



Gastromag[®] G PANIZ



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

Sobre Gastromaq

Gastromaq ofrece una línea completa de equipos para la cocción y conservación de alimentos, además de la línea tradicional destinada para panaderías y pastelerías.

Juntos ayudan a desarrollar su negocio. Los equipos Gastromaq son reconocidos por su robustez, durabilidad y alto nivel de satisfacción, tanto para usted como para su cliente.



AMASADORA ESPIRAL

MES 25 | MES 40

Para preparar todo tipo de masa en panaderías, pizzerías, hoteles y similares con regímenes de trabajo intenso.

- Estructura de acero SAE 1020.
- Versión monofásica con 1 o 2 velocidades, versión trifásica con 2 velocidades.
- Mayor apertura de la rejilla que facilita la manipulación.
- Olla de acero inoxidable 304.



	MES 25	MES 40	MES 25 C/I	MES 40 C/I	
	2,0 cv	3,0 cv	3,0 cv	3,0 cv	Monofásicas
	1,5 kW/h	2,3 kW/h	2,3 kW/h	2,3 kW/h	
	1,25 / 2 cv	2 / 3 cv	-	-	Trifásicas
	1,50 kW/h	2,20 kW/h	-	-	
	25 kg	40 kg	25 kg	40 kg	
	875 x 325 x 865 300 x 490 x 1085 75 x 325 x 865 1300 x 490 x 1085				
	148 kg	185 kg	148 kg	185 kg	



AMASADORA RÁPIDA

MR 05 | MR 15 | MR 25 | MR 50

Para preparar todo tipo de masa en panaderías, pizzerías, hoteles y similares con regímenes de trabajo intenso.

- Versiones con capacidades que se adaptan a su negocio (5, 15, 25 y 50 kgs).
- Bajo costo de mantenimiento.
- Olla y cierre superior de acero inoxidable 304.
- Tapa de aluminio.

	MR 05	MR 15	MR 25	MR 50	
	1 Cv	2 Cv	3 Cv	-	Monofásicas
	0,75 kW/h	1,50 kW/h	2,3 kW/h	-	
	-	-	3 Cv	7,5 Cv	Trifásicas
	-	-	2,3 kW/h	5,5 kW/h	
	5 kg	15 kg	25 kg	50 kg	
	460 x 380 x 562 731 x 452 x 620 800 x 590 x 760 945 x 635 x 955				
	45 kg	70 kg	105 kg	140 kg	



AMASADORA VOLTEABLE

MBI 05 | MBI 25 | MBI 40 | MBI 60

Para preparar masas diversas y delicadas en pizzerías, restaurantes, hoteles, ambiente doméstico y similares. Su uso se destaca en recetas de masas con un porcentaje de humedad inferior al 40%.



Versiones con capacidad que se adaptan a su negocio (5, 25, 40 y 60 Kg).

Tazón de acero inoxidable 304.

Palanca para voltear el tazón

Sistema con dos paletas mezcladoras helicoidales.

Engranajes de hierro fundido.

Carenado de plancha de acero carbono.



G	MBI 05	MBI 25	MBI 40	MBI 60
	1/3 cv	1/2 cv	1,0 cv	3 cv
	0,26 kW/h	0,36 kW/h	0,73 kW/h	2,3 kW/h
	-	-	-	3 Cv
	-	-	-	2,3 kW/h
	5 kg	25 kg	40 kg	60 kg
	620 x 580 x 495 740 x 720 x 650 940 x 850 x 710 1150 x 770 x 940			
	38 kg	54 kg	78 kg	175 kg

Monofásicas

Trifásicas



FORMADORA DE PAN

ML 220 | ML 400

Para moldear los panes enrollando la masa. Ideal para panificaciones.

- Estructura de acero SAE 1020.
- Permite que hasta dos personas operem simultaneamente.

	ML 220	ML 400
	ML 220	ML 400
	Panes de hasta 500g	Panes de hasta 500g
	1/4 cv	1/2 cv ou 1/4 cv
	0,18 kW/h	0,18 ou 0,36 kW/h
	380 x 400 x 670	1180 x 630 x 1150 (con bandeja cerrada)
	51 kg	102 kg



CILINDRO LAMINADORA Y SOBADORA CON PEDESTAL

CLPE-390 | CLPI-390

Para laminar masas de salado, pizza, lasaña y similares.

- Sistema de apertura y cierre de los rodillos que facilita la operación.
- Rodillo de mayor diámetro.
- Engranajes de hierro fundido

Opcional: Mesa de acero inoxidable.

	CLPE - 390 CLPI - 390	
	7 kg	
RPM	80	
	1 cv	
	0,73 kW/h	
	1334 x 650 x 860	
	78 kg	
	75 mm	



CILINDRO LAMINADORA DE MESA

CLI 300 | CLI 390 | CL 300 Mini | CLE 390

Para laminar massas de bocadillo, pizza, lasaña, empanadas, foundant y similares.

Opcional bandeja de acero inoxidable

Rodillos de mayor diámetro.

Sistema de apertura y cierre de los rodillos facilita su operación.

Engranajes de hierro fundido.



	CL 300 Mini	CLI 300 Inox	CLI 390 CLE 390
	2,5 kg	3 kg	4 kg
RPM	80	80	80
	1/3 cv	1/2 cv	1/2 cv
	0,26 kW/h	0,36 kW/h	0,36 kW/h
	440 x 570 x 540 560 x 560 x 440 630 x 640 x 550		
	35 kg	44 kg	53 kg
	50 mm	70 mm	70 mm



BATIDORA PLANETARIA

BP 05 G2 | BP 12 G2

Para la preparación de masas ligeras, como pasteles, claras de huevo en nieve, panqueques, glacés, cremas y similares.

- Cambio de velocidad electrónico.
- Con batidores de aluminio (globo, raqueta, gancho).
- Tazón de acero inoxidable 304.

	BP 05 G2		BP 12 G2
	800 W		1.200 W
	0,25 kW/h		0,65 kW/h
	14 kg		30 kg
	5 litros		12 litros
	475 x 265 x 450 580 x 325 x 575		









BATIDORA PLANETARIA

BP 30 EL

Para la preparación de masas ligeras, como pasteles, claras de huevo en nieve, panqueques, glacés, cremas y similares em régimen de trabajo intenso.

- Alta durabilidad y bajo nivel de ruido.
- Cambio de velocidad eléctrica por inversor de frecuencia.
- Acompaña carro para el transporte del tazón.
- Con batidores de aluminio (globo, raqueta, gancho).
- Tazón de acero inoxidable 304.

	BP 30 EL
	1,5 cv
	1,1 kW/h
	113 kg
	30 litros
	1075 x 545 x 740



EXTRUSORA DE MASAS | PREPARADOR DE ALIMENTOS

ME 20

Para producir masa fresca y galletas/biscocho. Viene con un juego de 11 moldes de nylon.

- Motor potente y de alto rendimiento.
- Alto índice de productividad.
- Estructura de acero inoxidable.

Opcional: moladora de carne (EMC 20/10)









PA 01

Para rebanar, rallar verduras, picar frutas secas, quesos, embutidos y similares.

- Equipo en acero inoxidable.
- Boquilla de aluminio.
- Viene con 6 discos (1 rebanador, 3 desmenuzadores y 2 ralladores).



	ME 20	PA 01
	1 cv	1/2 cv
	0,75 kW/h	0,37 kW/h
	47 kg	31 kg
	20 kg/h de masa	250 kg/h de patata
	430 x 590 x 600	460 x 370 x 760

HORNO DE CONVECCIÓN ELECTRICO



FC35A | FC35D

Para hornear o terminar de forma rápida y uniforme los alimentos que se sirven en todo momento, como los panes de queso, los cookies, los brownies, las pizzas, los croissants y otros dulces y salados.

- 4 bandejas de hornear 35x35mm de aluminio perforado.
- Totalmente de acero inoxidable 430.
- Apilado hasta 2 hornos.
- Temperatura ajustable hasta 250 ° C.
- Excelente aislamiento térmico.
- 66 litros.
- Digital o analógico.



	FC35A FC35D
	2,0 kW/h
	2600 W
	25 kg
	540 x 480 x 680

Gastrochef

Gastrochef

HORNO CON PIEDRA REFRACTARIA - GAS PUERTA GUILLOTINA



FLG 450 PG | FLG 450 D PG | FLG 800 PG | FLG 800 D PG | FLG 950 PG | FLG 950 D PG

Horno con piedra refractaria ideal para hornear de manera uniforme panes, tartas, pasteles, galletas, salados, pizzas y similares.

- Termómetro para visualizar la temperatura.
- Acompaña rejilla.
- Versiones simple y doble.
- Gaveta móvil para el encendido de los quemadores.
- Aislamiento térmico con lana de roca compactada.
- Caballete robusto y desmontable.
- Acabado interno galvanizado.
- Acabado externo en pintura epoxi y frontal de acero inoxidable.
- Opcional: Acabado externo y frontal en acero inoxidable.

* No acompaña el Kit gas.



G	FLG 450 PG	FLG 450 D PG	FLG 800 PG	FLG 800 D PG	FLG 950 PG	FLG 950 D PG
	0,5 Kg/h	1,0 Kg/h	0,7 Kg/h	1,4 kg/h	0,90 kg/h	1,8 kg/h
	int. 290 x 455 x 705	290 x 455 x 705	290 x 805 x 605	290 x 805 x 605	290 x 950 x 950	290 x 950 x 950
	ext. 1420 x 600 x 875	1800 x 600 x 875	1420 x 975 x 775	1800 x 975 x 775	1420 x 1165 x 1125	1800 x 1165 x 1125
	42 kg	84 kg	60 kg	120 kg	98 kg	196 kg

HORNO CON PIEDRA REFRACTARIA - GAS PUERTA ABATIBLE

FLG 450 PB | FLG 450 D PB | FLG 800 PB | FLG 800 D PB | FLG 950 PB | FLG 950 D PB

- Termómetro para visualizar la temperatura.
- Acompaña rejilla.
- Versiones simple y doble.
- Gaveta móvil para el encendido de los quemadores.
- Aislamiento térmico con lana de roca compactada.
- Caballete robusto y desmontable.
- Acabado interno galvanizado.
- Acabado externo en pintura epoxi y frontal de acero inoxidable.
- Opcional: Acabado externo y frontal en acero inoxidable.

* No acompaña el Kit gas.



G	FLG 450 PB	FLG 450 D PB	FLG 800 PB	FLG 800 D PB	FLG 950 PB	FLG 950 D PB
	0,5 Kg/h	1,0 Kg/h	0,7 Kg/h	1,4 kg/h	0,9 kg/h	1,8 kg/h
	int. 290 x 455 x 705	290 x 455 x 705	290 x 805 x 605	290 x 805 x 605	290 x 950 x 950	290 x 950 x 950
	ext. 1270 x 605 x 875	1655 x 605 x 875	1270 x 955 x 775	1655 x 955 x 775	1270 x 1105 x 1195	1655 x 1105 x 1195
	42 kg	84 kg	60 kg	120 kg	98 kg	196 kg

HORNO CON PIEDRA REFRACTARIA - ELÉCTRICO

PUERTA GUILLOTINA







FLE 450 PG | FLE 450 D PG | FLE 800 PG | FLE 800 D PG
FLE 950 PG | FLE 950 D PG

Horno con piedra refractaria ideal para hornear de manera uniforme panes, tartas, pasteles, galletas, salados, pizzas y similares.



- Resistencia superior y inferior con termostatos independientes.
- Acompaña rejilla.
- Versiones simple y doble.
- Control de la temperatura con termostatos.
- Acabado interno galvanizado.
- Acabado externo en pintura epoxi y frontal de acero inoxidable.
- Opcional: Acabado externo y frontal en acero inoxidable.
- Caballete robusto y desmontable..

	FLE 450 PG	FLE 450 D PG	FLE 800 PG	FLE 800 D PG	FLE 950 PG	FLE 950 D PG
	3.000 W	6.000 W	5.000 W	10.000 W	6.400 W	12.800 W
 int.	260 x 455 x 705	260 x 455 x 705	260 x 805 x 605	260 x 805 x 605	260 x 950 x 950	260 x 950 x 950
 ext.	1420 x 690 x 945	1800 x 690 x 945	1420 x 1040 x 845	1800 x 1040 x 845	1420 x 1190 x 1195	1800 x 1190 x 1195
 KG	47 kg	94 kg	58 kg	116 kg	92 kg	184 kg

HORNO CON PIEDRA REFRACTARIA - ELÉCTRICO






PUERTA ABATIBLE



FLE 450 PB | FLE 450 D PB | FLE 800 PB
FLE 800 D PB | FLE 950 PB | FLE 950 D PB

- Resistencia superior y inferior con termostatos independientes.
- Acompaña rejilla.
- Versiones simple y doble.
- Control de la temperatura con termostatos.
- Acabado interno galvanizado.
- Acabado externo en pintura epoxi y frontal de acero inoxidable.
- Opcional: Acabado externo y frontal en acero inoxidable.



	FLE 450 PB	FLE 450 D PB	FLE 800 PB	FLE 800 D PB	FLE 950 PB	FLE 950 D PB
	3.000 W	6.000 W	5.000 W	10.000 W	6.400 W	12.800 W
	2 kW	4 kW	3,5 kW	7 kW	4,2 kW	8,4 kW
 int.	260 x 455 x 705	260 x 455 x 705	260 x 805 x 605	260 x 805 x 605	260 x 950 x 950	260 x 950 x 950
 ext.	1420 x 690 x 930	1800 x 690 x 930	1420 x 1040 x 830	1800 x 1040 x 830	1420 x 1155 x 1175	1800 x 1155 x 1175
 KG	47 kg	94 kg	58 kg	116 kg	92 kg	184 kg

HORNO TURBO CONVECTOR A GAS

FTG 5 | FTG 8 | FTG 10

- Iluminación interna con lámparas halógenas.
- Ajuste del porta bandejas para 58 x 70 e 45 x 65.
- Distancia de 85mm entre las bandejas.
- Controlador digital con aviso sonoro, además de regulador de temperatura y tiempo de vapor.
- Aislamiento térmico de lana de roca compactada.
- Temperatura máxima de trabajo de 250 C.
- Sistema de cierre de la puerta con silicona, que evita la pérdida de calor y vapor.
- Fácil mantenimiento y uso con acceso a la gaveta de los quemadores en la parte frontal.
- Ruedas para el desplazamiento con freno.

Opcional: Caballete con porta-rejillas (FTG 05).

	FTG 5	FTG 8	FTG 10
	5	8 cv	10
	0,54 kw	1,1 kw	1,1 kw
	127 ou 220 V	127 ou 220 V	127 ou 220 V
	1470 x 955 x 1295	1725 x 955 x 1295	1890 x 955 x 1295
	1,1 kg/h	1,3 kg/h	1,5 kg/h
	113 kg	139 kg	153 kg



HORNOS PARA ESTUFAS INDUSTRIALES

FF 300 | FFI 300 | FF 400 | FFI 400

- Estructura en acero inoxidable o acero al carbono.
- Rejilla galvanizada.
- Bandeja esmaltada.
- Aislamiento térmico con lana de roca.
- Tuburía de cobre.

Opcional: Equipo con puerta de acero inoxidable o vidrio templado.

	FF 300 FFI 300	FF 400 FFI 400	FFI 400F L FFI 400 L
	82 litros	145 litros	125 litros
	0,240 kg/h	0,240 kg/h	0,240 kg/h
	406 x 652 x 612	406 x 652 x 1012	406 x 856 x 586



ESTUFA INDUSTRIAL

FG 30

- Fabricado en las modalidades de respaldo (con quemadores mixto o simple) y de línea (con quemadores simple, doble o mixto).
- Mesa con moldura de 70mm estampada y sin costuras.
- Estructura de acero al carbono.
- Tubería de acero con acabado de pintura epoxi negra.
- Llaves de latón cromado.
- Baño maria esmaltado.
- Baja presión.
- Quemadores de hierro fundido: simple con diámetro de 130 mm y dobles con diámetro de 175 mm.
- Parilla de hierro fundido de 30 x 30 cm con 6 brazos.

Opcional: Módulo baño maría y plancha para bistecs.



FG 30 BM FG 30 CH FG 31 LD FG 31 LS FG 32 LD FG 32 LM FG 32 LS FG 33 LD FG 33 LM FG 33 LS FG 34 EM FG 34 EM CH



fogão módulo banho-maria fogão módulo chapa fogão 1 boca linha dupla fogão 1 boca linha simples fogão 2 bocas linha dupla fogão 2 bocas linha mista fogão 2 bocas linha simples fogão 3 bocas linha dupla fogão 3 bocas linha mista fogão 3 bocas linha simples fogão 4 bocas encosto misto fogão 4 bocas encosto misto com chapa



0,43 kg/h 0,43 kg/h 0,28 kg/h 0,20 kg/h 0,48 kg/h 0,52 kg/h 0,40 kg/h 0,84 kg/h 0,76 kg/h 0,60 kg/h 0,96 kg/h 1,39 kg/h



920 x 431 x 860 843 x 431 x 860 440 x 431 x 498 440 x 431 x 498 840 x 498 x 793 840 x 498 x 793 840 x 498 x 793 840 x 498 x 1155 840 x 498 x 1155 840 x 498 x 1155 840 x 800 x 860 842 x 860 x 1155



FG 34 LD FG 34 LM FG 34 LS FG 36 EM FG 36 EM CH FG 38 EM



fogão 4 bocas linha dupla fogão 4 bocas linha mista fogão 4 bocas linha simples fogão 6 bocas encosto misto fogão 6 bocas encosto misto com chapa fogão 8 bocas encosto misto



1,12 kg/h 0,96 kg/h 0,80 kg/h 1,44 kg/h 1,87 kg/h 1,92 kg/h



840 x 498 x 1517 840 x 498 x 1517 840 x 498 x 1517 833 x 860 x 1155 833 x 860 x 1517 833 x 860 x 1517

ESTUFA INDUSTRIAL

FG 40

- Fabricado en las modalidades de respaldo (con quemadores mixto o simple) y de línea (con quemadores simple, doble o mixto).
- Mesa con moldura de 100mm estampada y sin costuras.
- Estructura de acero al carbono.
- Tubería de acero con acabado de pintura epoxi negra.
- Llaves de latón cromado.
- Baño maría esmaltado.
- Baja presión.
- Quemadores en hierro fundido: simple de llama doble con diámetro de 150 mm y dobles con diámetro de 200 mm.
- Parilla de hierro fundido de 40 x 40 cm con 8 brazos.

Opcional: Módulo baño maría y plancha para bistecs.



	FG 40 BM	FG 40 CH	FG 41 LD	FG 42 LM	FG 43 LD	FG 43 LM	FG 44 CD	FG 44 CD CH	FG 44 CM CH	FG 44 CM	FG 44 EM	FG 44 EM CH
	fogão módulo banho-maria	fogão módulo chapa	fogão 1 boca linha dupla	fogão 2 bocas linha mista	fogão 3 bocas linha dupla	fogão 3 bocas linha mista	fogão 4 bocas centro duplo	fogão 4 bocas centro duplo com chapa	fogão 4 bocas centro misto com chapa	fogão 4 bocas centro misto	fogão 4 bocas encosto misto	fogão 4 bocas encosto misto com chapa
	0,265 kg/h	0,265 kg/h	0,395 kg/h	0,61 kg/h	1,185 kg/h	1,005 kg/h	1,58 kg/h	1,84 kg/h	1,49 kg/h	1,26 kg/h	1,22 kg/h	1,49 kg/h
	920 x 562 x 1095	550 x 562 x 1095	536 x 562 x 1095	638 x 630 x 1028	636 x 630 x 1486	636 x 630 x 1486	856 x 1024 x 1850	1486 x 1850	1486 x 1850	1486 x 1850	1024 x 1850	1024 x 1850
	FG 44 LD	FG 44 LM	FG 46 CD	FG 46 CD CH	FG 46 CM CH	FG 46 CM	FG 46 EM	FG 46 EM CH	FG 48 CD	FG 48 CM	FG 48 EM	
	fogão 4 bocas linha dupla	fogão 4 bocas linha mista	fogão 6 bocas centro duplo	fogão 6 bocas centro duplo com chapa	fogão 6 bocas centro misto	fogão 6 bocas centro misto	fogão 6 bocas encosto misto	fogão 6 bocas encosto misto com chapa	fogão 8 bocas centro duplo	fogão 8 bocas centro misto	fogão 8 bocas encosto misto	
	1,58 kg/h	1,26 kg/h	2,37 kg/h	2,37 kg/h	2,10 kg/h	1,83 kg/h	1,83 kg/h	2,10 kg/h	3,16 kg/h	2,44 kg/h	2,44 kg/h	
	836 x 626 x 1986	626 x 626 x 1986	886 x 1160 x 1486	886 x 1160 x 1986	886 x 1160 x 1986	886 x 1160 x 1986	1093 x 1486	1093 x 1986	1160 x 1986	1160 x 1986	1093 x 1948	

ESTUFA INDUSTRIAL CLASSIC INOX

FGI 30

- Fabricado en las modalidades de respaldo (con quemadores mixto o simple) y de línea (con quemadores simple, doble o mixto)
 - Mesa con moldura de 70mm estampada y sin costuras.
 - Estructura en acero inoxidable 430.
 - Tubería de acero con acabado de pintura epoxi negra.
 - Llaves de latón cromado
 - Baño maría esmaltado.
 - Baja presión.
- Quemadores de hierro fundido: simple con diámetro de 130 mm y dobles con diámetro de 175 mm.
 - Parilla de hierro fundido de 30 x 30 cm con 6 brazos.

Opcional: Módulo baño maría y plancha para bistecs.



	FGI 30 BM	FGI 30 CH	FGI 31 LD	FGI 31 LS	FGI 32 LD	FGI 32 LM	FGI 32 LS	FGI 33 LD	FGI 33 LM	FGI 33 LS	FGI 34 EM	FGI 34 EM CH
	fogão módulo	fogão módulo	fogão 1 boca	fogão 1 boca	fogão 2 bocas	fogão 2 bocas	fogão 2 bocas	fogão 3 bocas	fogão 3 bocas	fogão 3 bocas	fogão 4 bocas	fogão 4 bocas
	banho-maria	chapa	linha dupla	linha simples	linha dupla	linha mista	linha simples	linha dupla	linha mista	linha simples	encosto misto	encosto misto com chapa
	0,43 kg/h	0,43 kg/h	0,28 kg/h	0,20 kg/h	0,48 kg/h	0,56 kg/h	0,40 kg/h	0,84 kg/h	0,76 kg/h	0,60 kg/h	0,96 kg/h	1,39 kg/h
	920 x 431 x 860	431 x 860	431 x 860	431 x 498	431 x 498	431 x 498	431 x 498	431 x 498	431 x 498	431 x 498	431 x 498	431 x 498
	FGI 34 LD	FGI 34 LM	FGI 34 LS	FGI 36 EM CH	FGI 36 EM	FGI 38 EM						
	fogão 4 bocas	fogão 4 bocas	fogão 4 bocas	fogão 6 bocas	fogão 6 bocas	fogão 6 bocas						
	linha dupla	linha mista	linha simples	encosto misto com chapa	encosto misto	encosto misto						
	1,12 kg/h	0,96 kg/h	0,80 kg/h	1,44 kg/h	1,87 kg/h	1,92 kg/h						
	840 x 498 x 1530	498 x 1530	498 x 1530	860 x 1155	860 x 1155	860 x 1155						

ESTUFA INDUSTRIAL CLASSIC INOX

FGI 40

- Fabricado en las modalidades de respaldo (con quemadores mixto o simple) y de línea (con quemadores simple, doble o mixto).
- Mesa con moldura de 100mm estampada y sin costuras.
- Estructura de acero al carbono.
- Tubería de acero con acabado de pintura epoxi negra.
- Llaves de latón cromado.
- Baño maría esmaltado.
- Baja presión.
- Quemadores en hierro fundido: simple de llama doble con diámetro de 150 mm y dobles con diámetro de 200 mm.
- Parilla de hierro fundido de 40 x 40 cm con 8 brazos.

Opcional: Módulo baño maría y plancha para bistecs.



	FGI 40 BM	FGI 40 CH	FGI 41 LD	FGI 42 LM	FGI 43 LD	FGI 43 LM	FGI 44 CD	FGI 44 CD CH	FGI 44 CM CH	FGI 44 CM	FGI 44 EM	FGI 44 EM CH
	fogão módulo banho-maria	fogão módulo chapa	fogão 1 boca linha dupla	fogão 2 bocas linha mista	fogão 3 bocas linha dupla	fogão 3 bocas linha mista	fogão 4 bocas centro duplo	fogão 4 bocas centro duplo com chapa	fogão 4 bocas centro misto com chapa	fogão 4 bocas centro misto	fogão 4 bocas encosto misto	fogão 4 bocas encosto misto com chapa
	0,265 kg/h	0,265 kg/h	0,395 kg/h	0,61 kg/h	1,185 kg/h	1,005 kg/h	1,58 kg/h	1,84 kg/h	1,49 kg/h	1,26 kg/h	1,22 kg/h	1,49 kg/h
	920 x 562 x 1095	550 x 562 x 1095	536 x 562 x 1095	636 x 630 x 1024	86 x 630 x 1486	6 x 630 x 1486	86 x 1024 x 1850	486 x 1486 x 1850	486 x 1486 x 1850	626 x 1024 x 1850	626 x 1024 x 1850	626 x 1486 x 1092
	FGI 44 LD	FGI 44 LM	FGI 46 CD	FGI 46 CD CH	FGI 46 CM CH	FGI 46 CM	FGI 46 EM	FGI 46 EM CH	FGI 48 CD	FGI 48 CM	FGI 48 EM	
	fogão 4 bocas linha dupla	fogão 4 bocas linha mista	fogão 6 bocas centro dupla	fogão 6 bocas centro duplo com chapa	fogão 6 bocas centro misto com chapa	fogão 6 bocas centro misto	fogão 6 bocas encosto misto	fogão 6 bocas encosto misto com chapa	fogão 8 bocas centro duplo	fogão 8 bocas centro misto	fogão 8 bocas encosto misto	
	1,58 kg/h	1,26 kg/h	2,37 kg/h	2,37 kg/h	2,10 kg/h	1,83 kg/h	1,83 kg/h	2,10 kg/h	3,16 kg/h	2,44 kg/h	2,44 kg/h	
	836 x 626 x 1986	626 x 626 x 1986	836 x 1160 x 1486	836 x 1160 x 1986	836 x 1160 x 1986	836 x 1160 x 1986	1486 x 1093 x 1486	836 x 1093 x 1986	1160 x 1986 x 1160 x 1986	1160 x 1986 x 1160 x 1986	1093 x 1948	

ASADOR DE POLLO

AF 20 G2 | AF 30 G2

Para asar pollos de manera fácil y eficiente.

- Puertas de vidrio templado fijadas sobre rodillos.
- Ruedas para facilitar el traslado.
- Bandeja interna y pared trasera interna esmaltadas para facilitar la limpieza.
- Revestimiento externo de acero inoxidable 430.
- Colector de grasa.
- Espadas giratorias.
- Con descanso para espada.
- Bivolt con llave selectora.
- Quemador infrarrojo esmaltado que proporciona una mayor vida útil.



	AF 20	AF 30
	1/4 cv	1/4 cv
	0,35 kw/h	0,40 kw/h
	1,0	1,5
	20 frangos	30 frangos
	1430 x 1135 x 460	1615 x 1135 x 460
	72 kg	90 kg

MÁQUINA DE COCCIÓN Y MESCLADORA

MCM 15 | MCM 22

Ideal para la preparación de pastas y rellenos salados (baquetas y rissoles, salsas, maíz, mermeladas de frutas, etc).

- Tazón de aluminio fundido extraíble para facilitar la limpieza.
- Quemador de alta presión, con doble llama Ø 150mm.
- Rejilla de protección extraíble.
- Mezclador de acero al carbono recubierto de estaño.
- Con paletas plásticas extraíbles.
- Compacta.
- Palanca de inclinación y pasador de bloqueo del tazón en el mismo lado facilitando su manejo.
- Mayor área de apertura para acceder al tazón.
- Disponible con pintura epoxi con acabado de acero inoxidable cepillado.



	MCM 15	MCM 22
	1/4 cv	1/4 cv
	0,572 kw/h	0,572 kw/h
	0,6 kg/h	0,6 kg/h
	1035 x 585 x 565	1035 x 585 x 640
	35 kg	38 kg



ASADOR ROTATIVO VERTICAL

ARV 100 QC | ARV 130 QC | ARV 100 | ARV 130

Equipo para asar carne en general de forma práctica y eficiente. Cuenta con un exclusivo quemador central, esencial para un asado uniforme.



Motor en la parte superior que facilita su lubricación

Acabado externo de acero inoxidable 430.

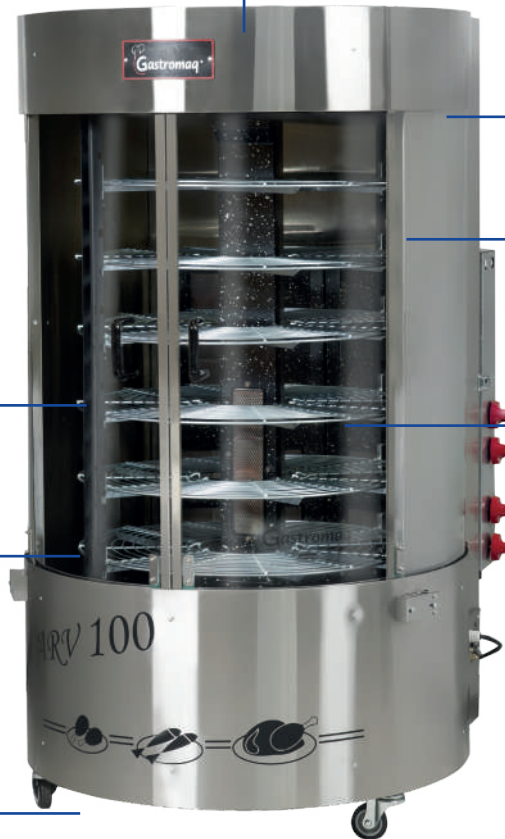
Autolimpiante con diseño robusto y imponente.

Puerta corredera de vidrio templado curvo.

Bandeja colectora de grasa.

Sistema Central Infrarojo: elimina el cambio de posición del alimento.

Ruedas para el traslado.



- Puerta de los quemadores y bowl recubiertos con pintura esmaltada autolimpiante.
- Bivolt con llave selectora.

Version sin quemador central



G	ARV 100 QC	ARV 130 QC	ARV 100	ARV 130
	1/4 cv	1/4 cv	1/4 cv	1/4 cv
	1,75 kg/h	2,5 kg/h	1,5 kg/h	2 kg/h
	100 kg	130 kg	100 kg	130 kg
	1710 x 926 x 1125	1910 x 926 x 1125	1710 x 926 x 1125	1910 x 926 x 1125
	140 kg	155 kg	130 kg	142 kg

BAÑO MARIA / MESA TÉRMICA STANDARD Y SÚPER LUJO

BTME 2 ST | BTME 3 ST | BTME 2 SL | BTME 3 SL

- Equipo de acero inoxidable cepillado 430 (externo).
- Suspendido por manijas cromados.
- Control de temperatura por termostato
- Sistema de calentamiento por baño maria.
- Versiones con 2 y 3 tinas.
- Tapas fijas de vidrio con moldura de acero inoxidable en el baño maria súper lujo.
- 127 V o 220 V.



Opcional: Tapas de vidrio templado o de acero inoxidable.

G	BTME 2 ST	BTME 3 ST	BTME 2 SL	BTME 3 SL
U	2	3	2	3
W	1300 W	1300 W	1300 W	1300 W
V	127/220 V	127/220 V	127/220 V	127/220 V
X	245 x 740 x 420	245 x 1015 x 420	270 x 740 x 485	270 x 1015 x 485

BAÑO MARIA / MESA TÉRMICA STANDARD

CALIENTE (BT 06 ST | BTE 08 ST | BTE 10 ST) FRÍO X (BTX 06 ST | BTX 08 ST | BTX 10 ST)

- Modelos de 6, 8 y 10 tinas.
- Acompaña hielo rígido mediano para cada tina (Hielo X).
- Tinas, tapas, depósitos internos y externos de acero inoxidable 430.
- Tinas de 1/2" según la norma Gastronorm.
- Estructura tubular curvada, con acabado en cromo o pintura epoxi blanca.
- Fácil instalación, mantenimiento y limpieza.
- Ruedas con freno, que permiten un fácil desplazamiento y frenado cuando es necesario.
- Con sistema de iluminación en la opción con revestimiento de acero inoxidable.
- Opción de tapas de vidrio.
- Opción de cubierta de vidrio o de acero inoxidable 430.
- Temperatura de calentamiento controlada por termostato, de 30° a 110°.
- Opcional: porta- platos y apoyo de bandeja.



G	BTE 06 ST	BTE 08 ST	BTE 10 ST
U	6	8	10
V	127V ou 220V	127V ou 220V	127V ou 220V
W	2kw/h ou 2,2kw/h	2kw/h ou 2,2kw/h	2kw/h ou 2,2kw/h
X	1360 x 580 x 1090	1360 x 580 x 1415	1360 x 580 x 1745
KG	46kg	51kg	56kg

G	BTX 06 ST	BTX 08 ST	BTX 10 ST
U	6	8	10
X	1360 x 580 x 1090	1360 x 580 x 1415	1360 x 580 x 1745

BAÑO MARIA/MESA TÉRMICA SÚPER LUJO

CALIENTE (BTE 06SL | BTE 08SL | BTE 10SL)

FRÍO X (BTX 06SL | BTX 08SL | BTX 10SL)

- Equipo de acero inoxidable 430 cepillado (externo).
- Suspendido por columnas de plancha de acero revestido con pintura epoxi o de acero inoxidable 430 cepillado.
- Ruedas para facilitar el traslado con frenos.
- Cierre superior de acero inoxidable 430 o en vidrio templado.
- Versiones con 6, 8 y 10 tinas.
- Tinas estándar Gastronorm (1/2 GN).

Opcional: Tapas de acero inoxidable o de vidrio templado. Apoyo para platos (vendido por separado).

Mesa Caliente (eléctrico)

- Control de temperatura por termostato.
- 127 V o 220 V.
- Resistencia de 2000W de potencia.

	BTE 06 SL	BTE 08 SL	BTE 10 SL
	6	8	10
	1475 x 625 x 1235	1475 x 625 x 1575	1475 x 625 x 1920
	46 kg	51 kg	56 kg

FRÍO X

- Acompaña hielo rígido mediano para cada tina (hielo X).

	BTX 06 SL	BTX 08 SL	BTX 10 SL
	6	8	10
	1475 x 625 x 1235	1475 x 625 x 1575	1475 x 625 x 1920



BAÑO MARIA/MESA TÉRMICA DOBLE

BTEX 6-3 | BTEX 8-4 | BTEX 10-5

- Equipo de acero inoxidable 430 cepillado (externo).
- Suspendido por columnas de plancha de acero recubierto con pintura epoxi o en acero inoxidable 430 cepillado.
- Ruedas para facilitar el traslado con frenos.
- Control de temperatura por termostato.
- Sistema de calentamiento por baño maria y refrigerado con hielo X.
- Versiones con las siguientes cantidades de tinas: 9 (6 calientes y 3 hielo X), 12 (8 calientes y 4 hielo X) e 15 (10 calientes y 5 hielo X).
- 127V o 220 V.
- Tinas estándar Gastronorm (1/2 GN).

Opcionales: Tapas de acero inoxidable o de vidrio templado. Soporte de plato /apoyo de bandejas



G	BTEX 6-3 SL	BTEX 8-4 SL	BTEX 10-5 SL
U	9	12	15
X	1461 x 624 x 1310	1461 x 624 x 1585	1461 x 624 x 1927
W	2000 W	2000 W	2000 W
V	127/220 V	127/220 V	127/220 V



BAÑO MARIA/MESA TÉRMICA GRANITO FLY

BTE 08 GFLY | BTE 10 GFLY | BTE 12 GFLY | BTR 08 GFLY

- Equipo en acero inoxidable 430 cepillado (sin madera).
- Protector de saliva/salpicadura de vidrio templado.
- Ruedas para facilitar el traslado con frenos.
- Acabado superior en granito verde o amarillo.
- Tinas estándar Gastronorm (1/2 GN).

Mesa caliente

- Versiones con 8, 10 y 12 tinas.
- Sistema de calentamiento por baño maria.
- Control de la temperatura por termostato.



Mesa refrigerada

- Aislamiento térmico de poliuretano expandido.
- Mesa fría con medida equivalente a 8 tinas (1/2 GN) (no acompaña las tinas).

Módulo para balanza

Módulo para platos e cubiertos



G	BTE 08 GFLY	BTE 10 GFLY	BTE 12 GFLY	BTR 08 GFLY	GFLY MTP GFLY MSB
Dim. Externas (AxLxC) (mm)	1525 x 1130 x 1620	1525 x 1130 x 1950	1525 x 1130 x 2275	-	1060 x 1000 x 70
Dim. interna depósitos (mm)	160 x 587 x 1310	160 x 587 x 1640	160 x 587 x 1970	-	-
Número de tinas	08	10	12	-	-
Tensión	127/220	127/220	127/220	127/220	-
Dim. vía Refrigerada (AxLxC) (mm)	-	-	-	1525 x 1130 x 1620	-
Temp. da pista refrigerada (°C)	-	-	-	-10 a 10	-
Potencia instalada	2632	2632	2664	0,69	-
Consumo eléctrico (kWh)	1,92	1,92	1,92	0,49	-

BAÑO MARIA/MESA TÉRMICA FLY

BTE 08 FLY | BTE 10 FLY | BTE 12 FLY | BTR 08 FLY

- Equipo en acero inoxidable 430 cepillado (sin madera).
- Protector de saliva/salpicadura de vidrio templado.
- Ruedas para facilitar el traslado con frenos.
- Tinas estándar Gastronorm (1/2 GN).

Mesa caliente

- Versiones con 8, 10 y 12 tinas.
- Sistema de calentamiento por baño maría.
- Control de la temperatura por termostato



Mesa Refrigerada

- Aislamiento térmico de poliuretano expandido.
- Mesa fría con medida equivalente a 8 tinas (1/2 GN) (no acompaña las tinas).

Módulo para balanza

Módulo para platos e cubiertos



BTE 08 FLY BTE 10 FLY BTE 12 FLY BTR 08 FLY FLY MTP/
FLY MSB

Dim. Externas sin apoyo 1460 x 682 x 1510 1460 x 682 x 1840 1460 x 682 x 2170 1460 x 682 x 1510 960 x 900 x 700

Dim. Externas con apoyo 1460 x 1120 x 1510 1460 x 1120 x 1840 1460 x 1120 x 2170 1460 x 1120 x 1510

Dim. interna depósitos (mm) 160 x 587 x 1310 160 x 587 x 1640 160 x 587 x 1970 - -

Número de tinas

08 10 12 - -

Tensión

127/220 127/220 127/220 127/220 -

Dim. via Refrigerada (AxLxC) (mm)

- - - 55 x 530 x 1260 -

Temp. da via refrigerada (°C)

- - - -10 a 10 -

Potencia instalada

2632 2632 2664 0,69 -

Consumo electrico (kWh)

1,92 1,92 1,92 0,49 -

LEYENDAS

-  Código del producto
-  Capacidad - masa/producción
-  Potencia
-  Consumo
-  Consumo de Gas
-  Consumo Monofásico
-  Consumo Trifásico
-  Voltaje
-  Bivolt Automático
-  Amperaje
-  Capacidad del Transportador
-  Diámetro del Disco
- RPM** Rotación por minuto
-  Peso
-  Dimensiones:
Altura X Anchura X Longitud
-  Número de tinas / bandejas



PRODUTOS
HECHOS EN
BRASIL



LA MARCA EN LA QUE CONFÍA EL PROFESIONAL .

G.PANIZ INDÚSTRIA DE EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA.

Rua Adolfo Randazzo, 2010 - Vila Maestra
CEP 95046-800 | Caxias do Sul - RS
Fone +55 54 2101.3400 | gpaniz@gpaniz.com.br



Siga nuestras redes sociales

www.gpaniz.com.br

Edição 2022

Imagens meramente ilustrativas. Produtos sujeitos a alterações sem aviso prévio.