

EQUIPAMENTOS PARA GASTRONOMIA

Empresa especializada em
equipamentos para gastronomia

A história da Maná Equipamentos é protagonizada por profissionais empreendedores que apostaram sua experiência no ramo de equipamentos para gastronomia. A ideia era criar uma marca que atendesse as expectativas de seus clientes, juntando a mão de obra especializada com a experiência de quase duas décadas , assim nasceu a MANÁ EQUIPAMENTOS PARA GASTRONOMIA. Nossa empresa buscou concentrar em seus equipamentos praticidade, resistência e estética. Os projetos são focados na durabilidade e tempo de vida útil de seus produtos.

A Maná Equipamentos está situada na cidade de Criciuma-SC, onde tem parcerias com empresas que fornecem matéria-prima e serviços especializados de alta qualidade. Com crescimento em todo o território nacional contamos com uma equipe comercial e pós-venda pronta para atender seus clientes e representantes com maior agilidade e confiabilidade. Qualidade, custo benefício e alta tecnologia fazem da Maná Equipamentos uma marca impactante no segmento de equipamentos para gastronomia.



Linha de Amassadeiras Espirais



Indicadas para alta produção de massas pesadas similares a pães, pastéis, pizzas, etc.

- Corpo em chapa de aço SAE 1020;
- Peças em aço, alumínio e ferro fundido;
- Acabamento com pintura eletrostática epóxi;
- Carenagem em polímero termoformado de alta resistência;
- Tacho em aço inox;
- Misturador em ferro fundido revestido com estanho;
- Rolamentos blindados, rolamentos cônicos nos modelos AEM-25 e AEM-40;
- Rabicho com certificação do INMETRO, normatizada com NR-12.

Amassadeiras Espirais 1 Velocidade | Monofásica e Trifásica

Modelo	Capacidade	Potência	RPM Batedor/Cuba	Medidas Altura x Largura x Comp.	Peso
AEM - 10	10kg de massa pronta	1 CV	170/14	65 x 420 x 90	65
AEM - 25	25kg de massa pronta	2 CV	180/16	110 x 57 x 114	130
AEM - 40	40kg de massa pronta	3 CV	180/16	110 x 60 x 114	156

- Os modelos trifásicos não são bivolt, por isso devem sair de fábrica com a tensão específica.
- Nos modelos 25 e 40 a transmissão é composta com correias, engrenagens e correntes ASA 40.

Amassadeiras Espirais 2 Velocidade | Monofásica e Trifásica

Modelo	Capacidade	Potência	RPM Batedor/Cuba	Medidas Altura x Largura x Comp.	Peso
AEM - 10	10kg de massa pronta	1,5 CV Monofásico	120/12 240/24	65 x 42 x 90	67
AEM - 25	25kg de massa pronta	1,6/2,5 CV Trisáfico	112/11 224/22	110 x 57 x 114	135
AEM - 40	40kg de massa pronta	2,5/4 CV Trisáfico	112/12 224/22	110 x 60 x 114	162

- Os modelos de 2 velocidades não são bivolt, por isso devem sair de fábrica com a tensão específica.
- Nos modelos 25 e 40 a transmissão é composta com correias, engrenagens e correntes ASA 40.

Linha de Amassadeiras Rápidas



Indicadas para alta produção de massas pesadas, similares a pães, pastéis, pizzas, etc.

- Corpo em aço SAE 1020;
- Peças em aço, alumínio e ferro fundido;
- Acabamento com pintura eletrostática a pó;
- Tacho em aço inox;
- Misturador em ferro fundido revestido com estanho;
- Rolamentos blindados;
- Rabicho com certificação do INMETRO;
- Normatizada com NR-12.

Amassadeiras Rápidas Velocidade | Monofásica e Trifásica

Modelo	Capacidade	Potência	RPM Batedor/Cuba	Medidas Altura x Largura x Comp.	Peso
ARM - 7	7kg de massa pronta	1 CV 1,17 kWh	305	50 x 49 x 63	45
ARM - 15	15kg de massa pronta	2 CV 2,10 kWh	303	57 x 45 x 75	75
ARM - 25	18kg de massa pronta	3 CV 2,8 kWh	218	49 x 52 x 72	105
ARM - 25 Plus	25kg de massa pronta	4 CV Trifásico 2,6 kWh	218	75 x 51 x 80	110

- Os modelos trifásicos não são bivolt, por isso devem sair de fábrica com a tensão específica.

Linha de Batedeiras Planetárias ST



As batedeiras planetárias são ideais para massas cremosas, similares a panquecas, sorvetes, cremes, biscoitos, bolos, pré-misturas, claras em neve, chantilly, marshmallows, glacês, etc.

OBS.: Batedeiras Planetárias não são recomendadas para processamento de massas pesadas similares a pães, pastéis, pizzas, etc.

- Corpo em aço SAE 1020 com pintura epóxi;
- Carenagem em polímero termoformado de alta resistência;
- Tacho em inox;
- Rabicho com certificação do INMETRO;
- Normatizada com NR-12;
- Batedores gancho e raquete em alumínio e batedor globo em inox com base de alumínio.

Linha de Batedeiras Planetárias Maná Standard

Modelo	Capacidade	Potência	RPM Batedor/Cuba	Medidas Altura x Largura x Comp.	Peso
BPM - 6 ST	6 Litros	1/4 CV	82 - 96 - 116 136 - 158 - 168	55 x 29 x 69	23,5
BPM - 12 ST	12 Litros	1/3 CV	56 - 70 - 90 108 - 126 - 138	63 x 38 x 73	28
BPM - 12 ST 1/2 CV	12 Litros	1/2 CV	60 - 72 - 92 110 - 126 - 136	63 x 38 x 73	29
BPM - 20 ST	20 Litros	1/2 CV	91 - 114 - 134 154 - 170 - 180	70 x 45 x 92	41
BPM - 20 ST 1 CV	20 Litros	1 CV	92 - 114 - 134 154 - 170 - 180	70 x 45 x 92	43

- Troca de velocidade com alavanca e polia vareadora com 6 níveis de variação;
- Linha industrial, indicada para produções onde exige um tempo amplo de uso e uma produção acelerada.

Linha de Batedeiras Planetárias Plus



Linha de Batedeiras Planetárias Maná Plus

Modelo	Capacidade	Potência	RPM	Medidas Altura x Largura x Comp.	Peso
BPM - 05 Plus	5 Litros	1000W	77 até 260	44 x 44 x 28	15
BPM - 06 Plus	6 Litros	1000W	77 até 260	55 x 29 x 69	23,5
BPM - 12 Plus	12 Litros	1000W	65 até 176	610 x 400 x 780	29

- Linha semi-industrial, indicada para produções modestas, onde não exige um tempo amplo de uso e uma produção acelerada.
- Troca de velocidade eletrônica, com 10 níveis de variação.
- Os modelos plus são bivolts automáticos e possuem proteção térmica

Disponível nas cores:



Linha de Batedeiras Planetárias Eletrônica



Linha de Batedeiras Planetárias Maná Eletrônicas

Modelo	Capacidade	Potência	RPM	Medidas Altura x Largura x Comp.	Peso
BPM - 12	12 Litros	1/2 CV	80 até 190	63 x 38 x 73	30
BPM - 20	20 Litros	1/2 CV	80 até 190	70 x 45 x 92	44
BPM - 30	30 Litros	1 CV	70 até 180	135 x 53 x 78	72
BPM - 40	40 Litros	1,5 CV	70 até 180	135 x 53 x 78	79

- Linha industrial, indicada para produções pesadas e seriadas.
- Troca de velocidade eletrônica, com 10 níveis de variação;
- Motor trifásico acionado por inversor de frequência alimentado na rede monofásica.
- Os modelos eletrônicos não são bivolt, por isso devem sair de fábrica com a tensão específica.

Corpo em chapa de aço;

Mudança de velocidade através de botões acionado por inversor de freqüência;

Sistema de segurança NR-12;

Acabamento com pintura eletrostática a pó.



Linha de
Misturelas e doceiras



Misturelas são ideais para preparo de massas cremosas que necessitam ser cozidas e misturadas, similares a massas de coxinhas e rissoles, doces, cocadas, polentas, etc

OBS.: Misturelas não são recomendadas para processamento de massas pesadas, similares a pães, pastéis, pizzas, etc.

Linha industrial, indicada para alta produção, onde exige um tempo amplo de uso e uma produção acelerada.

- Corpo em aço SAE 1020, com pintura epóxi;
- Carenagem em polímero termoformado de alta resistência;
- Tacho em alumínio fundido;
- Queimador de alta pressão;
- Sistema de redução monobloco;
- Rabicho com certificação do INMETRO;
- Bivolt;
- Normatizada com NR-12;
- Misturador com raspador no fundo do tacho.

Disponível nas cores:



Linha de Misturelas e doceiras

Linha de Misturelas					
Modelo	Capacidade	Potência	RPM	Medidas Altura x Largura x Comp.	Peso
MM - 15	15 Litros	1/4 CV	135	110 x 78 x 50	36
MM - 12	22 Litros	1/3 CV	135	110 x 78 x 55	43
MM - 40	40 Litros	1/2 CV	135	110 x 78 x 60	52
MM - 15 M	15 Litros	1/4 CV	135	75 x 57 x 48	45
MDSM-12	12 Litros	1/4 CV	135	67 x 62 x 78	40
PDM - 8	8 Litros	55W	40	37 x 43 x 37	8



MM-15 M



MDSM-12

Rua Valdir João Gerônimo, 153,
Bairro Mina União| 88806-636 | Criciúma-SC

(48) 3442-3328

comercial@manaequipamentos.com.br

www.manaequipamentos.com.br

manaequipamentosoficial

Maná
EQUIPAMENTOS PARA GASTRONOMIA