilação garante assado uniforme.
- Painel compactivo de alta tecnologia, trocador de calor blindado, queimador atmosférico de alta performance (Projeto Alemão).
- Mantém o brilho das massas.
- Painel de comando intuitivo de alta tecnologia.
- Motor exclusivo de alta performance com duas velocidades.
- 30 receitas programáveis.



G	FTE250
⊙	7-58x70cm ou 14-40x60cm
⚡	17kW
🔋	-
⊙	-
⊕	220 ou 380V
KG	250kg
┌	1780x1060x1475mm

## Forno Turbo Uniz Gás | Eléctrico FTG360 | FTE360

- Estrutura em aço inox, porta de vidro e vidro interno rebatível.
- Sistema de ventilação garante assado uniforme.
- Painel compactivo de alta tecnologia, trocador de calor blindado, queimador atmosférico de alta performance (Projeto Alemão).
- Exclusivo sistema para assamento de pães e confeitaria delicada (efeito lastro).
- Dois motores com dupla velocidade.
- 1600RPM para massas salgadas / 960RPM para massas doces.
- 30 receitas programáveis.



<b>G</b>	FTG360	FTE360
	10-60x80cm	10-60x80cm / 10-58x70 / 20-40x60
	0,7kW	24,7kW
	1,4kg/h	-
	220V	-
	-	220 ou 380V
	280kg	250kg
	2070x1046x1485mm	2070x1046x1485mm



# Forno de Lastro Elétrico

## FLE1200



- Fabricado em aço inox.
- Equipamento para produção de pães artesanais e ideal para confeitarias.
- Lastro com pedra refratária garante assado uniforme.
- Controle independente de temperatura entre câmaras, permitindo maior dinamismo de produção.
- Sistema de controle automático independente de aquecimento no teto e lastro.
- Versões com capacidade que se adequam ao seu negócio (número de câmara e assadeiras).
- Iluminação interna.
- 30 receitas programáveis.



G	(1cc) - 60x80 - 2x	(2cc) - 60x80 - 4x	(3cc) - 60x80 - 6x
🕒	*220 pães/h	*430 pães/h	*540 pães/h
⚡	9600W	19200W	28800W
🔋	6kW/h	12kW/h	18kW/h
⚡	220 ou 380V	220 ou 380V	220 ou 380V
KG	301kg	557kg	885kg
┌	1290x1590x1560mm	1736x1590x1560mm	1980x1590x1560mm

\*Referência de pão francês de 65g cru

# Forno Galileo

## Forno Bell

### Gás | Eléctrico

#### B72C | B72E

#### G108C | G108E

#### G158C | G158E

- Fornos rotativos para pães e confeitarias, "pensado" especificamente para utilizações em ciclos contínuos.
- Porta com sistema de abertura em 180 graus, vidro duplo.
- Potente sistema de abertura de geração de vapor.
- Câmara de combustão em aço refratário.
- Painel digital de 30 programas.
- Gás e eléctrico.
- Sistema de acendimento automático até 2x ao dia e programação semanal.



<b>G</b>	B72C (01 carro)	B72E (01 carro)
	16-40x60	16-40x60
	1,5kW	24kW
	18.000 kcal/h	12kW/h
	2000x950x1240mm (h x l x p)	2000x950x1240mm (h x l x p)
	480kg	400kg
<b>G</b>	G108C (01 carro)	G108E (01 carro)
	18-60x80 / 36-40x60 / 18-58x70	18-60x80 / 36-40x60 / 18-58x70
	2,3kW	51,3kW
	40.000kcal/h	36kW
	2200x1430x1970mm (h x l x p)	2200x1430x1970mm (h x l x p)
	1100kg	1000kg
<b>G</b>	G158C (02 carro)	G158E (02 carro)
	18-80x120 ou dois carros	18-80x120 ou dois carros
	18-60x80	18-60x80
	3kW	85kW
	70.000kcal/h	55kW/h
	2200x1970x2510mm (h x l x p)	2200x1970x2510mm (h x l x p)
	1300kg	1200kg



## Central de Cocção CCS10

- Fácil comunicação entre homem e máquina.
- Possui cinco modos de trabalho.
- Modo Combinado.
- Modo Seco.
- Modo Cozimento (permite grupo de cocções).
- Modo receita (com diversas etapas podendo armazenar até 1000 receitas).
- Limpeza semiautomática.
- Construído dentro das normas CE.
- Pannel tout.
- Totalmente construído em aço inox.



G	CCS10
⚡	16,2kW
Ⓢ	220 ou 380V
KG	100kg
┌	804x986x904mm

## Forno de Esteira

### FE500 | FE400 - Gás

- Estrutura em aço inox.
- Esteira transportadora de alta tecnologia e desempenho superior.
- Isolamento térmico em lâ de rocha.
- Controlador de temperatura e velocidade da esteira.
- FE400 - base em epóxi.



G	FE500	FE400
🍷	+/- 60 pizzas/h	+/- 60 pizzas/h
🔌	0,5kW/h	0,5kW/h
📦	0,6kg/h	0,6kg/h
⚡	220V	220V
KG	240kg	186,5kg
⊥	1220x1130x2020mm	1225x1050x1860mm



## Ralador de Queijo

### RQ300

- Equipamento para facilitar o trabalho em restaurantes, pizzarias e afins.
- Capacidade para ralar 150kg/h.
- Acompanha 2 discos, 1 ralador e 1 desfiador.

G	RQ300
⚡	6,80kW
⚡	220 ou 380V
⌘	300mm
KG	85kg
⊥	1460x460x770mm



## Divisora Automática DA30 | DA20

- Divide massas com agilidade e praticidade na operação.
- Alto índice de produtividade.
- Baixo custo de manutenção.
- Opcionais: Pedestal.
- Somente para massas de pizza.

(DA20)



Acompanha  
1 bocal



(DA30)



Acompanha  
4 bocais



G	DA30	DA20
⊙	30kg	20kg
⚡	0,37kW	0,37kW
⊕	127 ou 220V	220V
KG	120kg	76,5kg
⊖	30 a 350g	30 a 350g
└	700x600x950mm	530x505x910mm

# Modeladora de Pizza

## MDP360 | MDP390 | MDP500

- Equipamento para agilizar e otimizar o trabalho em pizzarias.
- Operação a frio mantém a qualidade da massa preparada manualmente.
- Regulagem de espessura e diâmetro da massa.
- Opcionais: Pedestal.



	MDP360	MDP500	MDP390
<b>G</b>	MDP360	MDP500	MDP390
<b>⊙</b>	400 unid/h	400 unid/h	350 unid/h
<b>⚡</b>	0,4kW (0,5cv)	0,4kW (0,5cv)	0,4kW (0,5cv)
<b>⊕</b>	127 ou 220V	127 ou 220V	127 ou 220V
<b>KG</b>	51kg	160kg	62kg
<b>L</b>	700x800x570mm	800x700x1060mm	580x630x600mm



# GRANO



**Endereço da fábrica:**

**Estrada Vereador Vicente Menezes, s/n  
Linha 40 | Caxias do Sul - RS  
95044-030  
(54) 3223-1556**

**Endereço para correspondências:**

**95034-970  
Caixa postal 8012**



[www.grano.ind.br](http://www.grano.ind.br)