GRANO

EQUIPAMENTOS PARA GASTRONOMIA



Uma empresa do grupo

G.PANIZ

QUEM SOMOS

Somos a Grano Equipamentos para Gastronomia e entregamos inovação, design e alta performance para o seu negócio.

A Grano fabrica desde 2002 equipamentos inovadores e de alta performance para padarias, supermercados, restaurantes, pizzarias e confeitarias numa área construída de aproximadamente 20 mil m².

É a parceira estratégica do seu negócio.
Também oferece ao mercado atendimento direto e personalizado.

Para isto a GRANO promove um estudo completo com base no melhor custo/benefício, a fim de extrair o máximo potencial de cada operação.

POLÍTICA DE QUALIDADE

Fornecer soluções em equipamentos e máquinas para alimentação, tendo como foco principal a satisfação de nossos clientes, a valorização e comprometimento com nossos colaboradores e fornecedores, e a realização de nossas atividades de forma responsável, ética e sustentável, bem como a busca contínua por novas tecnologias e melhorias nos nossos processos e serviços.

Missão

Oferecer produtos com excelência e qualidade para as mais diversas aplicações na indústria alimentícia.

Visão

Ser reconhecida como empresa líder nos mercados internos e externos de máquinas e equipamentos para alimentação.

Negócio

Nosso negócio está pautado no segmento da alimentação, visando a fabricação de equipamentos que contribuam na geração de valor aos seus clientes, de forma sustentável, otimizando suas atividades, processos e serviços.



LEGENDA

- **Capacidade**
- **Potência**
- **Dimensões**
  Altura x Largura x Comprimento
- **Consumo Monofásico**
- **Consumo Trifásico**
- **Peso**
- **Elevação**
- **Potência do Vaporizador**
- **Potência instalada**
- **Esteira**
- **Consumo de gás**
- **Consumo Elétrico**

INOVAÇÃO
DESIGN
ALTA PERFORMANCE

Linha
Panificação

Eficiência, tecnologia e precisão em cada etapa da produção. Dos pães às massas mais pesadas, a linha de panificação Grano garante padronização, alto desempenho e resultados perfeitos todos os dias.



LINHA PANIFICAÇÃO

AMASSADEIRAS ESPIRAIS | AEG 25



Programação eletrônica do tempo de processo

Grade de proteção cromada

Batedor espiral em ferro fundido

Possui duas velocidades com mudança automática

Sistema de tração por corrente e correia

Cuba e divisor de massa em inox 304

Estrutura em aço inox 430 ou em aço carbono com pintura epóxi

- Mín. 2,5 kg e Máx. 25 kg
- 1,85 kW/h
- 1,6 / 2,5 cv
- Trif. 220V ou 380V
- 165 kg
- A - 1055 mm x L - 500 mm x P - 965 mm

SAIBA MAIS

LINHA PANIFICAÇÃO

AMASSADEIRAS ESPIRAIS

AEG 40



Possui duas velocidades com mudança automática

Sistema de tração por correia

Possui dois motores, um para o giro da cuba e outro para o batedor

Cuba, batedor e divisor de massa em inox 304

Possui a função de trabalho em manual

Estrutura em aço inox 430 ou em aço carbono com pintura epóxi

Possui sapatas reguláveis para alinhamento

- Mín. 4 kg e Máx. 40 kg
- 3,68 kW/h
- Motor espiral 2.5 cv/4 cv Motor Cuba 1 cv
- Trif. 220V ou 380V
- 315 kg
- A - 1325 mm x L - 590 mm x P - 1150 mm

SAIBA MAIS

LINHA PANIFICAÇÃO

AMASSADEIRAS ESPIRAIS AEG 80

Possui duas velocidades com mudança automática

Sistema de tração por correia

Possui iluminação na cuba

Cuba, batedor e divisor de massa em inox 304

Estrutura em aço inox 304 e inox 430 ou em aço carbono com pintura epóxi

Possui sapatas reguláveis para alinhamento



Possui dois motores, um para o giro da cuba e outro para o batedor

Possui a função de trabalho em manual

Raspador OPCIONAL

Possui rodízios para movimentação

- Mín. 8 kg e Máx. 80 kg
- 7 kW/h
- Motor espiral 5 cv/8 cv Motor Cuba 1.5 cv
- Trif. 220V ou 380V
- 565 kg
- A - 1620 mm x L - 735 mm x P - 1265 mm

SAIBA MAIS

LINHA PANIFICAÇÃO

AMASSADEIRAS ESPIRAIS AEG 120



Possui duas velocidades com mudança automática

Possui a função de trabalho manual

Possui sistema de inversão do sentido de giro do tacho

Sistema de tração por correia

Cuba, batedor e divisor de massa em inox 304

Raspador OPCIONAL

Estrutura em aço carbono com pintura especial automotiva

Possui dois motores, um para o giro da cuba e outro para o batedor

Possui sapatas reguláveis para alinhamento

Possui rodízios para movimentação

- Mín. 12 kg e Máx. 120 kg
- 10,3 kW/h
- Motor espiral 8 cv/12.5 cv Motor Cuba 1.5 cv
- Trif. 220V ou 380V
- 820 kg
- A - 1650 mm x L - 950 mm x P - 1500 mm

SAIBA MAIS

LINHA PANIFICAÇÃO

AMASSADEIRAS ESPIRAIS AEG 160



Possui duas velocidades com mudança automática

Possui a função de trabalho em manual

Possui sistema de inversão do sentido de giro do tacho

Sistema de tração por correia

Cuba, batedor e divisor de massa em inox 304

Raspador OPCIONAL

Estrutura em aço carbono com pintura especial automotiva

Possui dois motores, um para o giro da cuba e outro para o batedor

Possui sapatas reguláveis para alinhamento

Possui rodízios para movimentação

- Mín. 16 kg e Máx. 160 kg
- 12,9 kW/h
- Motor espiral 10 cv/16 cv Motor Cuba 1.5 cv
- Trif. 220V ou 380V
- 990 kg
- A - 1650 mm x L - 950 mm x P - 1500 mm

SAIBA MAIS

LINHA PANIFICAÇÃO

AMASSADEIRAS ESPIRAIS AEG 200RB

Cuba, batedor e divisor de massa em inox 304

Possui duas velocidades com mudança automática

Possui dois motores, um para o giro da cuba e outro para o batedor

Sistema de tração por correia

Raspador **OPCIONAL**

Altura da base até a borda de baixo da Cuba quando erguida: A - 1440 mm



Sistema basculante hidráulico

Programação eletrônica do tempo de processo

Função de reversão do sentido de giro do tacho

Estrutura em aço carbono com pintura especial automotiva

Possui a função de trabalho em manual ou automático

Possui sapatas reguláveis para alinhamento

Teclas para erguer ou baixar a máquina

- Mín. 20 kg e Máx. 200 kg
- 15,8 kW/h
- Motor espiral 12,5 cv/20 cv Motor Cuba 1,5 cv
- Trif. 220V ou 380V
- 1600 kg
- A - 1880 mm x L - 1900 mm x P - 1760 mm

SAIBA MAIS

LINHA PANIFICAÇÃO

AMASSADEIRAS ESPIRAIS AEG 200TR



Possui a função de trabalho em manual

Possui duas velocidades com mudança automática

Sistema de tração por correia

Programação eletrônica do tempo de processo

Possui sistema de elevação do corpo superior (espiral) para a remoção do tacho

Função de reversão do sentido de giro do tacho

Cuba, batedor e divisor de massa em inox 304

Raspador OPCIONAL

Possui carrinho com tacho removível

Estrutura em aço carbono com pintura especial automotiva

Possui sapatas reguláveis para alinhamento

Possui rodízios para movimentação

- Mín. 20 kg e Máx. 200 kg
- 15,8 kW/h
- Motor espiral 12,5cv/20cv Motor Cuba 1,5cv
- Trif. 220V ou 380V
- 1520 kg
- A - 1450 mm x L - 1190 mm x P - 2050 mm

SAIBA MAIS

LINHA PANIFICAÇÃO

TACHO EXTRA TR200



Tacho em aço inox 304 com capacidade de 200kg de massa pronta

Estrutura em aço carbono com pintura especial automotiva

Possui rodízios para movimentação

Mín. 20 kg e Máx. 200 kg

320 kg

A - 945 mm x L - 930 mm x P - 1099 mm

SAIBA MAIS

LINHA PANIFICAÇÃO

ELEVADOR BASCULANTE EBT200



Elevação de 1780 mm da base até a borda de baixo da cuba

Cilindros hidráulicos

Painel elétrico com movimentação

Teclas para erguer ou baixar a máquina

Estrutura em aço carbono com pintura especial automotiva

Unidade hidráulica compacta

Possui sapatas reguláveis para alinhamento em aço inox 304

- 1780 mm
- 2,2 kW/h
- 3 cv
- Trif. 220V ou 380V
- 740 kg
- A - 1750 mm x L - 1500 mm x P - 1650 mm

Altura da base até a borda de baixo da Cuba quando erguida | A - 1780 mm

SAIBA MAIS

LINHA PANIFICAÇÃO

CILINDRO CP60 | CP60R



Quando a máquina for em aço carbono, com pintura em epóxi, as bandejas são em aço inox 430

Estrutura em aço inox 430 ou aço carbono pintado em epóxi

A CP60 possui 135rpm, já a CP60R possui 63rpm

Capacidade por ciclo de 20kg de massa

Possui mecanismo com rolamentos duplos

O modelo CP60R possui um redutor no giro dos cilindros. Para uso de massas com baixa hidratação (pastel, lasanha)

- 20 kg
- 3 kW
- 2x2 cv
- Trif. 220V ou 380V
- 425 kg
- A - 1715 mm x L - 965 mm x P - 1529 mm

SAIBA MAIS

LINHA PANIFICAÇÃO

DIVISORA MANUAL DE COLUNA DMC30



Revestimento antiaderente na região do corte

Divide em 30 partes de 25g até 100g

Capacidade por ciclo de 3kg de massa

Estrutura em ferro fundido com pintura em epóxi

30 partes de 25 g a 100 g

130 kg

A - 910 mm x L - 570 mm x P - 790 mm

SAIBA MAIS

LINHA PANIFICAÇÃO

DIVISORA VOLUMÉTRICA AUTOMÁTICA

DVA03

Possui 3 canais independentes para divisão da massa:

- **Menor -** de 20 g a 50 g
- **Médio -** de 50 g a 120 g
- **Maior -** de 350 g a 600 g

Manípulo para regulagem de peso

Possui potenciômetro para regulagem da velocidade



Esteiras articuláveis

Pode ser acoplada na MP50 ou MB500

Funcionamento ideal com hidratação de 50% a 58%

Estrutura em aço inox 430 ou aço carbono pintado em epóxi

Possui rodízios para fácil manuseio

- Divide de 20 g a 600 g
- 0,37 kW/h
- ½ cv
- Mono. 220V
- 140 kg
- A - 1400 mm x L - 530 mm x P - 1920 mm

SAIBA MAIS

LINHA PANIFICAÇÃO

MODELADORA MP50

Produção de 500 a 6000 unidades por hora

Pode ser acoplada na DVA03

Possui bandeja coletora articulável frontal e traseira

Estrutura em aço inox 430 ou aço carbono pintado em epóxi



Possui manípulo de regulagem de abertura e fechamento do cilindro

Funcionamento ideal com hidratação de 50% a 58%

Possui rodízios para fácil manuseio

- 20 g a 600 g
- 0,73 kW/h
- 1 cv
- Mono. 220V
- 133 kg
- A - 1270 mm x L - 710 mm x P - 1080 mm

SAIBA MAIS

LINHA PANIFICAÇÃO

MODELADORA BAGUETEIRA MB500

Possui função de bagueteira com esteira. Com esta função podemos aumentar em até 80% do comprimento do pão que sai da modeladora, dependendo do peso

Possui manípulo de regulagem de abertura e fechamento do cilindro

Possui bandeja coletora

Pode ser acoplada na DVA 03



Produção de 500 a 6000 unidades por hora

Funcionamento ideal com hidratação de 50% a 58%

Estrutura em aço inox 430 ou aço carbono pintado em epóxi

Possui rodízios para fácil manuseio

- 20 g a 600 g
- 0,73 kW/h
- 1 cv
- Mono. 220V
- 180 kg
- A - 1270 mm x L - 710 mm x P - 1670 mm

SAIBA MAIS

LINHA PANIFICAÇÃO

RESFRIADOR E DOSADOR RA100

Projetado para trabalhar em ambientes com temperatura de até 30° C



Isolamento de poliuretano expandido

Temperatura de trabalho entre 3° a 7° C

Controle de temperatura digital

Possui dosador digital

Estrutura em aço inox 430

RA100

- 100 litros de água
- 0,15 kW/h
- 1/5 hp
- Mono. 220V
- 55 kg
- A - 1205 mm x L - 500 mm x P - 660 mm

SAIBA MAIS

LINHA PANIFICAÇÃO

RESFRIADOR E DOSADOR RA300

Possui dosador digital

Controle de temperatura digital

Projetado para trabalhar em ambientes com temperatura de até 30° C



Isolamento de poliuretano expandido

Temperatura de trabalho entre 3° a 7° C

Estrutura em aço inox 430

RA300

- 300 litros de água
- 0,735 kW/h
- 1 hp
- Mono. 220V
- 100 kg
- A - 2075 mm x L - 680 mm x P- 815 mm

SAIBA MAIS

LINHA PANIFICAÇÃO

CÂMARA CLIMÁTICA CC600



Controle programável de tempo e temperatura

Pode funcionar para aquecimento e refrigeração

Isolamento de poliuretano injetado

Temperatura de trabalho entre 3° a 35° C

Utiliza o fluído refrigerante r-134a, não agride a camada de ozônio

Baixo nível de ruído

Rodízio para facilitar a movimentação

- 20 (60x80) 20 (58x70) 40 (40x60) 20 (40x80)
- 1.7 kW/h
- Motor ⅞ HP
- Mono. 220V
- 160 kg
- A - 2155 mm x L - 780 mm x P - 1320 mm

SAIBA MAIS

LINHA PANIFICAÇÃO

FATIADORA DE PÃES | FP12 | FP14



Regulagem manual para a altura do pão

Bandeja de apoio para facilitar o processo de embalagem do pão fatiado

Lâminas em aço carbono temperado

Sistema de guia de pão que mantém as fatias unidas após o corte

Bandeja coletora de resíduos

Possui rodízio para facilitar a movimentação

- 700 pães por hora
- 0,2 kW/h
- 1/4 cv
- Mono. 220V
- 86 kg
- A - 1400 mm x L - 500 mm x P - 755 mm

SAIBA MAIS

LINHA PANIFICAÇÃO

MOINHO PARA FARINHA MFP80



Rotação de 3450 rpm

Equipamento com alto desempenho e produtividade

Utilizado para moer o pão torrado

Estrutura em aço inox 430

- 80 kg/h
- 0,2 kW/h
- 1 cv
- Mono. 220V
- 20 kg
- A - 970 mm x L - 275 mm x P - 355 mm

SAIBA MAIS

Linha **Fornos**

Potência, tecnologia e precisão para quem busca o ponto perfeito em cada receita. Os fornos Grano garantem versatilidade, controle total e resultados consistentes,
do preparo ao acabamento.



LINHA FORNOS

FORNO CONVECTOR GRAN CHEF FCV35

Possui controlador digital para tempo e temperatura

Volume interno da câmara de 75 litros



Temperatura até 250° C

Possui vapor com acionamento manual

Distância entre as assadeiras de 75 mm

Acompanha 5 assadeiras de 35 x 35 cm em alumínio perfurado

Cavalete OPCIONAL

- 5 bandejas 35 x 35 cm
- 2,3 kW/h
- 3,3 kW
- Mono. 220V
- 32 kg
- A - 540 mm x L - 640 mm x P - 680 mm
  COM CAVALETE | A - 1301 mm

SAIBA MAIS

LINHA FORNOS

FORNO CONVECTOR FCV40



Cavalete OPCIONAL

- 4 bandejas 40x60cm
- 4,7 kW/h
- 6 kW
- Mono. 220V
- 70 kg
- A - 625 mm x L - 840 mm x P - 860 mm
  COM CAVALETE | A - 1388 mm

SAIBA MAIS

LINHA FORNOS

FORNO TURBO | FTE250 - ELÉTRICO

Porta com vidro duplo e com o vidro interno pivotante

Temperatura até 280°

Inversão de giro da turbina

2 velocidades de giro da turbina



Modo econômico de energia

Painel digital para controle de temperatura e tempo de processo

Armazena até 30 receitas

Acionamento de vapor manual

Cavalete acompanha o equipamento

- 7 band. 60x80 ou 58x70 14 band. 40x60
- 13 kW/h
- 17,3 kW
- Trif. 220V ou 380V
- 250 kg
- A - 990 mm x L - 1090 mm x P - 1473 mm
  COM CAVALETE | A - 1790 mm

SAIBA MAIS

LINHA FORNOS

FORNO TURBO | FTG250 - GÁS

Porta com vidro duplo e com o vidro interno pivotante

Temperatura até 280°

Inversão de giro da turbina

2 velocidades de giro da turbina



Modo econômico de gás

Painel digital para controle de temperatura e tempo de processo

Armazena até 30 receitas

Acionamento de vapor manual

Cavalete acompanha o equipamento

- 7 band. 60x80 ou 58x70 14 band. 40x60
- 0,2 kW/h
- 0,25 kW
- 0,800 kg/h
- Mono. 220V
- 280 kg
- A - 1000 mm x L - 1090 mm x P - 1500 mm
  COM CAVALETE | A - 1800 mm

GÁS NATURAL

GLP GÁS GLP

SAIBA MAIS

LINHA FORNOS

FORNO TURBO FTE360 - ELÉTRICO



Dumper para saída de vapor da parte inferior

Armazena até 30 receitas

Acionamento de vapor manual

Modo econômico de energia

Porta com vidro duplo e com o vidro interno pivotante

Temperatura até 280°

Inversão de giro da turbina

2 velocidades de giro da turbina

- 10 band. 60x80 ou 58x70 20 band. 40x60
- 18,4 kW/h
- 24,7 kW
- Trif. 220V ou 380V
- 312 kg
- A - 2110 mm x L - 1050 mm x P - 1601 mm

SAIBA MAIS

LINHA FORNOS

FORNO TURBO | FTG360 - GÁS

Dumper para saída de vapor da parte inferior

Armazena até 30 receitas

Acionamento de vapor manual

Modo econômico de gás

Porta com vidro duplo e com o vidro interno pivotante

Temperatura até 280°

Inversão de giro da turbina

2 velocidades de giro da turbina



- 10 band. 60x80 | 58x70 20 band. 40x60
- 1,2 kW/h
- 0,7 kW
- 0,800 kg/h
- Mono. 220V
- 340 kg
- A - 2110 mm x L - 1050 mm x P - 1601 mm

GÁS NATURAL

GLP GÁS GLP

SAIBA MAIS

LINHA FORNOS

FORNO ROTATIVO FTE4060R - ELÉTRICO



Porta com vidro duplo

Temperatura até 280°

Acompanha um carrinho em aço inox para 16 esteiras de 40x60cm

Inversão de giro da turbina

2 velocidades de giro da turbina

Dumper para saída de vapor da parte inferior

Armazena até 30 receitas

Acionamento de vapor manual

Modo econômico de energia

Acionamento de giro do carrinho

OPCIONAL carrinho rotativo para biscoito com 25 esteiras de 40x60cm

- 16 Bandejas 40x60 cm
- 21 kW/h
- 28 kW
- Trif. 220V ou 380V
- 650 kg
- A - 2172 mm x L - 1137 mm x P - 1518 mm

SAIBA MAIS

LINHA FORNOS

FORNO ROTATIVO FTE6080R - ELÉTRICO



Dumper para saída de vapor da parte inferior

Armazena até 30 receitas

Porta com vidro duplo

Acionamento de vapor manual

Temperatura até 280°

Modo econômico de energia

Acompanha um carrinho em aço inox para 16 esteiras de 60x80cm

Inversão de giro da turbina

2 velocidades de giro da turbina

OPCIONAL carrinho rotativo para biscoito com 25 esteiras de 60x80cm

- 16 Band. 60x80 ou 58x70 32 band. 40x60
- 32,25 kW/h
- 43 kW
- Trif. 220V ou 380V
- 750 kg
- A - 2180 mm x L - 1417 mm x P - 1769 mm

SAIBA MAIS

LINHA FORNOS

FORNO LASTRO FLE 4060

Pode ser montado no totem junto com o FCV 40

Construído em aço inox 430

Possui vaporizador interno

Controle independente de aquecimento das resistências do teto e do lastro



Armazena até 30 receitas

Acionamento de vapor manual

Possui pedra refratária no lastro

Cavalete OPCIONAL

- 1 bandeja 40x60cm
- 3,3 kW/h
- 4,4 kW
- Mono. 220V
- 41 kg
- A - 380 mm x L - 806 mm x P - 787 mm
  COM CAVALETE | A - 1140 mm

SAIBA MAIS

LINHA FORNOS

FORNO LASTRO E TURBO TOTEM FCL 4060

Porta com vidro duplo e com o vidro interno removível

Conjunto formado pelo Forno FLE4060 e pelo Forno FCV40

Reversão do sentido de giro da turbina

Acionamento de vapor manual



Pode-se armazenar até 30 receitas

Painel digital para controle de temperatura e tempo de processo

É fornecido com o cavalete em aço inox 430

- 4+1 bandejas 40x60cm
- 7,8 kW/h
- 10,4 kW
- Mono. 220V
- 96 kg
- A - 1765 mm x L - 840 mm x P - 870 mm

SAIBA MAIS

LINHA FORNOS

FORNO LASTRO TOTEM FL 4060

Conjunto formado por dois Fornos FLE4060

Painel digital para controle de temperatura e tempo de processo

Possui vaporizador interno

Controle independente de aquecimento das resistências do teto e do lastro

Acionamento de vapor manual

É fornecido com o cavalete em aço inox 430



- 2 bandejas 40x60cm
- 6,6 kW/h
- 8,8 kW
- Mono. 220V
- 82 kg
- A - 1520 mm x L - 827 mm x P - 790 mm

SAIBA MAIS

LINHA FORNOS

FORNO LASTRO

FLE 1A - CÂMARA CURTA



Utilizado para assar pães, bolos, pizzas, confeitaria.

- Construído em aço inox 430
- Capacidade de 1 bandeja de 60x80cm por câmara
- Acionamento de vapor manual
- Controle independente da potência das resistências do teto, do lastro e da porta
- Controle da temperatura do vaporizador
- Controle de tempo de processo e temperatura da câmara
- Função padeiro noturno e aquecimento inteligente.
- Pode-se salvar até 30 receitas
- Base com roda sendo 2 com trava
- Modo econômico de energia

SAIBA MAIS

LINHA FORNOS

FORNO LASTRO

FLE 1A - CÂMARA CURTA

- Empilhamento de até 4 câmaras
- Duto de saída de vapor
- Pedra refratária no lastro
- Ligação elétrica e de água independente por cada câmara
- Para o empilhamento de 2 câmaras temos o cavalete e a testeira diferentes em relação ao empilhamento de 3 e 4 câmaras

MODELO	FLE1A (1 câmara) *Cons. médio 6 kW/h	FLE1A (2 câmaras) *Cons. médio 12 kW/h	FLE1A (3 câmaras) *Cons. médio 18 kW/h	FLE1A (4 câmaras) *Cons. médio 24 kW/h
CAPACIDADE	1 band. 60x80	2 band. 60x80	3 band. 60x80	4 band. 60x80
POTÊNCIA	6900 W	13800 W	20700 W	27600 W
POTÊNCIA DO VAPORIZADOR	1200 W	2400 W	3600 W	4800 W
POTÊNCIA INSTALADA	8100 W	16200 W	24300 W	32400 W
VOLTAGEM	Trif. 220V ou 380V	Trif. 220V ou 380V	Trif. 220V ou 380V	Trif. 220V ou 380V
PESO	148 kg	267 kg	398 kg	516 kg
DIMENSÕES	1389x1028x1270 mm	1793x1028x1270 mm	1996x1028x1458 mm	2401x1028x1458 mm

LINHA FORNOS

FORNO LASTRO

FLE 2A - CÂMARA CURTA



Utilizado para assar pães, bolos, pizzas, confeitaria.

- Construído em aço inox 430
- Capacidade de 2 bandejas de 60x80cm por câmara
- Acionamento de vapor manual
- Controle independente da potência das resistências do teto, do lastro e da porta
- Controle da temperatura do vaporizador
- Controle de tempo de processo e temperatura da câmara
- Função padeiro noturno e aquecimento inteligente
- Pode-se salvar até 30 receitas
- Base com roda sendo 2 com trava
- Modo econômico de energia

SAIBA MAIS

LINHA FORNOS

FORNO LASTRO

FLE 2A - CÂMARA CURTA

- Empilhamento de até 4 câmaras
- Duto de saída de vapor
- Pedra refratária no lastro
- Ligação elétrica e de água independente por cada câmara
- Para o empilhamento de 2 câmaras temos o cavalete e a testeira diferentes em relação ao empilhamento de 3 e 4 câmaras

MODELO	FLE2A (1 câmara) *Cons. médio 8.5 kW/h	FLE2A (2 câmaras) *Cons. médio 17 kW/h	FLE2A (3 câmaras) *Cons. médio 25.5 kW/h	FLE2A (4 câmaras) *Cons. médio 34 kW/h
CAPACIDADE	2 band. 60x80	4 band. 60x80	6 band. 60x80	8 band. 60x80
POTÊNCIA	9800 W	19600 W	29400 W	39200 W
POTÊNCIA DO VAPORIZADOR	1600 W	3200 W	4800 W	6400 W
POTÊNCIA INSTALADA	11400 W	22800 W	34200 W	45600 W
VOLTAGEM	Trif. 220V ou 380V	Trif. 220V ou 380V	Trif. 220V ou 380V	Trif. 220V ou 380V
PESO	260 kg	520 kg	780 kg	1040 kg
DIMENSÕES	1389x1657x1270 mm	1793x1657x1270 mm	1996x1657x1458 mm	2401x1657x1458 mm

LINHA FORNOS

FORNO LASTRO FLE 4A - CÂMARA LONGA



Utilizado para assar pães, bolos, pizzas, confeitaria.

- Construído em aço inox 430
- Capacidade de 4 bandejas de 60x80cm por câmara
- Acionamento de vapor manual
- Controle independente das resistências do teto, do lastro e da porta
- Controle da temperatura do vaporizador
- Controle de tempo de processo e temperatura da câmara
- Função padeiro noturno e aquecimento inteligente
- Pode-se salvar até 30 receitas
- Base com roda sendo 2 com trava
- Modo econômico de energia

SAIBA MAIS

LINHA FORNOS

FORNO LASTRO | FLE 4A - CÂMARA LONGA

- Empilhamento de até 4 câmaras
- Duto de saída de vapor
- Pedra refratária no lastro
- Ligação elétrica e de água independente por cada câmara
- Para o empilhamento de 2 câmaras temos o cavalete e a testeira diferentes em relação ao empilhamento de 3 e 4 câmaras

MODELO	FLE4A (1 câmara) *Cons. médio 14 kW/h	FLE4A (2 câmaras) *Cons. médio 28 kW/h	FLE4A (3 câmaras) *Cons. médio 42 kW/h	FLE4A (4 câmaras) *Cons. médio 56 kW/h
CAPACIDADE	4 band. 60x80	8 band. 60x80	12 band. 60x80	16 band. 60x80
POTÊNCIA	17000 W	34000 W	51000 W	68000 W
POTÊNCIA DO VAPORIZADOR	1600 W	3200 W	4800 W	6400 W
POTÊNCIA INSTALADA	18600 W	37200 W	55800 W	74400 W
VOLTAGEM	Trif. 220V ou 380V	Trif. 220V ou 380V	Trif. 220V ou 380V	Trif. 220V ou 380V
PESO	450 kg	790 kg	1170 kg	1550 kg
DIMENSÕES	1389x1657x2147 mm	1793x1657x2147 mm	1996x1657x2343 mm	2401x1657x2343 mm



Linha Confeitaria

Soluções que unem precisão, praticidade e tecnologia para transformar cada receita em uma obra-prima. Da mistura à finalização, a linha de confeitaria Grano oferece desempenho e padronização para quem busca resultados profissionais em doces, bolos e cremes.

LINHA CONFEITARIA

BATEDEIRA PLANETÁRIA BP18



4 velocidades com troca manual

Painel frontal

Acompanha 3 batedores: raquete e gancho em alumínio fundido e o globo em aço inox 304

Disponível em aço inox ou em aço carbono com pintura epóxi

Possui sapatas reguláveis para alinhamento

- 18 litros
- 1,1 kW/h
- 1,5 cv
- Mono. 220V
- 150 kg
- A - 1253 mm x L - 545 mm x P - 783 mm

SAIBA MAIS

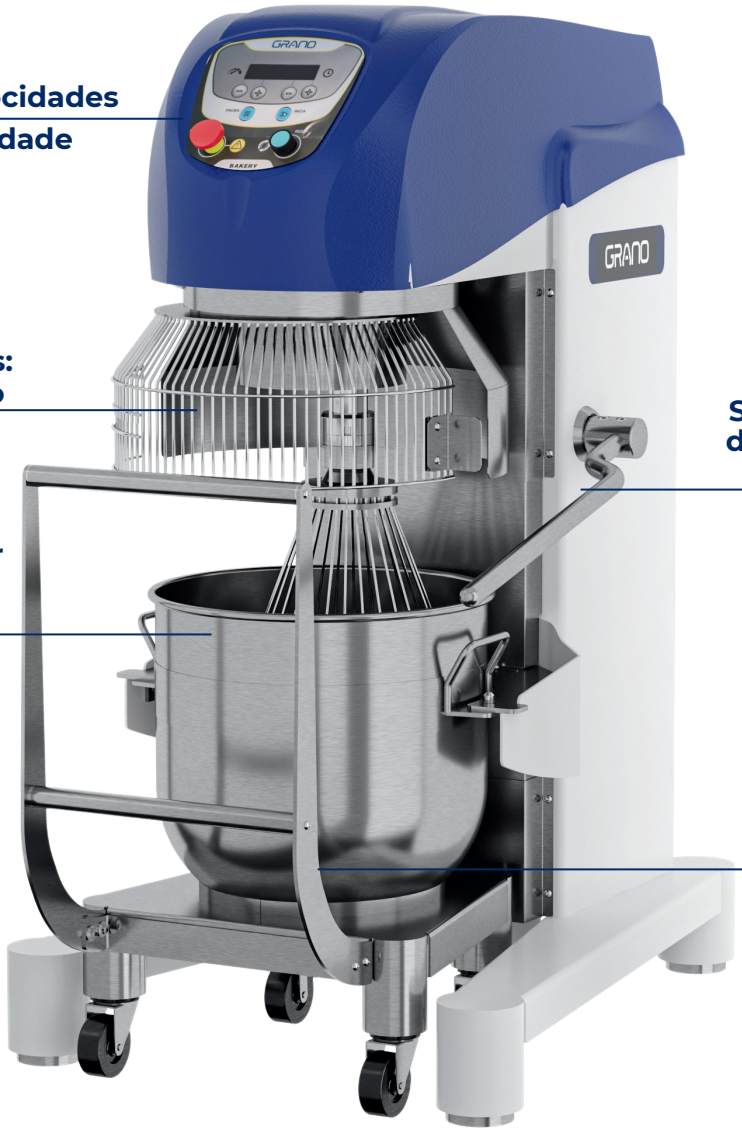
LINHA CONFEITARIA

BATEDEIRA PLANETÁRIA BPM40

Controlador com 10 velocidades
Controla tempo e velocidade

Acompanha 3 batedores: raquete, gancho e globo

Facilidade para encaixar e remover a cuba da máquina



Sistema manual através de alavanca para erguer e baixar a cuba

Acompanha carrinho para remoção da cuba

Tacho e globo de 20 litros (OPCIONAL)

- 40 litros
- 2,2 kW/h
- 3 cv
- Mono. 220V
- 219 kg
- A - 1285 mm x L - 695 mm x P - 913 mm

SAIBA MAIS

LINHA CONFEITARIA

MISTURADORA DE COZIMENTO MCG30 - GÁS

Chave de acionamento das pás com uma velocidade

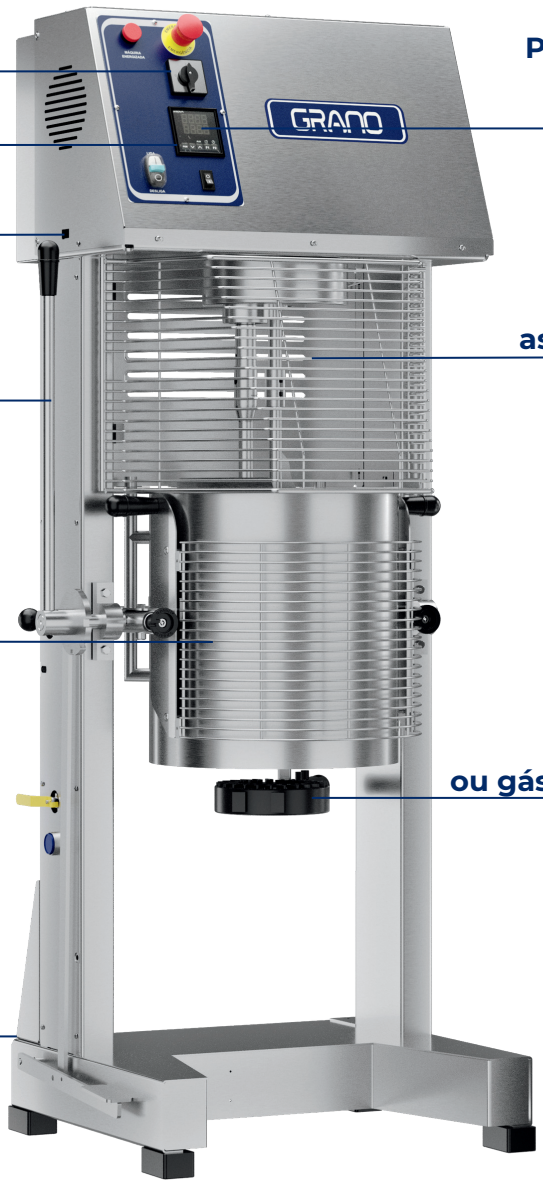
Temperatura de até 180°

Termopar para medição da temperatura do óleo

Estrutura em inox ou aço carbono com pintura epóxi

Sistema de cozimento em banho maria

Possui pedal e alavanca para facilitar o giro da cuba e a retirada do produto



Painel digital para controle de temperatura do óleo e tempo de cozimento

Possui batedores com raspadores. Estes raspam as paredes e fundo da cuba

Aquecimento a gás GLP ou gás natural mediante pedido

- 30 litros
- 0,6 kW/h
- ¾ cv
- 0,6 kg/h
- Mono. 127V ou 220V
- 120 kg
- A - 1710 mm x L - 700 mm x P - 660 mm

GÁS NATURAL

GLP GÁS GLP

SAIBA MAIS

LINHA CONFEITARIA

MISTURADORA DE COZIMENTO MCG70 - GÁS

Chave de acionamento das pás com duas velocidades

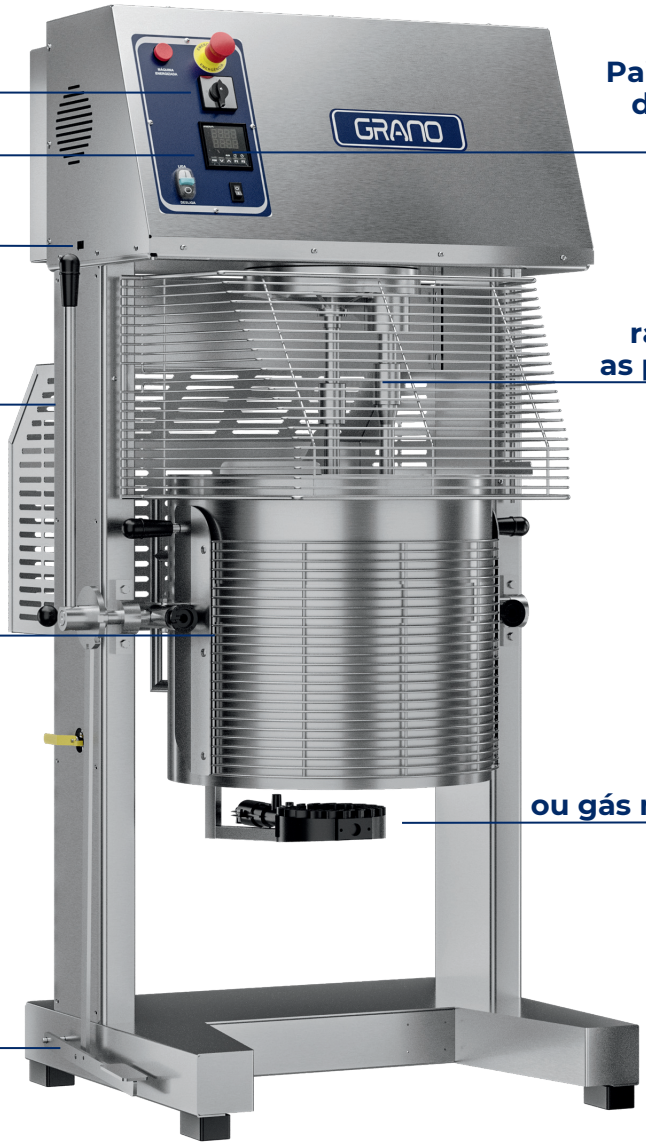
Temperatura de até 180°

Termopar para medição da temperatura do óleo

Estrutura em inox ou aço carbono com pintura epóxi

Sistema de cozimento em banho maria

Possui pedal e alavanca para facilitar o giro da cuba e a retirada do produto



Painel digital para controle de temperatura do óleo e tempo de cozimento

Possui batedores com raspadores. Estes raspam as paredes e fundo da cuba

Aquecimento a gás GLP ou gás natural mediante pedido

- 70 litros
- 1 kW/h
- 0,8/1,25 cv
- 0,6 kg/h
- Trif. 220V ou 380V
- 226 kg
- A - 1750 mm x L - 850 mm x P - 950 mm

GÁS NATURAL

GLP GÁS GLP

SAIBA MAIS

LINHA CONFEITARIA

CILINDRO LAMINADOR DE MASSAS CLM400



- 3kg de massa
- 0,40 kW/h
- ½ cv
- Mono. 220V
- 140 kg
- A - 670 mm x L - 2550 mm x P - 860 mm
  COM BANDEJA FECHADA

SAIBA MAIS

LINHA CONFEITARIA

CILINDRO LAMINADOR DE MASSAS CLM600



Batente fim de curso da alavanca

Regulagem de espessura de massa (01 a 30 mm)

Largura máxima da massa 580 mm

Reservatório de farinha

Para laminar diversos tipo de massas

Bandeja de apoio da massa

02 velocidades de laminação

Acompanha 01 rolo de nylon

Estrutura em aço inox ou aço carbono com pintura epóxi

As esteiras podem ser erguidas para otimizar o espaço

Rodízios para facilitar a movimentação, sendo dois com trava

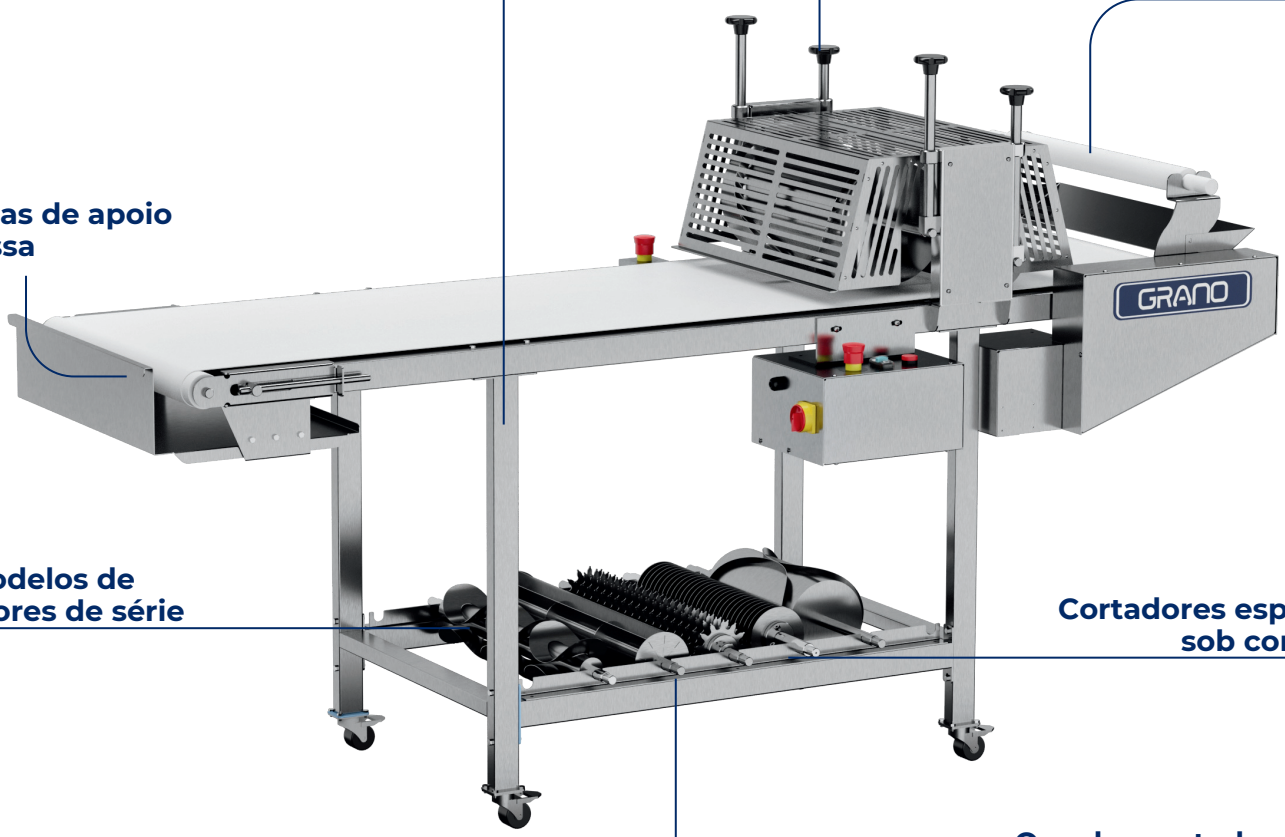
- 12 kg de massa
- 0,6/0,9 kW/h
- 0,8/1,25 cv
- Trif. 220V ou 380V
- 332 kg
- A - 1270 mm x L - 2520 mm x P - 1140 mm

COM BANDEJA FECHADA

SAIBA MAIS

LINHA CONFEITARIA

MESA DE CORTE MC2000



Guia regulador dos cortadores

Estrutura em aço inox ou aço carbono com pintura epóxi

Acompanha 01 rolo de nylon

Bandejas de apoio da massa

+40 modelos de cortadores de série

Cortadores especiais sob consulta

Os rolos cortadores não acompanham o equipamento

- 2 metros
- 0,25 kW/h
- ⅓ cv
- Mono. 220V
- 115 kg
- A - 1200 mm x L - 830 mm x P - 2240 mm

COM BANDEJA FECHADA

SAIBA MAIS

LINHA CONFEITARIA

MESA DE CORTE MC4000



- 4 metros
- 0,25 kW/h
- ⅓ cv
- Mono. 220V
- 145 kg
- A - 1200 mm x L - 830 mm x P - 4300 mm

COM BANDEJA FECHADA

SAIBA MAIS

LINHA CONFEITARIA

FATIADORA DE BOLO FBH240S

Possui um raspador em contato com a esteira para facilitar a limpeza

Lâminas de corte em aço inox

Desenvolvida para fatiar bolos de até 240mm de largura

Pode ser fatiado com espessura de 15 ou 20mm conforme o pedido



Corta até 7 fatias

Possui esteira de nylon revestida em pvc para movimentação do bolo

Estrutura em aço inox ou aço carbono com pintura epóxi

Rodízios para facilitar a movimentação, sendo todos com travas

- Até 8 bolos por minuto
- 0,43 kW/h
- Motor ⅓ cv motor ¼ cv
- Mono. 220V
- 80 kg
- A - 1170 mm x L - 800 mm x P - 1440 mm

SAIBA MAIS



Linha **Pizzaria**

Soluções que unem robustez, precisão e desempenho para elevar a produção de pizzas ao mais alto padrão. Da preparação da massa à finalização, a linha de pizzaria Grano entrega eficiência, padronização e qualidade para operações que exigem resultado profissional todos os dias.

RECEITA DA MASSA DE PIZZA PERFEITA

A pizza perfeita começa muito antes de chegar ao forno.
Ela nasce na escolha dos ingredientes, passa pela técnica de preparo e atinge o padrão ideal quando combinada com tecnologia e precisão. Em operações profissionais, consistência não é detalhe, é estratégia.

Ingredientes:
1 kg de farinha de trigo tipo 00
600 ml de água gelada (60% de hidratação)
25 g de sal
10 g de açúcar
10 g de fermento biológico seco
30 ml de azeite

Modo de preparo profissional:

- Mistura e desenvolvimento do glúten:
- A massa deve ser sovada até atingir ponto de véu: elástica, homogênea e estruturada. Em operações industriais e padarias de alto desempenho, esse processo é feito com amassadeiras espirais Grano, garantindo padronização e controle de temperatura.
- Divisão precisa das porções:
- Após o descanso inicial, a massa deve ser dividida com peso exato para manter padrão de diâmetro e cocção.
- Aqui entra a **Divisora Automática DA20** ou **DA30**, que garante cortes automáticos e produção de até milhares de porções por hora, eliminando variações manuais.
- Modelagem uniforme:
- Para abrir discos com espessura regular e bordas bem estruturadas, a **Modeladora de Pizza MDP360, 390** ou **500** assegura formato padronizado, agilidade e produtividade.
- Finalização e cocção ideal:
- A escolha do forno define textura e crocância.
- Para tradição e sabor artesanal: **Forno Pizzaiolo Grano**
- Para alta produção contínua: **Forno de Esteira FE400** ou **FE500** a gás, ideal para operações de grande escala.
- Acabamento perfeito:
- Para finalizar, o **Ralador de Queijo RQ300** garante corte uniforme e padronizado do queijo, contribuindo diretamente para a qualidade visual e o equilíbrio sensorial da pizza.

Em um mercado cada vez mais exigente, a diferença entre uma boa pizza e uma operação lucrativa está na padronização.
A linha pizza da Grano foi desenvolvida para entregar produtividade, segurança e alto desempenho, conectando tradição gastronômica com inovação industrial.

Porque pizza é paixão, mas produção é estratégia.



LINHA PIZZA

RALADOR DE QUEIJO RQ300



Cabe uma peça de queijo até 2kg

Uma velocidade

Os discos são removíveis para facilitar a limpeza

Fornecido com 4 discos de inox: um disco ralador e 3 discos desfiadores de furos 4, 7 e 10 mm

Disponível em aço inox 304

- 150 kg/h de queijo
- 3,7 kW/h
- 5 cv
- Trif. 220V ou 380V
- 85 kg
- A - 1460 mm x L - 460 mm x P - 770 mm

SAIBA MAIS

LINHA PIZZA

DIVISORA AUTOMÁTICA DA20

Divide em porções de 18 a 350 gramas com sistema automático de corte



Acompanha 1 bocal à escolha do cliente. Os demais bocais são adquiridos separadamente conforme necessidade

Possui bandeja coletora das porções divididas

Uma média de produção de 500 porções a 2000 porções por hora dependendo do peso

- 20 kg de massa
- 0,37 kW/h
- ½ cv
- Mono. 220V
- 77 kg
- A - 530 mm x L - 920 mm x P - 490 mm

Bocal 1	Ø 35 mm - 18 a 65g
Bocal 2	Ø 45 mm - 50 a 150g
Bocal 3	Ø 60 mm- 150 a 300g
Bocal 4	Ø 85 mm - 180 a 350g

SAIBA MAIS

LINHA PIZZA

DIVISORA AUTOMÁTICA DA30

Divide em porções de 18 a 350 gramas com sistema automático de corte.



Possui raspador em contato com a esteira para facilitar a limpeza

Possui esteira em pu para saída das porções divididas

Uma média de produção de 500 porções a 2000 porções por hora dependendo do peso

- 30 kg de massa
- 0,37 kW/h
- ½ cv
- Mono. 220V
- 120 kg
- A - 690 mm x L - 970 mm x P - 555 mm

Acompanha 4 bocais

Bocal 1	Ø 35 mm - 18 a 65g
Bocal 2	Ø 45 mm - 50 a 150g
Bocal 3	Ø 60 mm- 150 a 300g
Bocal 4	Ø 85 mm - 180 a 350g

SAIBA MAIS

LINHA PIZZA

MODELADORA DE PIZZA MDP360

Produz discos de pizza de até 360 mm de diâmetro

Regulagem independente de espessuras nos rolos superior e inferior

Regulagem da espessura da massa (0 a 6,5mm)

Bandeja inclinada que facilita a passagem da massa



Estrutura total em aço inox

Bivolt Automático

Engrenagens em ferro e bronze

Deve ser instalada em uma bancada

Possui raspadores nos cilindros evitando que a massa grude

- Média 400 pizzas/h
- 0,37 kW/h
- ½ cv
- Mono. 220V
- 51 kg
- A - 700 mm x L - 600 mm x P - 570 mm

SAIBA MAIS

LINHA PIZZA

MODELADORA DE PIZZA MDP390

Regulagem da espessura da massa (1 mm a 8 mm) através de manípulos

Bandejas em aço inox com cobertura de teflon para evitar que a massa grude



Produz discos de pizza de até 390 mm de diâmetro

Estrutura em aço carbono com pintura epóxi

Cilindros em aço carbono com tratamento de cromo duro

Possui raspadores nos cilindros evitando que a massa grude

Deve ser instalada em uma bancada

- Média 350 pizzas/h
- 0,37 kW/h
- ½ cv
- Mono. 220V
- 68 kg
- A - 580 mm x L - 600 mm x P - 660 mm

SAIBA MAIS

LINHA PIZZA

MODELADORA DE PIZZA MDP500

Produz discos de pizza de até 500 mm de diâmetro

Regulagem da espessura da massa (1 mm a 8 mm) através de manípulos

Estrutura em aço inox e aço carbono com pintura epóxi



Bandejas em aço inox com cobertura de teflon para evitar que a massa grude

Possui esteira para facilitar a saída dos discos

Tem a opção de ser sem esteira, conforme o pedido

Cilindros em aço carbono com tratamento de cromo duro

Possui raspadores nos cilindros evitando que a massa grude

Deve ser instalada em uma bancada

- Média 400 pizzas/h
- 0,37 kW/h
- ½ cv
- Mono. 220V
- 106 kg
- A - 890 mm x L - 800 mm x P - 1060 mm

SAIBA MAIS

LINHA PIZZA

FORNO PIZZAIOLO

Capacidade aproximada de até 60 pizzas por hora

Assa até 2 pizzas ao mesmo tempo



Possui circulação forçada de ar

Pode chegar até 400° C

Pode-se empilhar até 2 fornos

Assa pizzas de até 40 cm

O cavalete é OPCIONAL

- Média de 40 pizzas/h de 40cm
- 4,7 kW/h
- 6 kW
- Mono. 220V
- 76 kg
- A - 695 mm x L - 587 mm x P - 820 mm
  COM CAVALETE | A - 1465 mm

SAIBA MAIS

LINHA PIZZA

FORNO DE ESTEIRA FE400 - GÁS

Possui tampas com regulagem de fechamento

Possui circulação forçada de ar

Assa pizzas de até 40 cm

Disponível em aço inox 430

Programação de tempo e temperatura



Pode chegar até 350° C

Fácil remoção da esteira para limpeza

Sentido da esteira reversível, facilitando o processo

Cavalete em aço carbono e pintura epóxi com rodízios para facilitar o manuseio, sendo 2 com trava

Bandeja coletora de farelos

- Aproximadamente 60 pizzas/h
- 0,5 kW/h
- 0,870 kg/h
- Mono. 220V
- 187 kg
- A - 1227 mm x L - 1050 mm x P - 1857 mm

GÁS NATURAL

GLP GÁS GLP

SAIBA MAIS

LINHA PIZZA

FORNO DE ESTEIRA | FE500 - GÁS



Possui circulação forçada de ar

Possui tampas com regulagem de fechamento

Assa pizzas de até 50 cm

Disponível em aço inox 430

Programação de tempo e temperatura

Pode chegar até 350° C

Fácil remoção da esteira para limpeza

Sentido da esteira reversível, facilitando o processo

Cavalete em aço inox com rodízios para facilitar a movimentação, sendo 2 com trava

Bandeja coletora de farelos

- Aproximadamente 60 pizzas/h
- 0,5 kW/h
- 0,87 kg/h
- Mono. 220V
- 240 kg
- A - 1227 mm x L - 1050 mm x P - 1857 mm

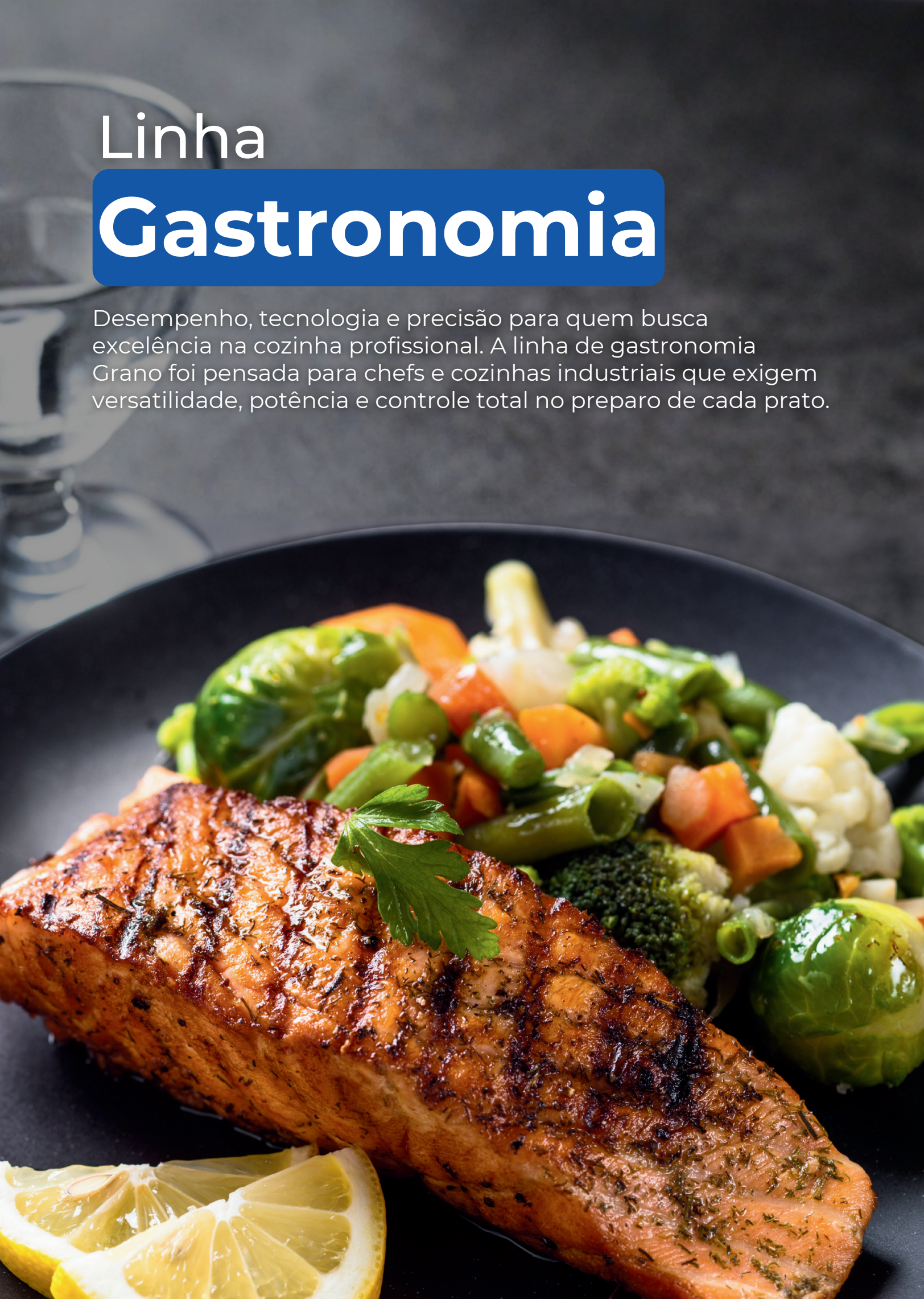
GÁS NATURAL

GLP GÁS GLP

SAIBA MAIS

Linha
Gastronomia

Desempenho, tecnologia e precisão para quem busca excelência na cozinha profissional. A linha de gastronomia Grano foi pensada para chefs e cozinhas industriais que exigem versatilidade, potência e controle total no preparo de cada prato.



GASTRONOMIA

FORNO COMBINADO | PRIMUS | 4 GN'S 1/2

Placa eletrônica com o controle de todas as funções do forno

Este modelo comporta 4 GN's de ½

Porta com vidro duplo, sendo o interno removível para facilitar a limpeza



Temperatura até 280° C

Possui reservatório de água com abastecimento manual ou automático

Maçaneta com abertura e fechamento suave

As gn's não acompanham o equipamento

Acompanha o cavalete

- 4 GN's ½
- 3 kW/h
- 4000 W
- Mono. 220V
- 60 kg
- A - 660 mm x L - 560 mm x P - 720 mm
  COM CAVALETE | A - 1422 mm

SAIBA MAIS

GASTRONOMIA

FORNO COMBINADO CCS6

As gn's não acompanham o equipamento

Porta com vidro duplo, sendo o interno pivotante para facilitar a limpeza

Sapatas reguláveis



Placa eletrônica touch com o controle de todas as funções do forno, oferecendo muita interatividade com o cliente
Armazena até 1000 receitas

Temperatura até 280° C

Possui esguicho para a limpeza interna do forno

Acompanha o cavalete

- 6 GN's 1/1
- 7,8 kW/h
- 9,7 kW
- Trif. 220V ou 380V
- 100 kg
- A - 760 mm x L - 840 mm x P - 950 mm
  COM CAVALETE | A - 1560 mm

SAIBA MAIS

GASTRONOMIA

FORNO COMBINADO CCS10

As gn's não acompanham o equipamento

Porta com vidro duplo, sendo o interno pivotante para facilitar a limpeza

Sapatas reguláveis



Placa eletrônica touch com o controle de todas as funções do forno, oferecendo muita interatividade com o cliente

Armazena até 1000 receitas

Temperatura até 280° C

Possui esguicho para a limpeza interna do forno

Acompanha o cavalete

- 10 GN's 1/1
- 11 kW/h
- 15,7 kW
- Trif. 220V ou 380V
- 120 kg
- A - 1040 mm x L - 840 mm x P - 950 mm
  COM CAVALETE | A - 1842 mm

SAIBA MAIS

GRANO

EQUIPAMENTOS PARA GASTRONOMIA

Estrada Adolfo Randazzo, 1668

Caxias do Sul - RS 95046-800

Tel. +55 54 3196-8730

+55 11 94233-0335

grano.equipamentos

www.grano.ind.br