



GRANO

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 m². 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 | AEG80

- Batimento perfeito e em menor tempo.
- Tacho e batedor em aço inox (modelos AEG40 e AEG80).
- Sensores e botões de segurança para parada imediata.
- 2 motores independentes.
- Sistema de tração por polias e correias.
- Painel eletrônico e mudança automática de velocidade.
- Operação na função automática ou manual.



	AEG25	AEG40	AEG80
	AEG25	AEG40	AEG80
	25kg massa	40kg massa	80kg massa
	15kg farinha	25kg farinha	50kg farinha
	1,6/2,5cv	2,5/4cv e 1cv	4/6,6cv e 1,5cv
	1,5kWh	1,95kWh	2,96kWh
	220 ou 380V	220 ou 380V	220 ou 380V
RPM	180/250	127/254	109/218
	165kg	315kg	565kg
	1030x480x970mm	1230x655x1260mm	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.



















G	AE80	AE160	AE200
	80kg	160kg	200kg
	50kg	100kg	125kg
	2,4 - 4,4KW	3,7 - 5,9KW	4,5 - 7,8KW
	0,55KW	0,75KW	0,75KW
	220 ou 380V	220 ou 380V	220 ou 380V
	480kg	830kg	860kg
	1450x1220 x730mm	1600x1470 x930mm	1600x1470 x930mm

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

RBM 160 | RBM200 SUPREME / SRTM160 | SRTM200

- Tops 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.



G	RBM160	RBM200
	160kg	200kg
	100kg	125kg
	273L	298L
	1200mm	1200mm
	7,75KW	9,75KW
	220 - 380V	220 - 380V
	1300kg	1320kg
	1500x1400x1550mm	1650x1600x1770mm
G	SRTM160	SRTM200
	160kg	200kg
	100kg	125kg
	273L	298L
	1800mm	1800mm
	7,75KW	9,75KW
	220 - 380V	220 - 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.
- Desenvolvida para misturar com alto teor de glúten e baixo teor de líquido.
- Equipado com 02 motores e uma transmissão especial para reduzir o esforço e o ruído.



G	ME160	ME200
	160kg	200kg
	100kg	125kg
	273L	326L
	7,75KW	9,70KW
	220 - 380V	220 - 380V
	954kg	1240kg
	1370x1890 x1120mm	1370x1890 x1120mm

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.



G	RCEB160	RCEB200
↑	1200mm	1800mm
⏻	1,1KW	1,1KW
⊖	220 - 380V	220 - 380V
KG	610kg	610kg
└	1750x1500x1500mm	1750x1500x1500mm

Batedeira Planetaria BPM 40 (Manual) | BPA 40 (Automática) | BP18

BPM 40 (Manual)

BPA 40 (Automática)

- Para massas pastosas, semi-pastosas e líquidas, como misturas de bolos, cremes e coberturas.
- Acabamento em inox.
- Tacho em aço inoxidável e removível.
- Acompanha 03 batedores (espiral, raquete e globo).
- Acompanha carro para remoção.
- Acessórios: Tacho e globo para 20 litros.

BP18

- Tacho removível em aço inox.
- 4 velocidades de funcionamento.
- Tacho em aço inoxidável e removível.
- Acompanha 03 batedores (espiral, raquete e globo).
- Carro para locomoção (Modelo BP40).



G	BPM 40	BPA 40	BP 18
⊙	-	-	18L
⚡	3cv	3cv	1,5cv
🔋	-	-	1,6kW/h
⊖	220V	220V	220V
⚖	219kg	217kg	92kg
└	1280x693x932mm	1280x693x932mm	1120x570x730mm

Modeladora de Pães MP50

- Equipamento para modelar pães diversos.
- Sistema de troca de feltro mais rápido e económico.

G MP50

⊙ 25g a 500g

⚡ 1cv

⏱ 0,73kw/h

⊕ 127V ou 220V

RPM 105kg

KG 1270x710

L x1030mm



Modeladora de Pão de Queijo | Biscoitos MBP400

- Transmissão por correntes de aço inox.
- Comporta bandejas de 40 x 60 (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

⏱ 1,9kw/h

⊕ 220V

KG 220kg

L 1620x750 x2000mm



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 aço inox, divisor, facas e bandejas teflonadas.



G DB 36

W 0,75kW

KG 340kg

L 2050x710x650mm

Divisora Manual de Coluna DMC30

• Divisão da massa em 30 partes iguais. • Sistema de corte em aço carbono com revestimento antiaderente.

G	DMC30
⊙	30 partes de 25 a 120g
KG	130kg
L	1050x470 x600mm



G	DVA03
⊙	20 a 600g
⚡	1/2cv
⏱	0,37kw/h
⊕	127 ou 220V
KG	140kg
L	1400x600 x1920mm

Divisora Volumétrica Automática DVA03









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



Cilindro CP60 | CP60R

- Equipamento para sovar todos os tipos de massas.
- Disponível em epóxi ou aço inox.












 CP60	CP60R
 20kg	20kg
 2x2cv	2x2cv
 4,20kw/h	4,20kw/h
 220 ou 380V	220 ou 380V
RPM 135	63
 405kg	405kg
 1550x1050 x1385mm	1550x1050 x1385mm
 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.

 CSA600	 7 a 30mm
 20kg	RPM 75 / 120
 7,5cv	 600kg
 4,5kw/h	 1330x970 x1600
 220 ou 380V	 600mm

Cilindro Laminador de Massas CLM600S

- Equipamento para laminar e folhar massas diversas.
- Alto índice de produtividade e precisão.
- Reduz o esforço manual na operação.
- CLM400S é um equipamento de mesa.



	CLM600S	CLM400S
Ø	91.5mm	75mm
⚡	1,25cv	1,2cv
⏱	0,75kw/h	0,37kw/h
⊕	220 ou 380V	127 ou 220V
📏	580x2300mm	400x2300mm
📏	30mm	18mm
⚖	344kg	70kg
└	1270x1140 x2550mm	670x860x2550mm

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.
- Disponível em aço inox ou acabamento epóxi.



	MC2000	MC4000
G	MC2000	MC4000
⚡	1/3cv	1/3cv
⏲	0,37kw/h	0,37kw/h
⊕	127 ou 220V	127 ou 220V
KG	115kg	140kg
L	1250x850 x2300mm	1250x850 x4300mm



Fatiadeira de Bolos FBH240S

- Equipamento para cortar bolos em diversas camadas de uma só vez.
- Fatiamento em até 7 camadas de 15 mm.
- Esteiras em nylon com revestimento em PVC.

G FBH240S

 8 bolos/min

 1/4cv

 0,18kw/h

 127 ou 220V

 80kg

 1150x800x1440mm




Misturador de Cozimento MCG30 | MCG70

- Proporciona o cozimento de maneira rápida e homogênea.
- Queimador de baixa pressão atinge a temperatura de 180 oC.
- Conjunto de pás com raspador embaixo e na lateral evita que a mistura queime ou grude.
- Alavanca para bascular a cuba facilita a operação.


G MCG30

 30L

 3/4cv


 0,6kw/h

 0,6Kgh

 127 ou 220V

 -

 120kg

 1700x700 x700mm

MCG70

70L

0,8 / 1,25cv

1kw/h

0,6Kgh

-

220 ou 380V

226kg

1700x850 x850



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-134a (não agride a Camada de Ozônio).
- Temporizador eletrônico programável com sensor de temperatura (3 oC a 9 oC | 30 oC a 35 oC).
- Baixo nível de ruído e consumo elétrico.
- Facilidade na higienização e manutenção.

·G	CC500	CC600	CC1000
📏	20-58x70cm	20-60x80cm	40-58x70cm
⚙️	1/3Hp	7/8Hp	1/2Hp
⚡	1kw	1,1kw	1kw
⊖	220V	220V	220V
⊥	2140x870x1055mm	2140x780x1320mm	2140x870x1660mm

Resfriador RA100 | RA300

- Estrutura em aço inox.
- Refrigeração de água em temperatura ideal para massas diversas (3 oC a 7 oC).
- Reservatório de água em poliestireno.
- Dosificador digital garante alta precisão.
- Controle eletrônico de temperatura.



G	RA100	RA300
💧	100L	300L
⊖	200V	220V
⊥	1052x523x699mm	2140x780x1320mm

Forno Turbo Uniz Gás | Elétrico FTG300 | FTE300

- Estrutura em aço inox, porta de vidro e vidro interno rebatível.
- Sistema de ventilação garante assado uniforme.
- Painel capacitivo de alta tecnologia, trocador de calor blindado, queimador atmosférico de alta performance (Proneto Alemão).
- Mantém o brilho das massas.
- Dois motores com dupla velocidade - 1600RPM para massas salgadas / 960RPM para massas doces.



	FTG300	FTE300
	FTG300	FTE300
	10-60x80cm	10-60x80cm
	0,7Kw	18,7Kw
	0,5Kw/h	13Kw/h
	1,4kg/h	-
	127 ou 220V	-
	-	220 - 380V
	250kg	250kg
	2070x1046 x1485mm	2070x1046 x1485mm

Forno Galileo Plus Rotativo

Gás | Elétrico

G72C | G72E

G108C | G108E

G158C | G158E

- Fornos rotativos para padarias e confeitarias, projetados especificamente para utilizações em ciclos contínuos.
- Porta com sistema de abertura em 180 graus, potente sistema de geração de vapor câmara de combustão em aço refratário.
- Painel digital de 30 programas.
- Gás e elétrico.



G	G72C	G72E
□	40x60	40x60
⚡	1,5KW	33,5KW
PT	40.000Kcal/h	-
☑	-	24KW
└	2000x1000x1420mm	2000x1000x1420mm
G	G108C	G108E
□	60x80	60x80
⚡	2,3KW	58,3KW
PT	50.000Kcal/h	-
☑	-	45KW
└	2200x1430x1970mm	2200x1430x1970mm
G	G158C	G158E
□	80x120 ou 2 carros badejas de 60x80	80x120 ou 2 carros badejas de 60x80
⚡	3KW	100KW
PT	120.000Kcal/h	-
☑	-	65KW
└	2200x1970x2510mm	2200x1970x2510mm








Forno Convector Uniz CV35 | CV40

- Corpo estrutural e revestimentos externos totalmente em aço inox com acabamento escovado.
- Rack para 4 assadeiras modelo 35x35 / 40x60 sendo uma peça única 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.



35x35

40x60

	35x35	40x60
	100 pães/h	240 pães/h
	3,1cv	6,2cv
	2KWh	3,9 a 4,2KWh
	220V	220V
	25kg	55kg
	540x500 x680mm	630x800 x810mm

Central de Cocção CCS10

- Fácil comunicação entre homem e máquina.
- Possui 5 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.
- Painel tout.
- Totalmente construída em aço inox.



G CCS10

⚡ 15,2kw

🔋 9 - 11kw/h

⊖ 220 ou 380V

KG 100kg

└ 804x986x904

Forno de Esteira FE500 | FE400 - GÁS

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



	FE500	FE400
	+/- 60 pizzas/h	+/- 60 pizzas/h
	0,5kw/h	0,5kw/h
	0,6kg/h	0,6kg/h
	220V	220V
	240kg	186,5kg
	1220x1130x2020mm	1225x1050x1860mm



Ralador de Queijo RQ300

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

	RQ300
	5cv
	4kw/h
	220 ou 380V
	300mm
	85kg
	1460x460 x770mm

Divisora Automática DA30 | DA20

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










G	DA30	DA20
⊙	30kg	20kg
⚡	1,2cv	1/2cv
Ⓛ	0,37kw/h	0,37Kw/h
⊖	127 ou 220V	220V
KG	120kg	76,5kg
⊖	30 a 350g	30 a 350g
L	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
	MDP360	MDP500	MDP390
	400 Unid/h	400 Unid/h	350 Unid/h
	1,2cv	1,2cv	1,2cv
	0,37kw/h	0,37kw/h	0,37kw/h
	127 ou 220V	127 ou 220V	127 ou 220V
	51kg	160kg	62kg
	700x600 x570mm	800x700 x1060mm	580x630 x600mm

GRANO



Estrada Vereador Vicente Menezes, s/n
Linha 40 | 95034-970 | Caxias do Sul/RS
CNPJ 90.771.833/0003-00
(54) 3223.1556

www.grano.ind.br