



Amassadeira Espiral 220 V Trifásico

Dimensões de Amassadeira Espiral
AES-25/1 Style

medidas totais (AxLxP)	capacidade de farinha	capacidade de massa pronta	peso líquido	motor	consumo médio
982 x 521 x 1060 mm	15 kg	25 kg	164 kg	trifásico 220 ou 380 V - 1,6/2,5 CV	2,98 kWh
				monofásico 220V - 2 CV	2,6 kWh



Modeladora Para Pães

Dimensões de Modeladora para Pães MB-35 G3

medidas totais (AxLxP)	peso liq.	motor	tensão	consumo médio
1198x 525 x 799 mm	59,8 kg	1/4 CV	127-220 V (automático)	0,5 kWh



DVB-30 N

Divisora De Pães



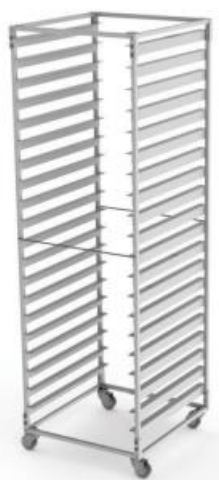
**Dimensões de Divisora de pães
DVB-30 N**

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

Câmaras de Crescimento



PCA-200 N
Style



PCE-200

PCA-200 N STYLE - 1 UNIDA COMPLETA COM ESTEIRAS PÃO DOCE (ONDULADAS), 3 UNIDADES COMPLETAS COM ESTEIRAS PÃO FRANCÊS (TIRAS)

Câmara De Crescimento

Dimensões de Câmara de Crescimento PCA-200 N Style

medidas totais (AxDxP)	capacidade de armazenagem	peso liq.
1986 x 640 x 810 mm	500 un. de 50g	47,5 Kg



PRP-8000 E STYLE E PRP-10000 E STYLE

Forno Turbo Elétrico

Dimensões de Forno Turbo Elétrico
PRP-8000 E Style e PRP-10000 E Style

modelo	nº de esteiras	capacidade da fornada	medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
PRP-8000 E	8	200 un. de 50 g	1830 x 970 x 1320 mm	930 x 590 x 730 mm	216 kg	13,5 kWh
PRP-10000 E	10	250 un. de 50 g	1830 x 970 x 1320 mm	1010 x 590 x 730 mm	228 kg	16 kWh



Mesas

MES-16I - 2 UNIDADES

Dimensões de Mesas MES-16I & MES-19I

produto	medidas totais (AxLxP)	peso liq.
MESA INOX MES-16I	870 x 1600 x 600 mm	15 kg
MESA INOX MES-19I	870 x 1900 x 800 mm	20 kg



MSD-101

FOGÃO - LINHA MSD

**Dimensões de FOGÃO - LINHA MSD
MSD-101**

medidas totais (A x L x P)	peso líq.
880 x 395 x 490 mm	14 kg



BPEL-05 PREMIUM G2

Batedeira Planetária Eletrônica

**Dimensões de Batedeira Planetária Eletrônica
BPEL-05 Premium G2**

medidas totais (AxLxP)	capacidade	peso líq.	consumo médio
408 x 292 x 451 mm	5l	17,6 kg	0,64 kWh



PRPE -770 G2

Forno Refratário (Elétrico)

Dimensões de Forno Refratário (Elétrico)
PRPE -770 G2

medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso líq.	consumo médio	litragem
1510 x 900 x 865 mm	245 x 655 x 680 mm	65 kg	4 kWh	117 l

ESPECIFICAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS PARA A ESCOLA DE PANIFICAÇÃO PADARIA DO BEM



Para padaria:

BALANCA DIGITAL RESIDENCIAL ELETRONICA 40KG COM DISPLAY DUPLO BIVOLT

Marca: Faça & Resolva

4,5 

90 avaliações de clientes | 9 perguntas respondidas

Escolha da Amazon para "balança digital comercial"

-10% R\$ 180⁰⁰

De: R\$199,99

Em até 3x R\$ 60,00 sem juros Ver parcelas disponíveis



Pagamentos e Segurança



Política de devolução

Marca: Faça & Resolva

Tecnologia de conectividade: USB

Total de portas USB: 1

Número de itens: 1

Peso do produto: 4 Quilogramas

Contagem de unidades: 1 unidade

Novo | +100 vendidos

Mesa Auxiliar Em Aço Inox 40x40x80cm (cxlxa) Com Rodinhas



4.6  (7)

MAIS VENDIDO 18° em Mesas Auxiliares

R\$ 288

R\$ 247⁶⁸ 14% OFF

em 8x R\$ 30⁹⁶ sem juros

5% OFF com PIX

Ver meios de pagamento e promoções

Entrega a combinar com o vendedor

Goiânia, Goiás

Ver formas de entrega

Estoque disponível

ESQUELETO PARA PÃES



1 Esqueleto para 20 assadeiras compatível com esteiras das camaras de crescimento

↓42%



Mesa Pia Aço Inox Industrial Com Paneleiro E Uma Cuba
50x40x25cm - 150x70x90cm - Brascool

Descrição completa

★★★★★⁽⁴⁾

De: R\$ 2.599,00

Por: R\$ 1.509,00

10x de R\$ 150,90 no cartão

ou

R\$ **1.358,10**

no boleto à vista (10% de desc.)

*Lado da Cuba:

Direito

Esquerdo

Central

Qtd: 1

Comprar

Este produto é vendido e entregue por **EBG Industrial**, a Loja Brazil garante a sua compra e à entrega.

Verificar qual fornecedor



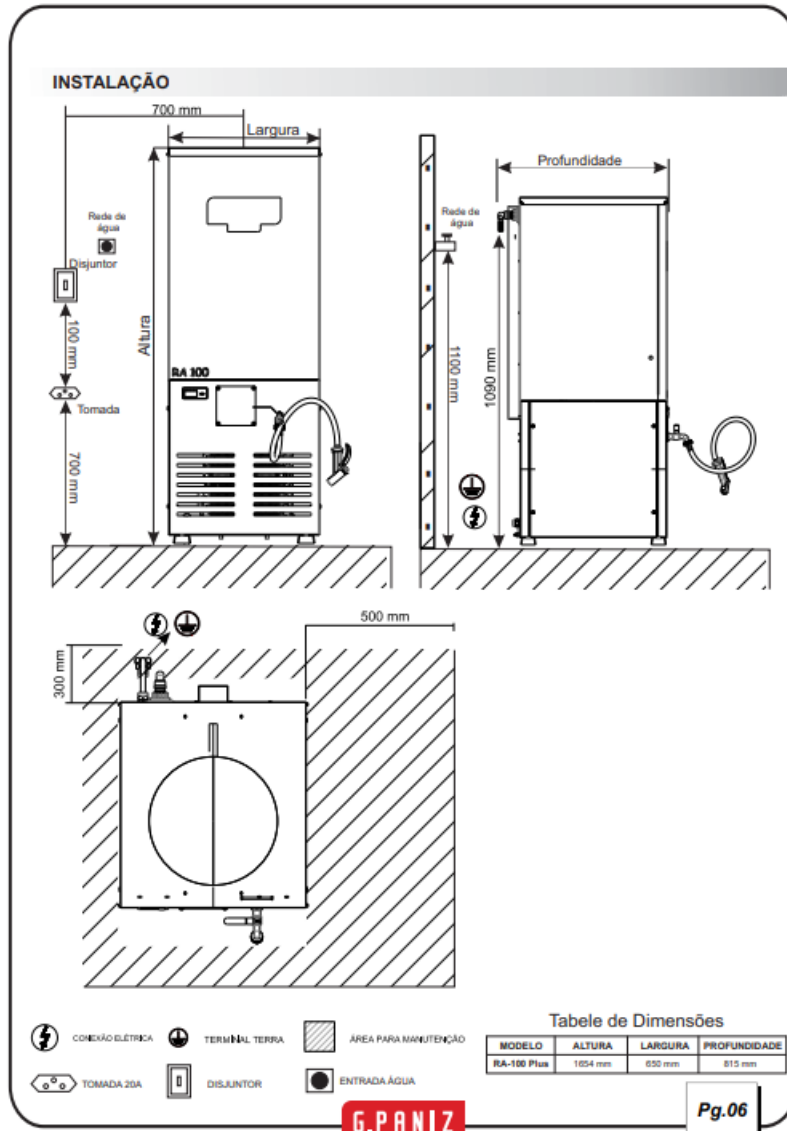
RA 100 PLUS

Desenvolvido para auxiliar em panificadoras e similares, fornecendo água gelada para as mais diversas receitas.

- Disponível em aço inox 430 ou chapa pré-pintada.
- Isolamento em peça única de poliuretano expandido.
- Controlador de temperatura digital.
- Temperatura de trabalho de 3 °C a 7 °C.
- Projetado para ambientes de até 30 °C.
- Sem dosador.

 100 litros  0,3 kW/h  1210x460x555  1,5 Cv

ESPECIFICAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS PARA A ESCOLA DE PANIFICAÇÃO PADARIA DO BEM



ESPECIFICAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS PARA A ESCOLA DE PANIFICAÇÃO PADARIA DO BEM



GELADEIRA PARA ARMAZENAMENTO

ESPECIFICAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS PARA A ESCOLA DE PANIFICAÇÃO PADARIA DO BEM

♥ favoritar  compartilhar



Vitrine Seca 1,20mm + Vitrine Caixa Seca 75cm Linha Toop Ormifrio

★★★★☆ 3.0 (1 avaliação) [? faça a 1ª pergunta](#)

Balcão seco. - Cor branco com faixa azul. Ou Preta Vidro visorâmico sem divisão frontal. - Revestimento lateral em mdf. - Tampo superior revestido em mdf e vidro. - Base + 2 prateleiras branco. - 2 Porta corredeiras transparente de ...

[mais informações](#)

voltagem: 00

[política de troca e devolução](#)

GELOPAR



Clique duas vezes para dar zoom

REF.: 80178.04.2

GPTU-230 BR

Voltagem:

127V 60Hz

220V 60Hz

Cores:



> Informe o CEP para consultar o preço:

CEP

Calcular

Refrigerador Vertical
Conservação e Exposição de bebidas, frios e laticínios
Refrigeração: Ar forçado com placa fria
Temperatura: 0 a +7C
Degelo: Manual
Controle de Temperatura: Termostato

ESPECIFICAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS PARA A ESCOLA DE PANIFICAÇÃO PADARIA DO BEM

Revestimento Interno: Aço pré-pintado branco
Revestimento Externo: Aço pré-pintado branco
Iluminação LED (interna), com interruptor
Porta de vidro duplo temperado baixo emissivo
Fechamento automático
Prateleiras aramadas
Placa Fria
3 níveis reguláveis e inclináveis
Pés niveladores
Vidros sujeitos a condensação da umidade do ar
Equipamento certificado conforme Portaria Inmetro nº 371/2009

Altura	1787mm
Profundidade	551mm
Frente	480mm
Consumo	1,4kW/dia
Peso Líquido	68kg
Classe	(4)
Capacidade Líquida	228 litros

