

EMPREENDA

COM PROGÁS E BRAESI

JUNTOS DE QUEM
SEMPRE ESTÁ
JUNTO COM VOCÊ





CONFEITARIA



EQUIPAMENTOS PARA A CONFEITARIA DOS SONHOS.



EVENTOS



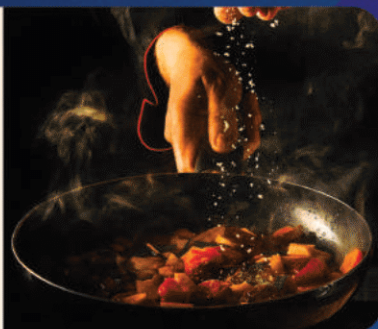
OS PRODUTOS ESSENCIAIS PARA EVENTOS MEMORÁVEIS.



RESTAURANTES



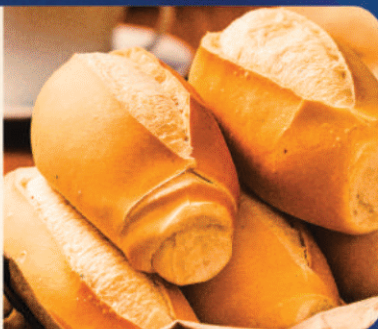
POTÊNCIA E EVOLUÇÃO PARA O SEU RESTAURANTE.



PADARIA



EQUIPAMENTOS PARA PANIFICAÇÃO ÁGEIS E PRODUTIVOS.





LANCHERIA



O QUE **TODA HAMBURGUERIA** PRECISA PARA PROSPERAR.



PIZZARIA



AGILIZE A PRODUÇÃO DA SUA PIZZARIA COM NOSSOS EQUIPAMENTOS.



AÇOUGUE



ELEVE A PRODUÇÃO EM SEU AÇOUGUE
COM EQUIPAMENTOS MODERNOS E DE ALTO DESEMPENHO.





CONFEITARIA



CORES:



Com controle de tempo e temperatura digital



CORES:



Analogico



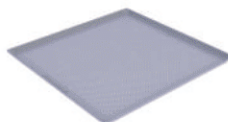
Acessório Opcional

Forno Turbo Fast Oven PRP-004 Plus

Excelente desempenho para você assar folhados, cupcakes, pudins, suspiros, macarons, bolos, pães de queijo, biscoitos e alfajores que vão fazer sucesso no seu menu.

*Tamanho das esteiras: 350 x 350 mm cada.

medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso líq.	cons. médio
511 x 518 x 665 mm	330 x 460 x 370 mm	21,5 kg	1,5 kWh



Esteira PRP-004 Progás

Dimensões externas (AxL):
350 x 350 mm

*Vendidas em conjuntos de 4 esteiras.

Forno Turbo Fast Oven PRP-004 G2

Excelente desempenho para você assar folhados, cupcakes, pudins, suspiros, macarons, bolos, pães de queijo, biscoitos e alfajores que vão fazer sucesso no seu menu.

*Tamanho das esteiras: 350 x 350 mm cada.

medidas totais (AxLxP)	medidas internas (AxLxP)	peso líq.	cons. médio
511 x 518 x 665 mm	330 x 460 x 370 mm	22 kg	1,5 kWh



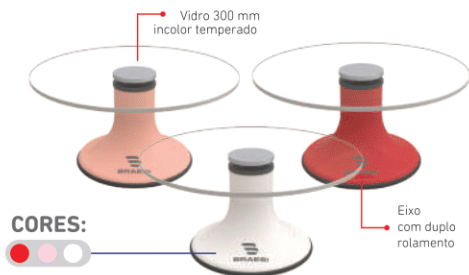
Mesa Desmontável MES-004

Desenvolvida para os modelos PRP-004 G2 e PRP-004 Plus, ela facilita a organização das fornadas e é o suporte adequado para o seu forno.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	compatível com
906 x 590 x 590 mm	10,3 kg	Forno PRP-004 G2 e PRP-004 Plus

*Esteiras não acompanham o produto

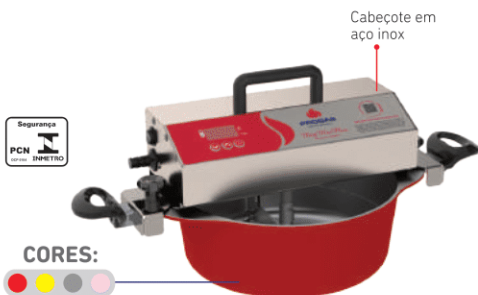
CONFEITARIA



Balarina de Confeitar BLB-300

Indispensável para toda confeitaria que deseja dar um acabamento profissional aos seus bolos. Também pode ser usada como expositor.

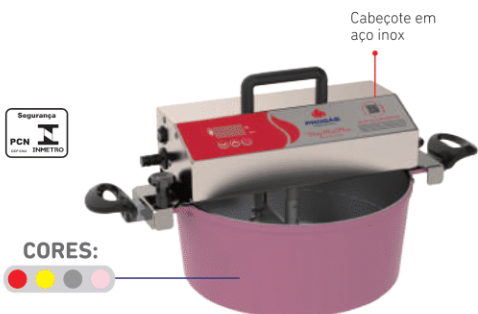
medidas totais (altura)	peso líq.
144 mm	1,4 kg



Misturador Mogmix PRMOG-05 Plus

Ideal para brigadeiros, geleias, recheios e demais doces que precisam ser mexidos sem parar, até atingir o ponto.

modelo	medidas totais (A x L x P)	capac.	peso líq.	cons. médio
PRMOG-05	243 x 545 x 285 mm	5 litros	4,4 kg	0,06 kWh



Misturador Mogmix PRMOG-07 Plus

Ideal para brigadeiros, geleias, recheios e demais doces que precisam ser mexidos sem parar, até atingir o ponto.

modelo	medidas totais (A x L x P)	capac.	peso líq.	cons. médio
PRMOG-07	267 x 545 x 315 mm	7 litros	5,9 kg	0,06 kWh



GiraMog-05/07

Um suporte que ajuda a aproveitar toda a mistura da panela. Basta encaixar a MogMix e girar a estrutura.

*A PRMOG não acompanha este produto.



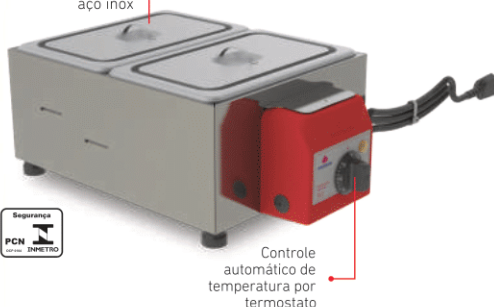
ACESSE O QR CODE E DESCUBRA O REPRESENTANTE
PROGÁS E BRAESI MAIS PRÓXIMO DE VOCÊ!





CONFEITARIA

Estrutura, cuba
e tampa em
aço inox



Controle
automático de
temperatura por
termostato

Derretedeira de Chocolate PRD-200 G2

Derreta chocolates, queijo e outros alimentos com facilidade e em banho-maria.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	cons. médio
183 x 272 x 438 mm	3,4 kg	0,6 kWh



Com controle de
troca de velocidade
continuamente
variável



Elétrico:
127 ou 220 V

Misturador Mogmix PRM0G-07 E Plus

Ainda mais prático, para nunca errar o ponto dos seus docinhos e coberturas.

medidas totais (A x L x P)	capacidade	peso líq.	cons. médio
385 x 545 x 325 mm	7 litros	10,1 kg	1,5 kWh



Capacidade 21 litros

Cabeçote em
chapa inox



Misturador Mogmix PRM0G-21

Com raspadores em silicone e temporizador digital, essa panela te ajuda com doces e misturas que precisam ser mexidos constantemente até atingirem o ponto.

Caçarola em alumínio fundido com diâmetro de 460 mm e profundidade de 150 mm para melhor distribuição do calor.

medidas totais (A x L x P)	capac.	peso líq.	consumo médio	potência
349 x 542 x 460 mm	21 litros	9,1 kg	0,030 kWh	60/55 W



CONFEITARIA



CORES:



Nivelador de Cobertura de Bolo BNCB-360

- Régua inox com graduação gravação laser;
- Disco 360 mm, vidro temperado com serigrafia;
- Pés de borracha;
- Régua vertical guiada com acionamento manual.

medidas totais (A x L x P)	peso liq.	cons. médio	potência
602 x 360 x 561 mm	13,8 kg	0,30 kWh	60/55 W



Vem com
batedor espiral,
batedor raquete
e batedor globo.



CORES:



Batedeira Planetária Eclair BP-500

- Gabinete em polímero injetado de alta resistência;
- Tampa de proteção em policarbonato translúcido com alimentador;
- Sistema planetário de engrenagens helicoidais mistas aço/acetato;
- Cabeçote basculante que desliga o equipamento ao ser levantado.

medidas totais (A x L x P)	peso liq.	consumo médio
392 x 249 x 460 mm	8,1 kg	0,64 kWh



Tampa em
polímero
termoformado
de alta
resistência

Grade cromada

Tacho em aço inox



Controle
eletrônico dos
10 níveis de
velocidade

Batedeira Eletrônica Planetária BPEL-18/1 Plus

Versátil, moderna e apta a trabalhar com diferentes tipos de massa, a BPEL-18 Plus inclui controle eletrônico de velocidade e tempo. Ela também permite programar o tempo da sua receita.

medidas totais (A x L x P)	peso líquido	cons. médio
703 x 388 x 590 mm	43 kg	0,7 kWh



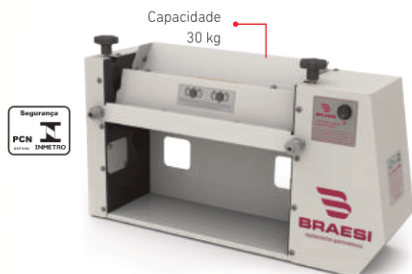
Também disponível
na versão BPEL-12.

ACESSE O QR CODE E DESCUBRA O REPRESENTANTE
PROGÁS E BRAESI MAIS PRÓXIMO DE VOCÊ!





CONFEITARIA



Capacidade
30 kg



Cilindro Laminador Elétrico de Massas CB-38 Compacto

- Estrutura e laterais em aço inox e chapa com pintura epóxi;
- Eixos dos rolos apoiados em rolamentos;
- Cilindros revestidos em material antiaderente, com raspadores em nylon.

modelo	medidas totais (AxLxP)	consumo médio	peso líq.
CB-38 Compacto	353 x 606 x 217 mm	0,26 kWh	11,5 kg



Tampo esmaltado
vermelho



2 queimadores
simples a
120 mm.
C/ chama dupla



Fogão Industrial PRGE-200 Gourmet

Equipado com grelhas removíveis, é um equipamento diverso e compacto para preparar vários tipos de pratos na sua cozinha.

medidas totais (AxLxP)	consumo médio	peso líq.
823 x 813 x 437 mm	0,6 kg/h	23,5 kg



Também disponível na versão
PRGE-402 color e inox.



EVENTOS



Modelo único no mercado
com resistência blindada

Carenagem em polímero
termoformado de alta
resistência



Máquina de Algodão-Doce ADB-02 G2

Compacta e leve, é perfeita para levar aos mais variados tipos de eventos.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	motor	cons. médio
367 x 490 x 490 mm	8,1 kg	monof. 127-220 V 1/8 CV	1,25 kWh



EVENTOS



Acompanha
copo medidor



Chocolateira Chocopró PRCHOCO-03 L

- Torneira de alta vazão que agiliza o uso e facilita a higienização;
- Sistema abre e fecha para escape do vapor;
- Duplo termostato para maior segurança e controle da temperatura;
- Reservatório em polímero de alta resistência à prova de choque e removível que facilita o uso e a higienização.

medidas totais (A x L x P)	Capacidade	Potência	Tensão
425 x 220 x 305 mm	3 litros	1150 W	220 V



Suporte
PRSB-10

Máquina de Bubble Waffle PRKB-10

Deliciosos Bubble Waffles doces e salgados nunca foram tão fáceis de preparar. Faça uma única massa e recheie como quiser!

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	cons. médio
274 x 222 x 582 mm	5,7 kg	1 kWh



Possui
lâmpada interna

Capacidade
de 150 g
de milho

Com perfis
de alumínio



Pipoqueira BMP-150 I

Prepare deliciosas pipocas gourmet em todos os tipos de eventos.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	cons. médio
704 x 582 x 363 mm	20 kg	1 kWh



ACESSE O QR CODE E DESCUBRA O REPRESENTANTE
PROGÁS E BRAESI MAIS PRÓXIMO DE VOCÊ!





EVENTOS



PRKF-202 E

Máquinas de Crepe Francês

Praticidade e adaptabilidade que transformam o seu negócio e conquistam a clientela.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso liq.	cons. médio
PRKF-101 ER*	148 x 328 x 346 mm	7,2 kg	0,8 kWh
PRKF-202 E	141 x 811 x 470 mm	18,6 kg	1,7 kWh

MODELOS ELÉTRICOS*

PRKF-101 G	139 x 401 x 448 mm	8 kg	0,18 kg/h
PRKF-202 G	145 x 849 x 440 mm	14,9 kg	0,36 kg/h

MODELOS A GÁS*



Tacho Fritador PR-70 EL

Controle digital de fácil programação e display em LED.

medidas totais (AxLxP)	capac. óleo		peso liq.	consumo médio
	mínima	máxima		
213 x 601 x 500 mm	3l	5l	3,4 kg	2,3 kWh



Chapa para Mini Panquecas PRKP-500 E

- Placa em alumínio fundido, revestida em teflon de alta resistência e com 50 cavidades para mini panquecas;
- Temporizador de cinco minutos;
- Led indicador de aquecimento;
- Controle individual de aquecimento;
- Sapatas antiderrapantes.

medidas totais (AxLxP)	peso liq.	consumo médio	potência
178 x 504 x 303 mm	7 kg	1,4 kWh	1700 W



EVENTOS



Máquinas de Crepe Suíço a Gás

Facilidade e agilidade na hora de preparar lanches deliciosos para a sua lanchonete ou food truck.

modelo	medidas totais (A x L x P)	peso liq.	cons. médio
PRK-60 GG2	251 x 230 x 437 mm	7,8 kg	0,18 kg/h
PRK-120 G Style	231 x 300 x 427 mm	9,5 kg	0,37 kg/h

MODELOS A GÁS*



Máquinas de Crepe Suíço Elétricas

- Com termostato para controle de temperatura;

modelo	medidas totais (A x L x P)	peso liq.	cons. médio
PRK-06 E Style	171 x 230 x 501 mm	8 kg	1,1 kWh
PRK-12 E Style	194 x 275 x 409 mm	9 kg	1,4 kWh

MODELOS ELÉTRICOS*



PRC-06

PRC-04

Visor de nível de água

Botão para regulagem da temperatura de 30 a 100°C

Cafeteira Elétrica PRC-04 e PRC-06

Mais sabor e qualidade para essa bebida que é uma verdadeira paixão nacional! Compacta e com torneira dosadora, é ideal para diferentes estabelecimentos.

- Estrutura em aço inox e polímero de alta resistência;
- Interruptor geral;
- LEDs indicadores de funcionamento.

modelo	medidas totais (A x L x P)	peso liq.	cons. médio	potência
PRC-04	377 x 256 x 335 mm	2,08 kg	1,5 kWh	750 W
PRC-06	400 x 256 x 335 mm	2,14 kg	1,5 kWh	750 W



ACESSE O QR CODE E DESCUBRA O REPRESENTANTE
PROGÁS E BRAESI MAIS PRÓXIMO DE VOCÊ!





EVENTOS

Para preparo
de doces e
salgados



Com grade de
proteção



Mistura até 4 kg
de massa pronta

Misturador Compacto The Mix PRMQ-10 Cooktop

Perfeito para a produção de doces e salgados, como brigadeiros e coxinhas, por exemplo. Tem capacidade de 10 litros e mistura até 20 latas de leite condensado.

medidas totais (A x L x P)	capacidade	peso líq.	cons. médio
337 x 404 x 353 mm	10 litros	8,3 kg	0,03 kWh



Misturador Compacto The Mix PRMQ-10

- Capacidade para misturar até 4 kg de massa pronta;
- Ideal para massa de coxinha.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio	cap.
545 x 528 x 353 mm	14,4 kg	0,03 kWh	10 l



Misturador The Mix PRMQ-15 | 22 | 25 | 40

- Misturador de baixa rotação, ideal para preparar geleias, cremes, polenta e massa para salgados;
- Carenagem em polímero termoforado de alta resistência;
- Modelos PRMQ-15 e PRMQ-22 possuem tacho basculante em alumínio fundido e queimador simples chama dupla Ø 120 mm.

modelo	medidas totais (A x L x P)	cap.	peso líq.	motor	cons. médio
PRMQ-15	1025 x 575 x 575 mm	15 l	38 kg	monof. 1/4 CV	0,18 kWh
PRMQ-22	1025 x 620 x 575 mm	22 l	42 kg	monof. 1/4 CV	0,18 kWh
PRMQ-25	1025 x 620 x 575 mm	25 l	37,5 kg	monof. 1/2 CV	0,37 kWh
PRMQ-40	1160 x 800 x 620 mm	40 l	51,6 kg	monof. 1/2 CV	0,37 kWh



EVENTOS



Mantém gelado por até 2 horas

Torre de Chopp PRTC-25 | PRTC-35

- Ideal para bares, restaurantes, lanchonetes e buffets;
- Pode ser utilizada com qualquer bebida;
- Diminui a lavagem de copos;
- Mantém a temperatura adequada por até 2 horas.

modelo	medidas totais (A x L x P)	capacidade
PRTC-35 / 25	685 x 220 x 220 mm	2,5 3,5 l



RESTAURANTES



FORNO ASSADOR ROTATIVO INDUSTRIAL DE EMBUTIR PRR-040 E STAR

- Vem com 4 espetos largos para carne;
- Grade interna com 3 níveis de posição;
- Bandeja coletora de gordura;
- Sistema exclusivo de 1 motor por espeto.



modelo	medidas totais (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	medidas para embutir (A x L x P)	peso liq.	cons. médio
PRR-040 G	575x710x700mm	290x465x475mm	460x550x650mm	21,5kg	0,18kg/h

MODELO A GÁS*

PRR-040 E	575x710x700mm	290x465x475mm	460x550x650mm	21,5kg	2,5kWh
-----------	---------------	---------------	---------------	--------	--------

MODELO ELÉTRICO*



ACESSE O QR CODE E DESCUBRA O REPRESENTANTE PROGÁS E BRAESI MAIS PRÓXIMO DE VOCÊ!





RESTAURANTES

Queimadores
em ferro
fundido



Linha de Fogões PMSD

- Possui registros industriais com estágios contínuos;
- Com bandeja coletora de gordura que facilita a higienização;
- Possui sapatas plásticas;
- Espalha chamas em ferro fundido.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líq.
PMSD-21 G2	823 x 745 x 487 mm	18,1 kg
PMSD-42 G2	823 x 745 x 833 mm	30,2 kg
PMSD-63	823 x 1087 x 824 mm	43,9 kg



Processador de Alimentos BPA-07

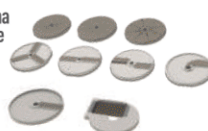
- Fabricado em alumínio;
- Resistente, com durabilidade e facilidade de limpeza;
- Possui um bocal de alimentação contínua extralargo, que permite processar alimentos de diferentes tamanhos sem a necessidade de cortes prévios.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo	potência
565 x 295 x 565 mm	22,5 kg	0,55 kWh	550 W

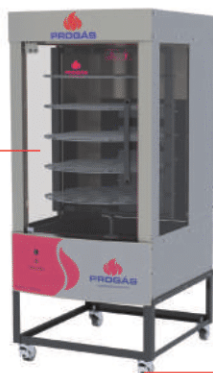


Acompanha
7 discos de
corte.

Com 2
modelos
opcionais.



Porta
em vidro
curvado
temperado



Rodízios para
facilitar o
deslocamento

Forno Multiuso Giratório PRP-242 G5

- Com rodízios que facilitam o deslocamento, gaveta coletora de gordura e grades giratórias removíveis e reguláveis;
- Tensão: bivolt 127/220 V.

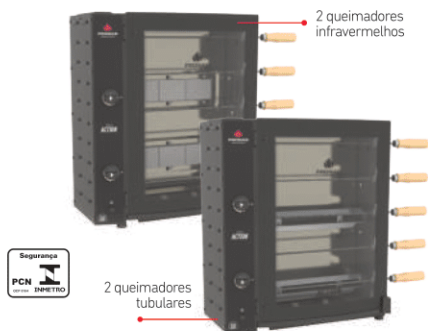


Também disponível nos modelos PRP-482 G5 a gás.

medidas totais (AxLxP)	medida interna útil (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
1612 x 736 x 840 mm	659 x 545 x 612 mm	90 kg	0,9 kg/h



RESTAURANTES



Forno Assador Rotativo Industrial PRAC-05 I ACTION e PRAC-05 T ACTION

- Estrutura em aço com acabamento em pintura epóxi;
- Gaveta coletora de gordura para facilitar o manuseio e a limpeza;
- Coletor de gordura acoplado ao vidro para evitar respingos;
- Controle progressivo de chama máxima e mínima;
- Porta de vidro curvo temperado;
- Aquecimento através de infravermelho;
- Acabamento interno em aço inox.

medidas totais (AxLxP)	cap.	peso líq.	consumo médio
650 x 740 x 330 mm	6 kg	16 kg	0,03 kWh



PADARIA



Cilindro Laminador CBI-500/1 N Style

- Eixos apoiados em rolamentos (cilindro: 500 x 125 mm).

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	motor	consumo médio
1660 x 840 x 1440 mm	193 kg	2 monof. ou trif. 220 ou 380 V - 1,5 CV	1,8 kWh



Cortador de Frios CFBA-30/1 G2

- Com regulagem para fatiar frios e rebolos para afiar o disco cortador;
- Base em chapa de aço;
- Disco de corte com $\varnothing$ 300 mm.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	motor	cons. médio
857 x 854 x 643 mm	53,5 kg	monof. bivolt 127/220 V - 1/3 CV	0,2 kWh



ACESSE O QR CODE E DESCUBRA O REPRESENTANTE
PROGÁS E BRAESI MAIS PRÓXIMO DE VOCÊ!





PADARIA



Amassadeira Semirrápida

ALI-15/1 | 25/1 G3

Ideal para preparo de massas pesadas para pães rústicos, bolos e panetones.

modelo	medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio	cap. farinha	motor
ALI-15/1	707 x 572 x 471 mm	54,5 kg	0,49 kWh	10 kg	monof. bivolt 127/220 V - 1/2 CV
25/1 G3	813 x 700 x 471 mm	73 kg	0,49 kWh	15 kg	monof. bivolt 127/220 V - 3/4 CV



Moinho para Pão MP-20

Bocal desmontável facilitando a limpeza do equipamento; Com uma proteção em formato labirinto a máquina não permite que o operador coloque a sua mão acidentalmente dentro do equipamento.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	motor	cap.
758 x 210 x 306 mm	10,8 kg	monof. bivolt 127/220 V - 1/2 CV	30 kg/h



Mesas Inox MES-16 I e MES-19 I

- Totalmente em aço inox;
- Reforços internos;
- Pés encaixados.

motor	medidas totais (A x L x P)	peso líq.
MES-16 I	870 x 1600 x 600 mm	15 kg
MES-19 I	870 x 1900 x 800 mm	20 kg

PADARIA



Forno Turbo PRP-5000 New Light Bivolt

- Iluminação interna resistente a altas temperaturas e choques térmicos;
- Estrutura em aço-carbono com fino acabamento em pintura epóxi;
- Com rodízios que facilitam o deslocamento e controlador com indicação simultânea de tempo e temperatura;
- Isolamento térmico com lã basáltica;
- A turbina liga e desliga automaticamente ao abrir e fechar a porta;
- Tensão: bivolt 127/220 V.



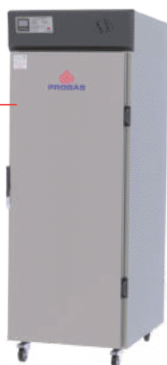
Também disponível nos modelos PRP-8000, PRP-10000 e PRP-12000 a gás, elétrico ou lenha.

medidas totais (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	peso líq.	cons. médio
1530 x 910 x 1230 mm	470 x 590 x 720 mm	128 kg	0,9 kg/h



Capacidade:
500 pães

PRCL-200



Câmaras de Crescimento PRCL-200 G2 e PRCL-400 G2

- Sistema integrado de aquecimento elétrico e refrigeração.

modelo	medidas totais (A x L x P)	peso líq.	cons. médio	cap.
PRCL-200 G2	2078 x 744 x 1043 mm	129 kg	1,0 kWh	20 esteiras
PRCL-400 G2	2103 x 744 x 1769 mm	222 kg	1,4 kWh	40 esteiras

* Para esteiras de 580 x 700 mm, 400 x 600 mm e 450 x 650 mm.



Capacidade
de até 360
pães por
hora

Fatiador de Pão FB-12 G2

- Mesa em aço inox e lâminas em aço carbono;
- Bandeja para resíduos;
- Dispositivo para embalar pão com regulagem;
- Capacidade de até 360 pães por hora;
- Design compacto.

medidas totais (A x L x P)	motor	cons. médio	peso líq.
1417 x 477 x 721 mm	tensão automática 127-220V	0,5 kWh	66 kg

ACESSE O QR CODE E DESCUBRA O REPRESENTANTE
PROGÁS E BRAESI MAIS PRÓXIMO DE VOCÊ!





PADARIA



Modeladora de Pães MB-35 G3

- Tampa de segurança;
- Cavalete desmontável;
- Bandeja com regulagem de inclinação;
- Cilindro de 350 mm;
- Motor 1/4 CV.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo	tensão
1198 x 525 x 799 mm	59,8 kg	0,5 kWh	127 ou 220 V (automático)



Amassadeira Espiral AES-25 G3

- Ideal para misturas de pão francês, pão caseiro e massas em geral;
- Carenagem em polímero termoformado de alta resistência e cuba em aço inox;
- Batedor em ferro fundido com acabamento estanhado;
- Equipamento trifásico ou monofásico com 2 velocidades.

medidas totais (A x L x P)	capac. farinha	peso líq.	motor	cons. medio
970 x 475 x 966 mm	15 kg	122,5 kg	trif. 220 ou 380 V - 1,6/2,5 CV	2,98 kWh
			monof. 220 V - 2 CV	2,6 kWh



Também disponível nos modelos AES-15 (9 kg de farinha), AES-40 (25 kg) e AES-60 (40 kg).



Amassadeira Rápida AR-50 N STYLE

- Ideal para misturas de pão francês, pão caseiro e massas em geral;
- Carenagem e tampa em polímero termoformado de alta resistência e cuba em aço inox escovado.

Modelo	medidas totais (A x L x P)	capac. farinha	peso líq.	motor	cons. medio
AR-15/1 G3	555 x 447 x 681 mm	15 kg	61,2 kg	monof. bivolt 127/220 V - 2 CV	1,8 kWh
AR-25/1 TG4	671 x 499 x 784 mm	18 kg	95 kg	monof. bivolt 127/220 V - 3 CV	2,6 kWh
AR-50 N STYLE	458 x 371 x 597 mm	3 kg	38,9 kg	monof. bivolt 127/220 V - 1 CV	0,9 kWh



Também disponível nos modelos AR-15 E AR-25.



LANCHERIA



Grill Elétrico PRA-45 E Dupla e PRA-45 E Dupla 1 Prensa

Com chapas de alumínio fundido e pés antiderrapantes, o Grill Duplo da Progás traz ainda mais produtividade e agilidade para a sua lanchonete.

- Sistema que mantém a prensa pão elevada quando a mesma estiver aberta;
- Possui coletor de gordura que facilita a limpeza.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líq.	cons. médio	potência
PRA-45 E Dupla	396 x 882 x 599 mm	36,8 kg	4,0 kWh	4400 W - 127 V 5000 W - 220 V
PRA-45 E Dupla 1 Prensa	396 x 882 x 599 mm	28,4 kg	3,0 kWh	3550 W - 127 V 4000 W - 220 V



Grill Elétrico PRA-45 E

- Possui coletor de gordura que facilita a higienização;
- Abertura regulável da prensa pão;
- Chapa em alumínio fundido.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	cons. médio	potência
396 x 440 x 599 mm	20 kg	2,0 kWh	2200 W - 127 V 2500 W - 220 V



Linha de Estufas Curvas Elétricas

- Toda linha disponível nas cores preta e vermelha.

modelo	medidas totais (AxLxP)	peso líq.	cons. médio
PRV-03 E	349x471x374 mm	7,3 kg	0,19 kWh
PRV-04 E	349x621x374 mm	9,6 kg	0,19 kWh
PRV-05 E	349x771x374 mm	11,6 kg	0,38 kWh
PRV-06 DE	448x471x374 mm	9,2 kg	0,19 kWh

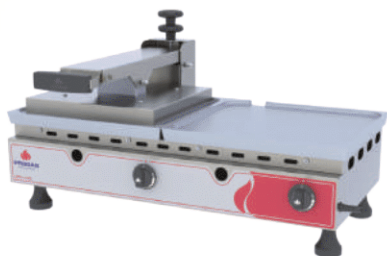


ACESSE O QR CODE E DESCUBRA O REPRESENTANTE PROGÁS E BRAESI MAIS PRÓXIMO DE VOCÊ!





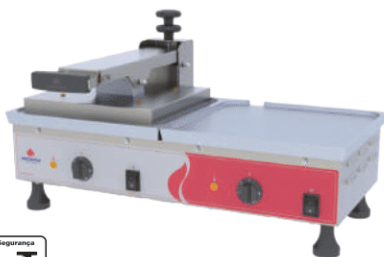
LANCHERIA



Grill Chapa em Alumínio PRA-700 G

- Puxador em polímero de alta resistência;
- Regulagem abertura da prensa;
- Saída de gordura.

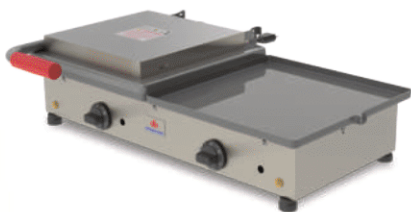
medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
396 x 714 x 488 mm	17 kg	0,38 kg/h



Grill Chapa em Alumínio PRA-700 E

- Chapa em alumínio fundido de alta condução térmica;
- Interruptores individuais com proteção contra a umidade;
- Led indicação de aquecimento.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	potência	cons. médio
396 x 714 x 488 mm	19 kg	3000 W	2,4 kWh



Sanduicheira PR-700 E Style

Conta com aquecimento através de resistências elétricas inferior e superior controladas por termostatos.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	consumo médio
168 x 648 x 430 mm	11,2 kg	2,0 kWh



Molheira PR-352 G Style

Com tampas em vidro, prensa pão e cubas de aço inox: 50 x 160 x 260 mm.

medidas totais (AxLxP)	peso líq.	cons. médio
209 x 734 x 429 mm	10 kg	0,3 kg/h



LANCHERIA



Tacho Fritador a Óleo PR-310 G G2

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	cap. de óleo max	cap. de óleo mín	cons. médio
298 x 467 x 358 mm	2,4 kg	2l	1,5l	0,35 kg/h



Tacho Fritador a Óleo PR-70 E

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	cap. de óleo max	cap. de óleo mín	cons. médio
213 x 601 x 528 mm	3,2 kg	5l	3l	2,3 kWh



Fritador PR-30 R

- Tanque em aço inox polido;
- Cesto com cabo em polímero de alta resistência;
- Estrutura em aço inox;
- Interruptor de potência extra;
- Termostato resistência principal;
- Cavalete com pintura epóxi.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	cap. de óleo	cap. de água de sal	cons. médio	tensão
1180 x 466 x 983 mm	16 kg	20l	17l / 1 kg de sal	6,4 kWh	220V



ACESSE O QR CODE E DESCUBRA O REPRESENTANTE
PROGÁS E BRAESI MAIS PRÓXIMO DE VOCÊ!





LANCHERIA



Fritador a óleo PR-10 E GN

Com resistência em aço inox e termostato automático para controle de temperatura. Utiliza cuba gastronômica (GN) 1/2 65 mm.

+ Também disponível nos modelos PR-20 e PR-30 e versões a gás.

medidas totais (A x L x P)	capac. óleo		peso líq.	consumo médio
	mínima	máxima		
278 x 298 x 569 mm	3 l	4,8 l	3,8 kg	2,3 kWh



Tacho Fritador Elétrico PR-14E

Modelo elétrico, com resistência em aço inox e termostato para controle de temperatura.

medidas totais (A x L x P)	capacidade de óleo	peso líq.	consumo médio
743 x 634 x 577 mm	Mínimo: 6,5 l / Máxima: 8 l	9,3 kg	2,3 kg/h



+ Também disponível nos modelos PR-800, PR-1000, PR-1200 e PR-1600.

Chapa Bifeteira PR-650 G Style

Equipada com chapa reforçada e inteira para fritura e queimadores com gaveta móvel.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	consumo médio
242 x 622 x 464 mm	18 kg	0,35 kg/h



Também disponível nos modelos PR-800, 1000, 1200 e 1600.



+ Também disponível no modelo PR-1000.

Chapa Bifeteira Elétrica PR-800 E Style

Inclui chapa reforçada e inteira para fritura, duas zonas de aquecimento e controle de temperatura individual.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	cons. médio	chapa
243 x 800 x 508 mm	34,8 kg	2,8 kWh	785 x 485 mm



PIZZARIA



Temperatura
até 400 graus



Fornos de Pizza e Pães Artesanais PRART-40

Versátil e fácil de programar, essa novidade Progás chega com aviso sonoro e controle individual de aquecimento superior e inferior.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	potência	cons. médio
318 x 693 x 702 mm	28 kg	3300 W	3,3 kWh



Fornos de Esteira para Pizza PRFE-400G2/PRFE-400E

• O desempenho e a praticidade que a sua pizzaria precisava acabam de chegar com este lançamento Progás.

modelo	medidas totais (A x L x P)	peso bruto	peso líq.	consumo médio	pot.
PRFE-400G2	439 x 1377 x 730 mm	78 kg	58 kg	0,36 kg/h (por queimador)	7110W

MODELO A GÁS*

modelo	medidas totais (A x L x P)	peso bruto	peso líq.	cons. elétrico	tensão	pot.
PRFE-400E	421 x 1377 x 719 mm	80 kg	60 kg	14 kWh	220V trifásico 380V trifásico	14160W

MODELO ELÉTRICO*



Forno Refratário PRUNO-40

- Aço carbono com pintura epóxi;
- Interior de aço inox;
- Pés dobráveis;
- Placa refratária cordierita (400 x 415 mm);
- Temperatura de operação até 400°C;
- Acendimento automático;
- Para pizzas de até 40 cm.



medidas totais (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	peso líq.	consumo médio	litragem
371 x 659 x 576 mm	84 x 400 x 415 mm	19,1 kg	0,3 kg/h	13,9 l

Mesa Portátil PRUNO-40

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	VENDIDO SEPARADAMENTE.
863 x 505 x 1023 mm	20 kg	

ACESSE O QR CODE E DESCUBRA O REPRESENTANTE
PROGÁS E BRAESI MAIS PRÓXIMO DE VOCÊ!





PIZZARIA



Forno Refratário Mini Chef PRPE-400 Style G2

Com porta tipo guilhotina, pés antiderrapantes reguláveis, termostato e pedra refratária polida. O equipamento de 127 V vem com resistência de 2500 W. Já o de 220 V possui resistência de 3300 W.



Também disponível na versão a gás.

medidas totais (A x L x P)	medidas internas (A x L x P)	peso líq.	cons. médio	litr.
714 x 599 x 658 mm	190 x 460 x 460 mm	28 kg	2,5 kWh	40 l

* O peso da pedra refratária já está incluído no peso líquido do produto.



Laterais em polímero termofrmado de alta resistência

Acompanha pedestal

Cilindro Laminador CBPI-40/1 G2

Com grade de segurança zincada e chapa de segurança dos rolos em inox.

medidas totais (A x L x P)	motor	peso líq.	cons. médio	capac.
859 x 681 x 939 mm	monof. 3/4 cv	82,3 kg	0,60 - 0,55 kWh	5 kg



Amassadeira Semirrápida AELI-310

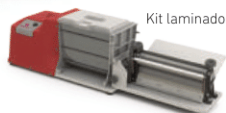
- Ideal para misturas de pães, cucas, massas, biscoitos e outros;
- Com bacia em aço inox, mais leve e durável;
- Com kit laminador;
- Com kit extrusor para massas e biscoitos / moedor para carnes.

medidas totais s/ acessórios (A x L x P)	capac. farinha	peso líq.	motor	cons. médio
280 x 588 x 262 mm	2 kg	22,3 kg	monof. 127 ou 220 V - 1/3 CV	0,49 kWh



Socador

Kit extrusor para massas e biscoitos / moedor para carnes



Kit laminador

Acompanham:
5 moldes para massas
2 moldes para biscoito



Funil para ensacar linguiça



PIZZARIA



Ralador de Queijo e Coco RQ-10

Uma nova versão para quem busca por qualidade e praticidade. Dentre os principais diferenciais deste modelo, você encontra um novo design e maior abertura para a saída dos alimentos ralados.

- Equipamento bivolt com chave seletora de tensão;
- Corpo do ralador em aço inoxidável de fácil remoção para limpeza e higienização;
- Inclui interruptor geral com proteção em silicone antirrespingo;
- Com disco ralador, limitador de queijo e cabo de movimentação da tampa prensa.

medidas totais (A x L x P)	motor	peso líq.	consumo médio
346 x 276 x 484 mm	monofásico: 127-220V - 1/3 CV	14,5 kg	0,26 kWh



Modeladora de Pizza BMPZ-40

Feito em aço inoxidável;
Pizzas de até 40 cm;
Botões à prova d'água, anticorrosão e estrutura de alta resistência.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	Capacidade	Ø dos rolos
715 x 565 x 370 mm	37,8 kg	50 - 500 g	48 mm



Amassadeira Espiral AES-05

Com 10 níveis de velocidade, é ideal para misturar massas de panetone, pizzas e pães diversos.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	cap. de farinha	cons. médio
471 x 339 x 689 mm	38 kg	3 kg	0,8 kWh



CORES:

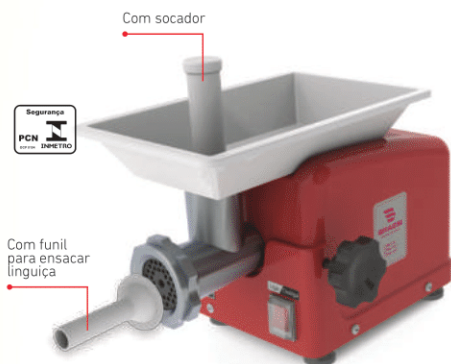


ACESSE O QR CODE E DESCUBRA O REPRESENTANTE
PROGÁS E BRAESI MAIS PRÓXIMO DE VOCÊ!





AÇOUGUE

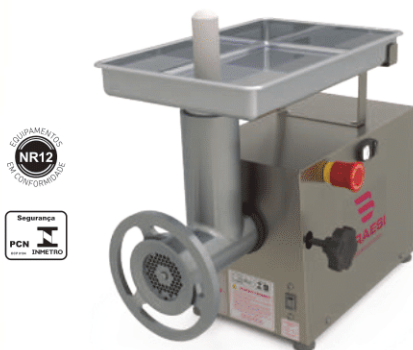


Com funil para ensacar linguiça

Moedor de Carne BMC-05 G2

- Carenagem em polímero termoformado de alta resistência;
- Caixa de engrenagem imersa em óleo;
- Bandeja, socador e funil em polipropileno (PP);
- Transmissão por caixa de redução.

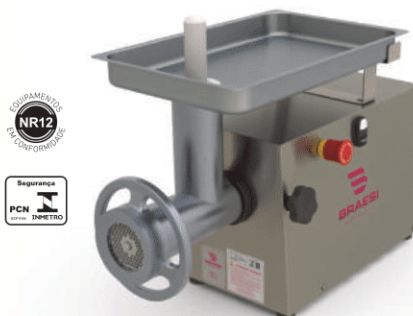
medidas totais (A x L x P)	peso líq.	peso bruto	motor	cons. médio
290 x 220 x 384 mm	12,4 kg	11,8 kg	monof. bivolt 127/220 V - 1/4 CV	0,4 kWh



Moedor de Carne BMC-10/1 G2

- Estrutura em aço inox escovado;
- Caixa de engrenagem imersa em óleo;
- Socador em polipropileno (PP);
- Transmissão por caixa de redução.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	peso bruto	motor	cons. médio
481 x 290 x 567 mm	28,3 kg	30 kg	monof. bivolt 127/220 V - 1/2 CV	0,6 kWh



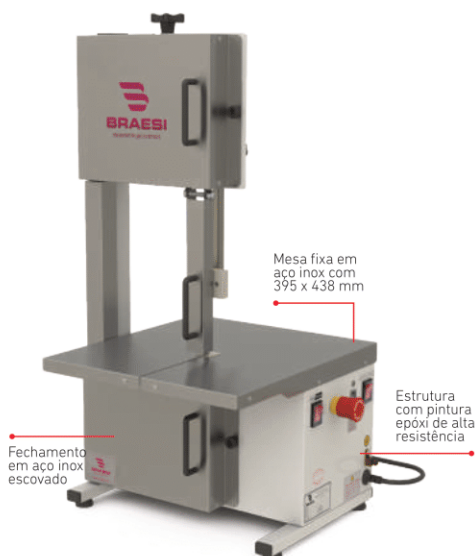
Moedor de Carne BMC-22/1 G2

- Estrutura em aço inox escovado;
- Caixa de engrenagem imersa em óleo;
- Socador em polipropileno (PP);
- Transmissão por caixa de redução.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	peso bruto	motor	cons. médio
505 x 303 x 716 mm	42,6 kg	44 kg	monof. bivolt 127/220 V - 1,25 CV	1,3 kWh



AÇOUGUE



Serra-Fita BSIM-178 Plus Semi-Inox

- Sistema prático de limpeza dos componentes;
- Volante em ferro fundido com $\varnothing$ 220 mm e lâmina de corte em aço temperado com 5/8" x 1780 mm;
- Com pés antiderrapantes.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	motor	consumo médio
868 x 495 x 438 mm	32 kg	monof. bivolt 127/220V - 1/2 CV	0,18 kWh



Serra-Fita BSFPI-282 Semi-inox

- Volante em ferro fundido com $\varnothing$ 310 mm e lâmina de corte em aço temperado com 5/8" x 2820 mm;
- Mesa móvel em aço inox com 690 x 810 mm.

medidas totais (A x L x P)	peso líq.	motor	consumo médio
1730 x 1113 x 774 mm	105 kg	monof. bivolt 127/220 V - 1 CV	0,20 kWh



ACESSE O QR CODE E DESCUBRA O REPRESENTANTE
PROGÁS E BRAESI MAIS PRÓXIMO DE VOCÊ!



VERSÃO 04/2024

EMPREENDA

COM PROGÁS E BRAESI

 54 3209-5800

 @PROGAS_BRAESI

 /PROGASBRAESI

 @PROGAS_BRAESI

www.progas.com.br | www.braesi.com.br



ENCONTRE O REPRESENTANTE
PROGÁS E BRAESI DA SUA REGIÃO!