

Já 40 anos no mercado



**Mech**  
**Masz**  
*Szczeciński*



**CONSTRUIDO COM CARINHO - FEITO PARA PADEIROS**

[www.mech-masz.eu](http://www.mech-masz.eu)



Certificate Registration Number: QMS0457  
PN-EN ISO 9001:2015





# Misturela Térmica

## Aquece e mistura

**com aquecimento (banho maria) e mistura suave**

*A Misturela/cuocicrema Térmica é um equipamento profissional multifuncional desenvolvido para o setor de panificação, confeitaria e gastronomia em geral.*

*Com sistema de aquecimento e resfriamento por banho-maria, permite cozinhar, resfriar e misturar no mesmo processo, garantindo padronização, economia de tempo e maior produtividade.*

*Indicada para o preparo de massas e recheios que exigem mistura e cozimento simultâneos, como: Salgados: coxinhas, risoles, polentas Doces: brigadeiros, cocadas, churros e outros.*

*Graças à sua versatilidade, possui ampla utilização no Brasil para massas de coxinha, recheios cremosos, molhos e massas cozidas, entregando o produto pronto para modelagem, sem a necessidade de várias etapas adicionais.*



**Misturelas Térmicas**  
disponíveis de:  
30, 60, 80, 120, 200, 300 e 500 litros



Aquecimento



Mistura



Derretimento



Resfriamento  
rápido



Resfriamento



Bombeamento



Batedeira basculante  
(cuba inclinável)



Cuba  
de 3 camadas



Camada  
de óleo



Limitação  
de temperatura



Acionamento  
da válvula



Controle fácil  
e seguro

# MISTURELAS TÉRMICAS

## COM AQUECIMENTO E MISTURA

**A Misturela Térmica – com Aquecimento e Resfriamento é indicada para produtos que precisam ser cozidos ou aquecidos enquanto são misturados, e em seguida resfriados para chegar ao ponto correto de uso, modelagem ou embalagem.**



**Misturela Térmica**  
Aquece e mistura

## Exemplos de produtos ideais:

### Doces e confeitaria

- Brigadeiros, beijinhos, cajuzinhos
- Cocadas, doce de leite, goiabada cremosa
- Recheios de bombons e trufas
- Churros  
(massa e recheio)

### Salgados e massas

- Massas de coxinha, risoles e croquetes  
(precisam ser cozidas e depois resfriadas para modelar)
- Polenta
- Recheios salgados  
(frango, carne, queijo cremoso etc.)

### Molhos e cremes

- Molhos brancos e vermelhos  
(bechamel, bolonhesa, etc.)
- Creme de confeiteiro, curds, chantilly cozido

### Produtos especiais

- Geleias e compotas
- Caramelo



**Misturela Térmica elétrica - MK 30 litros**

Tipo: MK-30  
Capacidade da caldeira [litros]: 30  
Potência do aquecedor [KW]: 4



**Misturela Térmica elétrica - MK 60 litros**

Tipo: MK-60  
Capacidade da caldeira [litros]: 60  
Capacidade do aquecedor [KW]: 6



- **Tampa da cuba com funil de inspeção**
- **para monitorar o processo**
- **Chave de segurança para proteção**
- **contra superaquecimento**
- **Todos os elementos da máquina**
- **que entram em contato com os alimentos**
- **são feitos de aço de alta**
- **qualidade**
- **Todos os elementos elétricos**
- **importantes são colocados dentro da**
- **caixa elétrica e protegidos do impacto**
- **de altas temperaturas**



**Misturela Térmica elétrica - MK 80 litros**

Tipo: MK-80  
 Capacidade da caldeira [litros]: 80  
 Capacidade do aquecedor [KW]: 9



**Misturela Térmica elétrica - MK 120 litros**

Tipo: MK-120  
 Capacidade da caldeira [litros]: 120  
 Capacidade do aquecedor [KW]: 15



**Misturela Térmica elétrica - MK 200 litros**

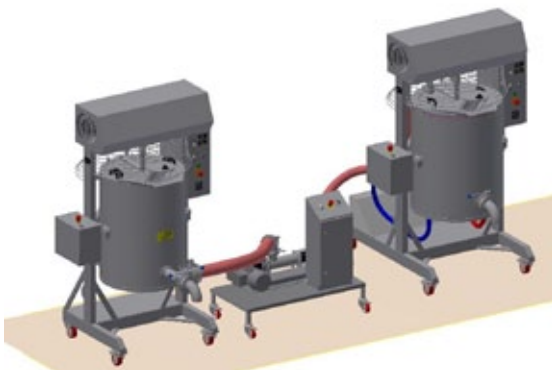
Tipo: MK-200  
 Capacidade da caldeira [litros]: 200  
 Capacidade do aquecedor [KW]: 18



**Misturela Térmica elétrica - MK 300 litros**

Tipo: MK-300  
 Capacidade da caldeira [litros]: 300  
 Capacidade do aquecedor [KW]: 24





## Sistema Avançado MK Duplo – Processamento de Massas Cremosas

*Nosso Sistema inovador MK Duplo foi desenvolvido para garantir produção contínua, eficiente e em grande escala de massas cremosas e produtos alimentícios que exigem aquecimento e resfriamento controlados.*

*Ele integra duas máquinas MK:*

**Unidade de Aquecimento** – responsável por cozinhar e homogeneizar a massa.

**Unidade de Resfriamento** – garante o resfriamento rápido, preservando textura, sabor e qualidade.

*Com o MK Duplo, sua produção ganha padronização, segurança alimentar e alta produtividade, reduzindo etapas manuais e otimizando tempo.*



### Misturela Térmica elétrica MK 500 litros

Tipo: MK-500

Capacidade da caldeira [litros]: 500

Potência do aquecedor [KW]: 45



### Misturela Térmica elétrica com radiador - MKH

Tipo: MKH

Capacidade da caldeira [litros]: de 30 a 500

Temperatura máxima: 150°C



### Misturela Térmica elétrica com resfriamento - MKC

Tipo: MKC - Máquina de cozimento em massa, mistura e resfriamento. Capacidade da caldeira [litros]: de 30 a 500, Temperatura máxima: 90°C, resfriamento até 4°C.





## Derretedeira de Chocolate com Misturador e Bomba Aquecida

**A MKCH é a solução ideal para quem busca qualidade, eficiência e controle total no processamento de chocolate.**

A bomba pode ser facilmente conectada a qualquer equipamento (ex.: máquina de cobertura de chocolate). Graças ao controle total sobre o processo de derretimento e manuseio, o chocolate não sofre caramelização nem cisalhamento, o que garante a preservação de suas qualidades de sabor originais.

### O que ela faz?

Derrete e mistura chocolate de forma uniforme e segura. Evita queimaduras, caramelização e perda de sabor. Bombeia chocolate, coberturas e massas com fluidez perfeita. Funciona por várias horas sem interrupções. Máquina móvel, equipada com rodas. Diferenciais: Misturador com raspadores: evita grudar e queimar. Aquecimento por óleo térmico, garantindo calor homogêneo. Controle preciso de temperatura, com opção de limite máximo seguro. Estrutura com camada extra isolante, reduzindo perda de calor.

### Versatilidade

- Chocolate branco, ao leite e meio amargo
- Coberturas, cremes, pudins e outras massas

### Opcionais inteligentes

- Velocidade variável (inversor)
- Painel LCD 7" com receitas programáveis
- Sensor a laser de temperatura
- Mistura dupla especial
- Modelos personalizados sob consulta



### Derretedeira de Chocolate com Misturador e Bomba Aquecida -MKCH-30-500

*MKCH-30-500: A máquina de aquecimento com bomba de chocolate é a solução ideal para melhorar sua linha de produção.*





tamanho máx.  
das bandejas  
60 x 100 cm



número de ciclos  
programado



escovas técnicas  
duráveis



controle  
fácil e seguro



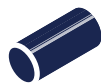
x16  
escovas  
em 2 fileiras



design móvel  
com rodízios



assadeiras  
de até 4 bordas



aço inoxidável  
AISI 304



ANTES / DEPOIS

## Máquinas limpadoras de assadeiras

O limpador profissional para bandejas de panificação e confeitaria é perfeitamente adaptado para operação com os tamanhos de bandeja mais comuns usados no setor. Seu uso regular garante que suas bandejas serão mantidas adequadamente limpas e em boas condições.



## O que isso significa?

A limpeza das assadeiras é realizada de forma eficaz sem o uso de produtos químicos. Nossos dispositivos são otimizados para remover todas as gorduras e resíduos de massa das assadeiras e, ao mesmo tempo, cuidar do meio ambiente e da saúde de nossos clientes.



LIMPADORAS DE ASSADEIRAS CBP-1 (U)

lubrificação das assadeiras, tamanhos de assadeiras: 400 x 600 mm, 580 x 780 mm, 600 x 800 mm, 600 x 1000 mm (como opção), também para assadeiras com 4 bordas.



IMPADORA DE ASSADEIRAS com sistema de lubrificação CBP-0 (U)

Limpa até assadeiras com 4 bordas de tamanhos diferentes, como: 400 x 600 mm, 580 x 780 mm, 600 x 800 mm, 600 x 1000 mm (como opção), também com 4 bordas.



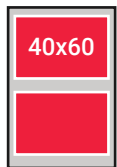
# MODULO



**MODULO 1**  
63 x 55 cm



**MODULO 2**  
63 x 90 cm



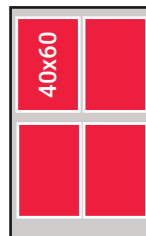
**MODULO 2D**  
83 x 70 cm



**MODULO 4**  
123 x 90 cm



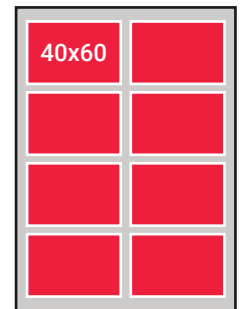
**MODULO 4 D**  
83 x 130 cm



**MODULO 6**  
123 x 130 cm



**MODULO 8**  
123 x 170 cm



## Fornos de lastro elétricos modulares

*Cada Modulo pode ser entregue em uma versão com uma câmara de fermentação ou prateleira sob as câmaras de cozimento. Cada câmara de cozimento é controlada de forma independente, o que significa que a eficiência do forno pode ser adotada de acordo com as necessidades de produção atuais. A temperatura pode ser ajustada individualmente em cada câmara de cozimento, independentemente dos aquecedores superior e inferior, para proporcionar uma adaptação perfeita a um determinado produto. Em cada câmara de cozimento, o gerador de vapor pode ser facilmente ligado ou desligado diretamente do painel de controle, dependendo dos requisitos tecnológicos de um produto específico.*



### Forno elétrico modular MODULO 1

1 assadeira 40x60 por câmara de cozimento - até 6 câmaras de cozimento.



### Forno elétrico modular MODULO 2

2 assadeiras 40x60 por câmara de cozimento - até 6 câmaras de cozimento.



# MODULO

Descubra as possibilidades das cores

Escolha nossas últimas versões de cores do forno Modulo. O preto profundo e elegante dá à sua padaria um caráter moderno. Dê um toque de energia ao seu ambiente com o vermelho. A sombra de aço adicionará um toque industrial, proporcionando uma expressão crua e moderna ao seu interior.



## FORNOS DE LASTRO ELÉTRICOS MODULARES



### Forno elétrico modular MODULO 4

4 assadeiras 40x60 por câmara de cozimento - até 6 câmaras de cozimento.



### Forno elétrico modular MODULO 6

6 assadeiras 40x60 por câmara de cozimento - até 6 câmaras de cozimento.



### Forno elétrico modular MODULO 8

8 assadeiras 40x60 por câmara de cozimento - até 6 câmaras de cozimento.



### Versão do carregador de forno de plataforma para fornos modulares

O carregamento semiautomático para fornos modulares é um sistema montado em uma estrutura de pórtico.



# MODULIZZA

FORNO DE LASTRO PARA PIZZA E PÃES

O MODULIZZA é um forno de alta temperatura projetado especificamente para assar pizza. Ele garante um cozimento rápido e uniforme e uma excelente qualidade da crosta, o que o torna ideal para pizzas no estilo napolitano e outras pizzas artesanais. Seu design robusto e o controle preciso da temperatura proporcionam resultados consistentes em ambientes de cozinha exigentes. Disponível com bandejas de cozimento dimensionadas para acomodar bandejas de 18x26 polegadas.



**400°C / 750°F**

**MODULIZZA – Forno de Lastro Elétrico para Pizza & Pães**

**Temperatura máxima: 400°C / 750°F**

**Compatível com assadeiras US 18" x 26" (460 x 760 mm)**

O MODULIZZA é um forno de última geração, desenvolvido para quem busca resultados perfeitos e consistentes na produção de pizzas e pães artesanais.

Projetado para atingir altas temperaturas, garante um assar rápido, uniforme e com crosta dourada e crocante, ideal para pizzas napolitanas, pizzas gourmet e panificação de qualidade.

Graças ao seu sistema modular, o forno pode ser configurado de acordo com a necessidade da sua produção – desde uma unidade até 6 decks independentes. Cada câmara conta com pedras refratárias, iluminação interna e controle digital individual de temperatura, permitindo total versatilidade no preparo.

- Design robusto e moderno em aço inoxidável
- Construção modular: 1 a 6 decks independentes
- Controle digital individual por deck
- Pedras refratárias divididas para assar de forma uniforme
- Portas com vidro duplo para visualização do processo
- Rodízios para mobilidade
- Base em inox com prateleiras removíveis e espaço de armazenamento

O MODULIZZA combina eficiência, durabilidade e flexibilidade, tornando-se a solução perfeita para pizzarias, padarias e cozinhas profissionais que buscam produção em alto nível com padronização garantida.

**Dimensões externas: 123 x 130 cm**

**Modelos disponíveis: 1, 2, 3 ou 4 bandejas US por deck**

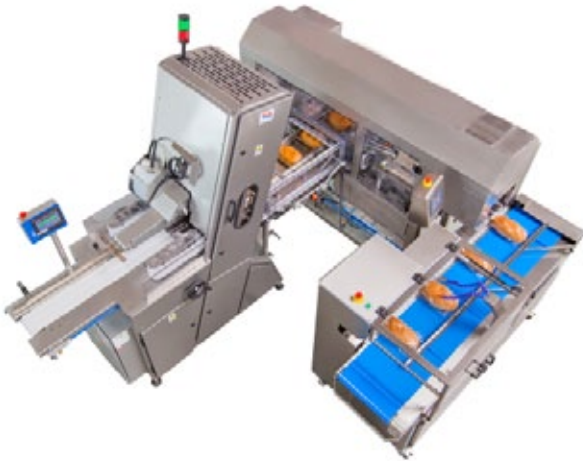


## Linha de embalagem



### Fatiador industrial com lâminas de fita

Ele pode manusear até 2.500 pães de 0,6 kg por hora, dependendo do tipo de pão, do seu estado de cozimento e resfriamento. Essa máquina é definida como padrão para fatiar pão em fatias de 11 mm de espessura, mas podemos personalizá-la para atender às suas necessidades específicas. Com a orientação precisa da faca, você pode contar com uma espessura de fatia consistente sempre que usá-la.



### Linha automática de fatiamento e empacotamento de pães

O robô de empacotamento foi adaptado para empacotar automaticamente o pão fatiado recebido do fatiador e transportado para o cortador.



### Linha semiautomática de fatiamento e empacotamento de pães

A linha tem capacidade para embalar cerca de 2.500 pães por hora. Para fazer esse trabalho em fatiadores tradicionais, são necessárias cerca de 8 horas para 8 pessoas.



### Estação de embalagem

Para fechar sacos de papel alumínio com um produto embalado.

Um produto é colocado manualmente em um saco pré-soprado e colocado em uma faixa de alimentação transversal.

Em outras etapas, o excesso de ar é removido da bolsa, que é então fechada com um clipe de arame. O produto pronto fechado dessa forma pode ser retirado manualmente ou coletado na mesa giratória.



### Fatiadeira de pão com lâminas de fita

Produção de até 2.500 pães por hora, pesando 0,6 kg, dependendo do tipo de pão.



### Estação da linha de ensacamento e embalagem de pães

Alimentador de recorte de data modelo SPA-3000. Possibilidade de fechar sacos de papel alumínio e de papel.



**LINHA DE FATIAMENTO E EMPACOTAMENTO DE PÃES**



min 5mm 8mm 11mm 15mm max 25mm

Passo 1mm



**FATIADORES DE PÃO  
COM LÂMINA CIRCULAR**

## Fatiador com lâmina circular



# FATIADORES DE PÃO COM LÂMINA CIRCULAR

Os fatiadores de pão da KT são feitos com componentes de alta qualidade e o design refinado será útil em qualquer padaria, mercado, hotel ou estabelecimento gastronômico.

O mecanismo preciso com uma faixa de espessura de corte de 5 mm a 25 mm, com ajuste suave a cada 1 mm.

O fatiador de pão KT é equipado com uma faca de teflon muito durável e afiada, com um sistema de lubrificação automática para aumentar a vida útil da lâmina.



### 4 opções de corte

- fatiamento de um pão inteiro com uma espessura de fatia predefinida
- fatiamento de metade de um pão de forma com uma espessura de fatia predefinida
- fatiamento de uma quantidade predefinida de fatias com uma espessura predefinida
- Cortar um pão ao meio



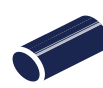
Espessura mínima: 5 mm Espessura máxima: 25 mm



Contador de fatias



Móvel, sobre rodízios



aço inoxidável  
AISI 304



### Fatiador de pão com lâmina circular KT-1

Modelo KT-1 para cortar pão de até 35 cm.  
Ajuste da espessura do corte de 5 a 25 mm.



### Fatiador de pão com lâmina circular KT-2

Modelo KT-2 para cortar pão de até 50 cm.  
Ajuste da espessura do corte de 5 a 25 mm.





# Fritadeiras



# FRITADEIRAS

# Fritadeiras

As fritadeiras são equipadas com soluções modernas, graças às quais podem preparar rapidamente produtos que exigem fritura rápida em óleo como peixes, Batatas/polentas fritas, Frango, Pastéis, Coxinhas de frango, Bolinho de bacalhau, sonhos ou outros pratos favoritos). As fritadeiras também são equipadas com proteção adequada, na forma de elementos diferentes que não aquecem ou termostatos para evitar a queima do óleo.



# Fritadeiras

FRITADEIRAS



humidity control



proofing chamber temperature control



Loading unit/loaders



Cuba isolada



Ajuste de temperatura



Componente de aquecimento removível



Controle fácil e seguro



2 cestos para fritura



Alças não aquecíveis



Válvula de drenagem



Termostato de segurança

Uma fritadeira com câmara de fermentação, incluindo todos os equipamentos necessários para iniciar a produção (fritadeira, câmara de fermentação, cinco unidades basculantes na câmara de fermentação, dois cestos para retirar os sonhos/roscas/Bolinho de chuda/churros). Todos os componentes do dispositivo são feitos de aço de alta qualidade.



## Fritadeira de mesa / Fritadeira funda SP

SP-24: dimensões internas da bandeja [mm] 490 x 410 x 175 H



## Fritadeira com câmara de fermentação sonhos/roscas/Bolinho de chuva/churros

Modelos: SP-48G, SP-60G, SP-80G.

Amplio equipamento padrão da fritadeira com prova e tombadores. 24, 48, 60, 80 rosquinhas.



## Fritadeiras com suporte

Modelos: SP-24, SP-48, SP-60, SP-80, 24, 48, 60, 80 rosquinhas.



## Fritadeiras SP-PLUS

Fritadeiras SP-PLUS com sistema de giro e câmara de fermentação para sonhos, rosca, bolinho de chuva, churros e outros doces.





# FORNO DE TUBULAÇÃO DE VAPOR / CARREGADORES DE FORNO

## Fornos de lastro com tubo de vapor

Os fornos PPCR são destinados a todos os produtos de panificação, especialmente para pães e roscas. O forno de tubo de vapor PPCR, graças ao seu sistema inovador de tubos, é uma ótima opção para todos os tipos de pães, pãezinhos e produtos de panificação. O forno de lastro com tubos de vapor PPCR é um forno estático, com câmaras de cozimento dispostas verticalmente. Sua principal característica é o sistema de aquecimento.

Nossos fornos de lastro para assar pão se distinguem não apenas por sua construção robusta, mas também pela distribuição perfeita da temperatura em cada câmara de assamento. Como resultado, os produtos assados em nossos fornos são sempre assados de maneira uniforme e perfeita.

Todos os nossos fornos são fabricados com materiais de alta qualidade, garantindo longa vida útil e resistência a danos. Tomamos muito cuidado para garantir que nossos equipamentos estejam em total conformidade com os mais recentes padrões de segurança e atendam às expectativas até mesmo dos clientes mais exigentes.

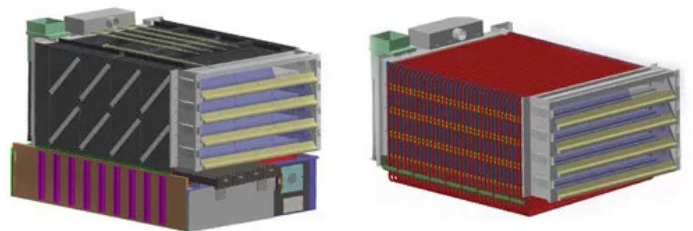


### Fornos de lastro com tubo de vapor

Fornos nas versões de 4 câmaras / 3 portas,  
Superfícies de cozimento disponíveis:  
10,3; 12,3; 14,2; 16,2; 18,2; 20,2; 22,2; 24,2 m<sup>2</sup>.



**FORNO COM TUBULAÇÃO DE VAPOR  
CARREGADORES DE FORNO**



### Carregador de forno de lastro integrado

Carregador de forno de lote semiautomático em aço inoxidável, sistema montado em duas colunas.



### Carregador manual para fornos de lastro

Aparelhos de carregamento e descarregamento do forno disponíveis em várias dimensões, mediante solicitação.



A close-up photograph of industrial stainless steel beaters. The beaters are positioned above a large, polished stainless steel mixing bowl. The background shows a blurred industrial setting with a control panel featuring a red and yellow emergency stop button. The lighting is bright, highlighting the metallic surfaces.

**BATEDEIRAS**  
**Batedeiras**

**BATEDEIRAS  
COM CUBA REMOVÍVEL**

## Batedeiras industriais para massas e produtos alimentícios

Os bateadeiras da série MIX são uma família profissional de máquinas que atendem a todos os requisitos para a produção de massa e outros produtos alimentícios.

A série MIX é caracterizada por um design muito forte e bem pensado. Os elementos mais importantes dos bateadeiras são feitos de aço inoxidável de alta qualidade; o corpo em si tem paredes muito grossas, portanto, não é suscetível a eventualidades impactos poderosos.



**BATEDEIRAS COM CUBA REMOVÍVEL**



**S-MIX**



**U-MIX**



**S-MIX**

**S-MIX/Batedeira com cubas removíveis e ferramenta de mistura em espiral**

Modelos: S-MIX 80, S-MIX 120, S-MIX 160, S-MIX 220, S-MIX 340



**U-MIX**

**U-MIX/Mixers com tigelas removíveis e ferramenta de mistura em forma de U**

Modelos: U-MIX 80, U-MIX 120, U-MIX 160, U-MIX 220, U-MIX 340





**Batedeiras**

 **R-MIX**



**BATEDEIRAS**

**COM CUBAS E FERRAMENTAS REMOVÍVEIS**

# R-MIX

## Batedeiras com CUBAS e ferramentas removíveis

Batedeira profissional projetada para trabalhar com produtos de confeitaria e alimentos com consistência leve e média para preparar uma ampla variedade de produtos.

Os misturadores combinam as vantagens dos BATEDEIRAS espirais clássicos e dos batedeiras planetários.

Um sistema multifuncional de ferramentas removíveis é perfeito para padarias e confeitarias.



**BATEDEIRAS  
COM CUBAS E FERRAMENTAS REMOVÍVEIS**



### 5 ferramentas extras R-MIX:

- Batedor espiral
- Batedor simples
- Batedor triplo
- Fouet / batedor de arame
- Fouet espiral / batedor de arame espiral



### R-MIX/Batedor com cubas e ferramentas removíveis

Modelos: R-MIX 120, R-MIX 180, R-MIX 260, R-MIX 340, R-MIX 500





## **FUNIS ALIMENTADORES DE MASSA E ELEVADORES DE CUBAS**



### Funil Alimentador – Sistema Contínuo de Alimentação de Massa com Chunker

O funil alimentador com sistema contínuo e Chunker garante a alimentação uniforme e eficiente da massa em linhas de produção industrial. Pode operar em modo manual ou automático, conforme a necessidade da sua operação.

Projetos individuais: desenvolvidos sob medida conforme as especificações do cliente

Mantém a qualidade e a textura da massa durante todo o processo

Ideal para integração com divisoras, modeladoras e outras máquinas industriais



### Elevador Basculante de Cubas para Masseiras Espiral – WDC

O Elevador Basculante de Cubas WDC é projetado para elevar e despejar a massa de masseiras espiral de forma segura e eficiente, integrando-se perfeitamente à linha de produção.

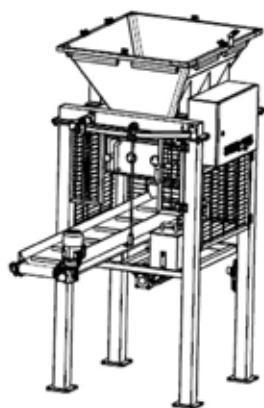
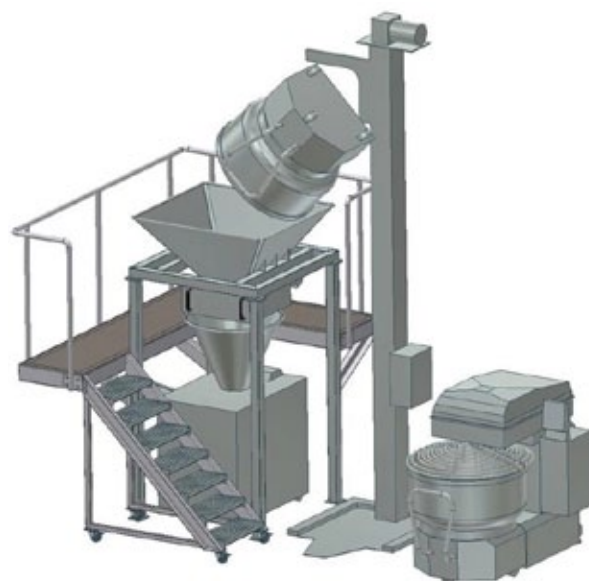
Altura de elevação: definida individualmente conforme as necessidades da linha de produção

Garante segurança do operador e preservação da qualidade da massa

Construção robusta em aço inoxidável, adequada para uso industrial



## Alimentação automática de massa



### Funil Alimentador com Sistema de Esteira

O funil alimentador é equipado com sistema de esteira, garantindo a alimentação automática da massa de forma contínua e uniforme. Capacidade padrão: 120 a 160 kg.





**MOEDORES PARA FARINHA  
DE ROSCA**

## Moedor de pães e produtos de panificação

Moedores de migalhas de pão rápidos e de alta qualidade feitos de aço inoxidável AISI 304. A granulação do produto é ajustada com peneiras removíveis. Como padrão, o moedor é equipado e entregue ao cliente já com 3 peneiras com malha de 3, 4 e 5 mm.

# MTB

# MOEDORES PARA FARINHA DE ROSCA



safe use



wide hopper



different sieve mesh size available



sharp knives for cutting and grinding



**Moedores para farinha de rosca MTB-4**

Capacidade: até 500 kg/h, Peneira: I - 3, II - 4, III - 5 [mm],  
\* Peneiras de 2 a 10 mm disponíveis opcionalmente,  
Dimensões: 75 x 61 x 145 [cm], Potência: 4 KW.



**Moedores para farinha de rosca MTB-7**

Capacidade: até 850 kg/h, Peneira: I - 3, II - 4, III - 5 [mm],  
\* Peneiras de 2 a 10 mm disponíveis opcionalmente,  
Dimensões: 75 x 61 x 145 [cm], Potência: 7,5 KW.





**DOSADORES / ENCHEDORES**

## Dosador com mecanismo de parafuso

Depositário para uma ampla variedade de produtos, desde água até carne moída. Dosagem precisa com o mecanismo fácil de limpar.



## Dosadora universal por parafuso U-MAX – Máquina dosadora / dispensadora

Depositário para uma ampla gama de produtos, desde água até carne moída. Dosagem precisa com o mecanismo fácil de limpar. Adequado para uma ampla variedade de tipos de recheio, como bombons, geleias, cremes de confeitaria, mel, iogurte, manteiga cremosa de origem vegetal ou animal, massas de cream cheese, chantilly e até mesmo massas com materiais alimentícios cortados (ervas, nozes, azeitonas...), etc.



## Máquina de dosagem automática D-MAX

D-MAX: para dispensar e preencher todos os tipos de massas, recheios, recheios contendo pedaços de frutas, dispensar bolos líquidos, pudins, queijos, purês, molhos e decoração.



## Enchedora manual com pistão duplo / único

Porção de recheio: até 10 g  
Capacidade do tanque: 5 litros





Peneiradoras de farinha



**MÁQUINAS PARA PENEIRAR  
FARINHA**

# Peneiradoras de farinha

## Peneiramento de farinha como feito à mão

Uma nova geração de máquinas de peneiramento com uma solução de peneiramento inovadora - "peneiramento delicado quase como à mão".

As máquinas peneiras de farinha totalmente feitas de aço inoxidável - modelo PM-12, pintadas de branco - modelo PM-11 e aço inoxidável e equipadas com elevador automático de sacos - modelo PM-12/A são adequadas para limpar a farinha de possíveis sujeiras, como pedaços de papel/pedaços de barbante etc.



minimum dusting



50 kg bag in 60 seconds



simple and safe control



perfectly selected sieve mesh diameter

# MÁQUINAS PARA PENEIRAR FARINHA



### Máquina de peneiração de farinha em aço inoxidável

PM-12: capacidade: até 3 toneladas/h, saco de 50 kg, aproximadamente 60 segundos.



### Máquina de peneiração de farinha pintada em cores

PM-11: capacidade: até 3 toneladas/h, saco de 50 kg, aproximadamente 60 segundos.



### Máquina de peneiração de farinha com sistema de carregamento

Carcaça de aço inoxidável com elevador automático de sacos. PM-12A: capacidade de até 3 ton/h, saco de 50 kg, aproximadamente 60 segundos.



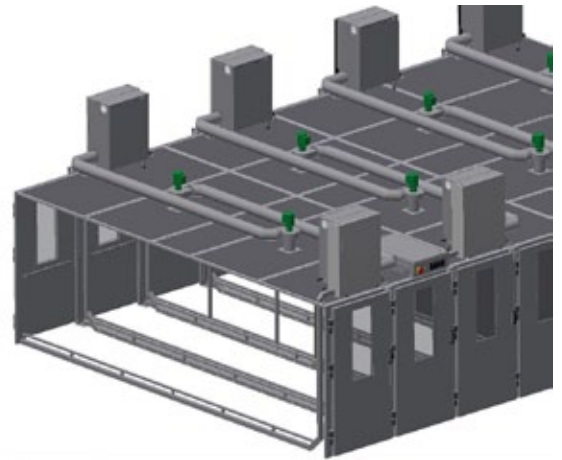
### Máquina de peneiração de farinha de aço inoxidável Long

PM-12L: levantamento de farinha de até 3,5 metros.



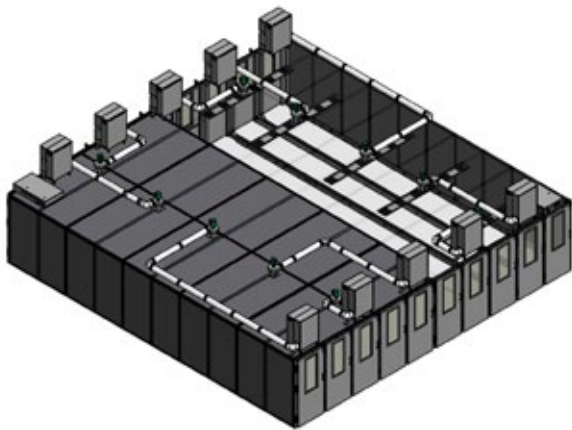


## Unidade Climatizadora



### Câmara de fermentação comercial personalizada

A câmara de fermentação permite um controle preciso da fermentação da massa crua. O sistema modular de ar condicionado com fluxo de ar integrado evita que o ar seja soprado diretamente sobre a massa crua.



### Câmara de prova comercial personalizada de passagem

Cada projeto é tratado individualmente a partir de desenhos conceituais.



### Unidade climática AK-3 para controle de temperatura e umidade da câmara de prova

A unidade de prova garante que os parâmetros de umidade e temperatura desejados sejam alcançados rapidamente na câmara de prova.



### Câmara de fermentação móvel 20 bandejas - estreita Prof-1

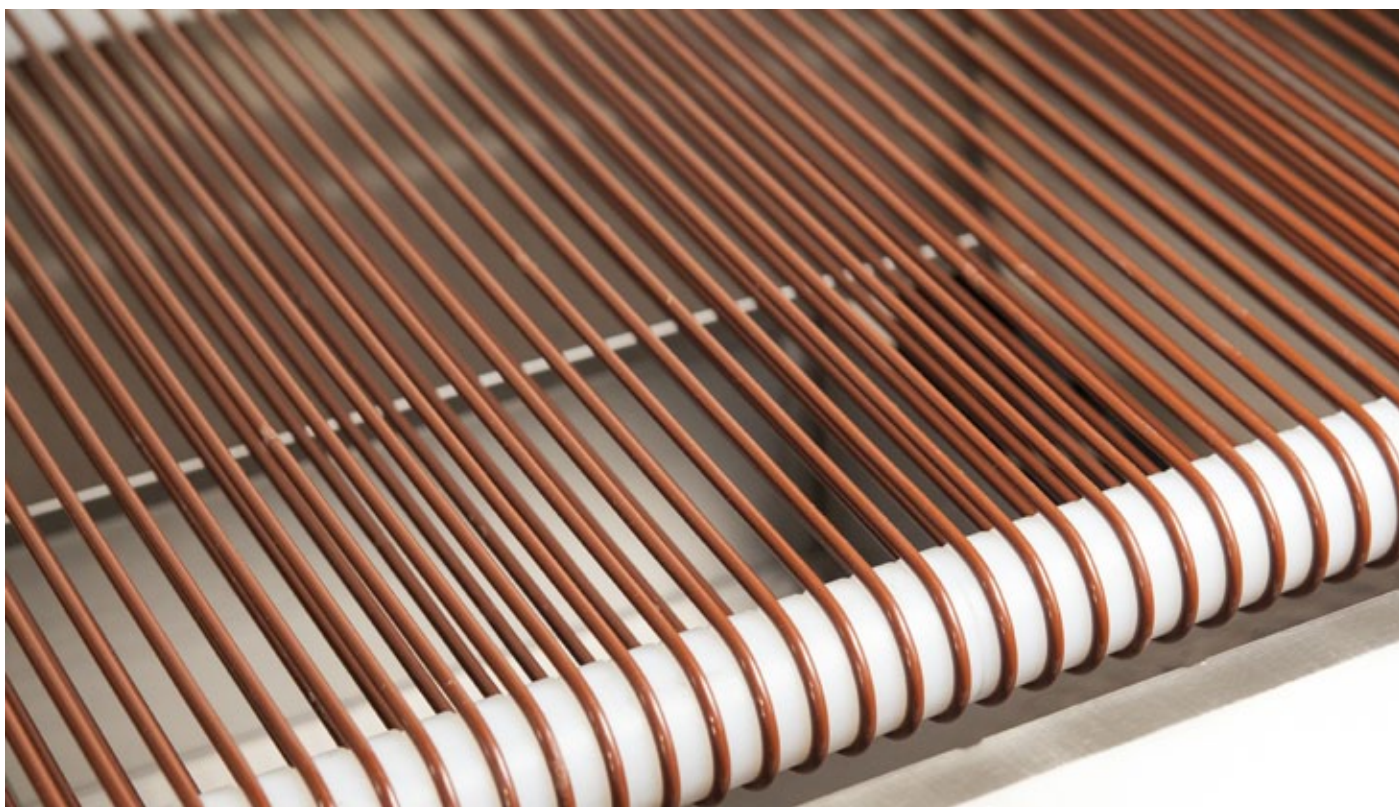
O PROF1 é uma versão mais estreita (560 x 875 x 2020 H [mm]).



### Câmara de fermentação móvel 20 bandejas - largas Prof-2

O PROF2 é a versão mais ampla (760 x 675 x 2020 H [mm]).





### Aplicador para polvilhar açúcar ou sementes

Unidade de sprinkler POSC-1, Dimensões [cm] 87 x 160 x 142 H



### Dispositivo de pulverização de água

Para ser usado como uma única unidade ou em uma linha



### Sistema de pulverização de água e aplicador de sementes

CIA-3 Dimensões [cm] 195 x 83 x 135 H



### Dry powder mixing machine

Model MPS-30 - total tank capacity 35 liters.  
max. drum rotation 20 rpm



# BATEDEIRA PARA MASSAS E PRODUTOS DE ALTA DENSIDADE E CONSISTÊNCIA FIRME

Para massas pesadas e produtos com consistência firme, como barras de proteína, produtos cárneos e massas (pasta)



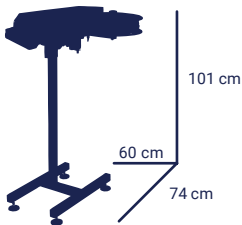
## Batedeira de braço em Z para massas duras e de consistência firme – Z-MIX

*Para misturar até mesmo as massas mais difíceis com baixo teor de água e outros produtos alimentícios de consistência forte, como carne. A capacidade total da câmara é de 250 e 470 litros.*



## Máquina de fechamento de sacos com clipe

Essa máquina simples e inteligente é amplamente usada em padarias familiares menores e destina-se a embalar produtos de panificação, como pães, fatias de pão, pãezinhos, croissants etc., e outros produtos alimentícios ou não alimentícios. A máquina é um dispositivo semiautomático que fecha as sacolas com um clipe de plástico com duas pontas de arame com uma data impressa.



## Soprador de sacos para embalagem de pães

Um dispositivo destinado ao sopro de sacos, disponível como uma unidade de mesa ou máquina autônoma, usado para sacos de diversos tamanhos. Aplicável a bolsas de wicket, com fio ou com grampo. Distância ajustável do furo - de 40 mm a 140 mm por bolsas com comprimento máximo de 500 mm (conforme padrão). O soprador é equipado com um ventilador de 230 Volts, preparado para trabalho contínuo.



## Soprador de ar para abertura de sacos no ensacamento de pães

Dimensões: 600 x 330 x 240 mm  
Também disponível sem base.



**Alteração de data fácil  
Impressão perfeita**



## Máquina clipadora de sacos com impressora de data TK-1

A tarefa do TK18 é alimentar a fita de grameamento, imprimir a data de fechamento, cortar e fechar o produto colocado na bolsa com o grampo.



# Carrinhos de elevação

Não é mais necessário levantar Cubas pesadas! Uma pessoa para realizar todo o trabalho com segurança. Com uma solução moderna, que é o elevador automático de tigelas carregado por bateria, as Cubas são coletadas sem esforço dos misturadores planetários e, em seguida, são transportadas para o local de trabalho e levantadas para despejar a massa em moldes ou bandejas. O HUB-1 opera de forma totalmente independente e é alimentado por modernas baterias de gel de longa duração.



## O que isso significa?

Levante e despeje a massa da cuba da bateadeira sem esforço. Facilite o trabalho de sua equipe, aumente o desempenho por meio da operação de uma só pessoa.



Elevação e abaixamento automático da cuba



Cuba de até 100 litros



Baterias modernas e eficientes



Controle simples e seguro



Manuseio fácil com elevador



## Carrinho móvel para transporte e elevação de rolos

Modelo: HUB-1, máx. 100 l\*.

\* Pode ser adaptado de acordo com as necessidades.



## Levantador de cuba para misturadores planetários HUB-1

Modelo: HUB-1, Capacidade do recipiente: máx. 100 l\*.

\* Pode ser adaptado de acordo com as necessidades.



## Levantador de caixas de papelão carrinho basculante móvel HUB1BOX

Modelo: HUB-1, máx. 100 l\*.

\* Pode ser adaptado de acordo com as necessidades.



HUB2

HUB3

HUB4BOX

HUB3+

HUB4BIN



**Levantador de cuba para misturadores planetários HUB-2**

Tamanho da tigela: máx. 60 l \*  
\* Pode ser adaptado de acordo com as necessidades.



**Levantador de cuba para bateadeiras planetários HUB-3**

Tamanho da tigela: até 200 l \*  
\* Pode ser adaptado de acordo com as necessidades.



**Carrinho - Dispositivo de elevação, levantador HUB-3A**

Modelo HUB-3A - Com sistema de braço de abertura e fechamento automático.  
\* Pode ser adaptado de acordo com as necessidades.



**Levantador basculante para barris - lifter HUB-3B**

HUB-3A-1



**Carrinho eurobin de elevação de caçambas HUB4BIN**

HUB4BIN



**Carrinho basculante móvel para elevação de caixas e recipientes HUB4BOX**

Versão padrão do HUB4BOX: carga máxima: 60 kg,  
HUB4BOX Versão robusta: capacidade máxima de carga: 150 kg.

\* Pode ser adaptado de acordo com as necessidades.



## CONSTRUIDO COM CARINHO - FEITO PARA PADEIROS



### Pensando no futuro

#### Investindo em parceiros e novas tecnologias

A MECH-MASZ investe continuamente no conhecimento de seus colaboradores. Desde 16 de agosto de 2016, passamos a operar em uma nova planta industrial com área total de 6.000 m<sup>2</sup>.

Essas novas condições nos permitem oferecer um atendimento ainda mais ágil a nossos Parceiros e clientes, além de desenvolver projetos específicos e personalizados para atender às demandas dos clientes mais exigentes.

Nosso moderno departamento de design dedica-se integralmente ao desenvolvimento de soluções e máquinas que apoiam os padeiros em seu trabalho diário e desafiador. O que nossos clientes compartilham conosco tem enorme valor, pois, graças a esse feedback, sabemos exatamente o que deve ser aprimorado para alinhar a eficiência de nossas máquinas às necessidades de cada Parceiro e de seus clientes.

Com esse espírito, lançamos o Mech-Masz Partner Program – Juntos construímos o futuro da panificação. Juntos crescemos.

Nosso objetivo é adequar constantemente nossa oferta às demandas de um mercado em transformação – e garantir que cada inovação torne o seu trabalho mais simples, produtivo e eficiente.

### Nossa História

Todos os departamentos – design, produção, vendas, logística e assistência técnica – estão localizados em um único espaço. Essa estrutura integrada garante o melhor fluxo de informações, diretamente do cliente ao departamento responsável, permitindo respostas rápidas e eficazes.

Como resultado, conseguimos oferecer um suporte completo e um atendimento de excelência. Nossos produtos são enviados diretamente do estoque aos clientes finais e distribuidores no Brasil, na Europa e em todos os continentes.

A empresa participa regularmente das principais feiras do setor na Polônia e na Europa, como POLAGRA, IBA e EUROPAIN, reforçando sua presença internacional e compromisso com a inovação no mercado de panificação e confeitaria.

[www.mech-masz.eu](http://www.mech-masz.eu)

## Contato

MECH-MASZ Szczeciński sp. j.

Endereço:

Jaroszewo 80, 88-400 ŻNIN, POLAND

## Fale Conosco

[export@mech-masz.com.pl](mailto:export@mech-masz.com.pl)

[mechmasz@mech-masz.com.pl](mailto:mechmasz@mech-masz.com.pl)

Phone: +48 52 302 00 73

Já **40** anos  
no mercado



**Mech**  
**Masz**  
*Szczeciński*

MECH-MASZ Szczeciński sp. j.



SCAN QR CODE

 Jaroszewo 80, 88-400 ŻNIN, POLAND  +48 52 30 31 238 +48 52 30 31 239  [export@mech-masz.com.pl](mailto:export@mech-masz.com.pl)

As fotos apresentadas em nossos catálogos têm caráter meramente ilustrativo e têm como único objetivo mostrar o aspecto geral dos produtos. Essas imagens não constituem uma representação totalmente precisa do produto oferecido. O aspecto final do produto pode diferir do mostrado nas fotos, e todos os detalhes importantes devem ser confirmados por meio das especificações técnicas disponíveis. Em caso de dúvidas, entre em contato com nosso representante de vendas.