

digrano@digranomaquinas.com.br

facebook.com/digranomaquinas **f** youtube.com/digranomaquinas **b**



Inspirados na tradição italiana onde a gastronomia é uma arte, nasce a proposta de fabricar máquinas para o setor alimentício com o mesmo amor que nossos clientes empregam em sua produção de alimentos.

Sempre atentos a melhoria contínua e acreditando no potencial das pessoas que fazem parte da família di Grano, acreditamos que a receita para o sucesso é criar laços através da honestidade, comprometimento, transparência e dedicação em tudo aquilo que estamos envolvidos, com nossos clientes, fornecedores e colaboradores.



MISTURADORES



MISTURADOR

☆ Modelo	M15	M30
****	Massa para pastéis, massa fresca,	Massa para pastéis, massa fresca,
Tipos de produtos:	massa de pizza, massa para	massa de pizza, massa para
	biscoito, embutidos e outras.	biscoito, embutidos e outras.
I ☆ Altura:	700mm	800mm
🗘 Largura:	850mm	1100mm
Comprimento:	480mm	600mm
© Capacidade de Produção:	15kg/ciclo	30kg/ciclo
RG Peso:	60kg	100kg
Potência:	0,75kw	1,1kw
Produção Hora:	até 60kg	até 120kg
Alimentação Elétrica:	Monofásico 220V ou	Monofásico 220V ou
Allineillação Eletrica:	Trifásico 220V/380V	Trifásico 220V/380V













MISTURADORES COMPACTADORES





MISTURADOR COMPACTADOR MC30

Tipos de produtos:	Massas para pastéis, massa fresca e
	massas que necessitam de compactação.
I☆ Altura:	1180mm
🗘 Largura:	1400mm
☼ Comprimento:	880mm
© Capacidade de Produção:	30 kg/ciclo
Largura Massa Compactada:	200mm
RG Peso:	450kg
Potência:	3,0kw
Produção Hora:	até 120kg
Alimentação Elátrica	Monofásico 220V ou
Alimentação Elétrica:	Trifásico 220V/380V



EXTRUSORAS



▼EXTRUSORA P50

Tipos de produtos:	Macarrão, talharim, lasanha, espaguete, penne, capeletti, parafuso, entre outras, conforme o tipo de trafila utilizada.
I Altura:	1404mm
🗘 Largura:	404mm
Comprimento:	675mm
кс Peso:	140kg
Potência:	2,2kw
Produção Hora:	50kg
Alimentação	Monofásico 220V ou
elétrica:	Trifásico 220V/380V

EXTRUSORA P10

Tipos de produtos:	Macarrão, talharim, lasanha, espaguete, penne, capeletti, parafuso, entre outras, conforme o tipo de trafila utilizada.
Altura:	450mm
🗘 Largura:	250mm
Comprimento:	450mm
кс Peso:	40kg
Potência:	0,8kw
(Produção Hora:	10kg
© Capacidade de Mistura:	2kg
Alimentação	Monofásico 220V ou
Elétrica:	Trifásico 220/380V

























O cortador automático para massas curtas como macarrão, penne, parafuso, conchinha entre outros modelos. Consulte.



TRAFILA >

As trafilas são acessórios utilizados para produção de massa fresca, são responsáveis pelo formato da massa. Fabricadas em aço inoxídavel, bronze e polímeros. São de extrema importância no processo produtivo e são fabricadas em diversos formatos. Algumas trafilas podem ter acabamento em teflon.



Modelos Trafila:

- Trafila Maccheroni Rigati 8mm
- Trafila Maccheroni Rigati 12mm
- Trafila Capelli d`angelo 1,1mm
- Trafila Spaghetti 1,7mm
- Trafila Spaghetti 2,2mm
- Trafila Bigoli 3,0mm
- Trafila Tagliarini 2,5x1,0mm

- Trafila Tagliatelle 6,0x1,0mm
- Trafila Bucatini 3,0mm
- Trafila Conchiglie 30mm
- Trafila Conchiglione 55mm
- Trafila Penne Rigate 8mm
- Trafila Fusilli
- Molde de Esfolio

SISTEMA DE ARREFECIMENTO

Integrado a extrusora, o sistema de arrefecimento auxilia no resfriamento do cabeçote de extrusão. O conjunto é formado por um reservatório de água, uma bomba de circulação e os acessórios necessários para instalação no equipamento. O resultado é uma produção maior e com uma qualidade superior nas massas.



Tipos de produtos:	Macarrão, talharim, lasanha, espaguete, penne, capeletti, parafuso, entre outras, conforme o tipo de trafila utilizada.
Altura:	555mm
🗘 Largura:	550mm
Comprimento:	570mm
RG Peso:	60kg
Potência:	1,1kw
Produção Hora:	20kg
Capacidade de Mistura:	5kg
Alimentação Elétrica:	Monofásico 220V ou Trifásico 220/380V

CILINDROS LAMINADORES



CILINDRO LAMINADOR CALIBRADOR

₩	Modelo:	CC 150	CC 300	CC 400	CC 600
	Altura:	1400mm	1400mm	1400mm	1400mm
0	Largura:	500mm	800mm	850mm	900mm
0	Comprimento:	1000mm	1200mm	1200mm	1200mm
4	Largura Massa:	150mm	300mm	400mm	600mm
/KG∖	Peso:	70kg	110kg	120kg	150kg
1	Potência:	0,5kw	1,1kw	1,1kw	1,5kw
()	Produção Hora:	Até 30kg	Até 50kg	Até 50kg	Até 60kg
⊗	Alimentação	Monofásico 220V ou	Monofásico 220V ou	Monofásico 220V ou	Monofásico 220V ou
(3)	Elétrica:	Trifásico 220V/380V	Trifásico 220V/380V	Trifásico 220V/380V	Trifásico 220V/380V











CILINDRO LAMINADOR CONJUGADO

*	Modelo:	C3 300	C3 400	C3 600
	Altura:	1450mm	1450mm	1450mm
0	Largura:	850mm	950mm	1000mm
0	Comprimento:	1600mm	1700mm	1700mm
4	Largura Massa:	300mm	400mm	600mm
KG	Peso:	250kg	270kg	320kg
(1)	Potência:	2,2kw	2,2kw	4,0kw
0	Produção Hora:	Até 150kg	Até 180kg	Até 200kg
(8)	Alimentação	Monofásico 220V ou	Monofásico 220V ou	Monofásico 220V ou
	Elétrica:	Trifásico 220V/380V	Trifásico 220V/380V	Trifásico 220V/380V

















	₩	Modelo:	N100	N250
		Altura:	1600mm	1600mm
	0	Largura:	750mm	750mm
	8	Comprimento:	1200mm	1200mm
	KG	Peso:	130kg	130kg
	1	Potência:	1,1kw	3,0kw
	0	Produção Hora:	100kg	250kg
	(SE)	Alimentação	Monofásico 220V ou	Monofásico 220V
	(B)	Elétrica:	Trifásico 220V/380V	Trifásico 220V/380









NHOQUEIRA NINA

$\mathbb{I} \bigcirc$	Altura:	510mm
- 4	Largura:	220mm
8	Comprimento:	350mm
KG	Peso:	25kg
Θ	Produção Hora:	Até 20kg
(A)	Alimentação	Requer base
(SE)	Elétrica:	motorizada*







Tipos de Produtos:	Ravióli, pastéis, tortéi, tortellini, podendo ter vários formatos: redondos, quadrados, retangulares, triangulares, meia lua.
I Altura:	300mm
🗘 Largura:	250mm
Comprimento:	540mm
reso:	20kg
Produção Hora:	até 20kg
Alimentação Elétrica:	Requer base motorizada*











MÁQUINAS DE BISCOITOS



BISCOITOS MB50

Tipos de Produtos:	Diversos formatos como
	biscoitos, roscas e bolachas.
I Altura:	850mm
🗘 Largura:	820mm
Comprimento:	900mm
RG Peso:	130kg
Potência:	1,5kw
Produção Hora:	30 a 60kg
Alimentação	Monofásico 220V ou
Elétrica:	Trifásico 220V/380V













BISCOITOS MB250

Tipos de Produtos:	Diversos formatos como
	biscoitos, roscas e bolachas.
🗘 Altura:	1800mm
🗘 Largura:	1200mm
Comprimento:	3200mm
RG Peso:	400kg
Potência:	5,0kw
🕑 Produção Hora:	150 a 250kg
Alimentação	Monofásico 220V ou
Elétrica:	Trifásico 220V/380V

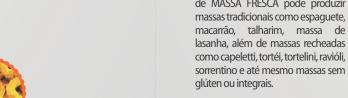
















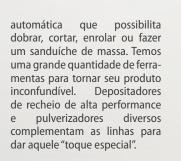
de produção que cumpre os requisitos atuais da indústria.

Modulares em estrutura, mas

com especificações, atendem às mais diversas exigências.

Nossos acessórios criam diversas

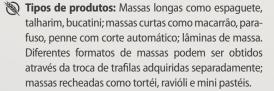
possibilidades para a produção



Nossa linha de processamento de MASSA FRESCA pode produzir Todos os acessórios da di Grano estão prontos para atender aos massas tradicionais como espaguete, requisitos de higiene e segurança. macarrão, talharim, massa de lasanha, além de massas recheadas como capeletti, tortéi, tortelini, ravióli,

Viemos construindo máquinas para massas ao longo de nossa história e toda nossa experiência e conhecimento são incorporados em cada projeto exclusivo.

1650mm
900mm
6000mm
até 8 pessoas
250kg
5,0kw
Até 40 kg/hora de tortéi. Até 20 kg/dia
Capeletti fechado à mão por pessoa.
Até 50 kg/hora massa fresca.
Monofásico 220V ou
Trifásico 220V/380V



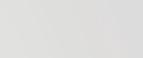












di GRANO



















Uma opção completa de processamento de massas, com módulos variáveis a MASTERFORM é uma linha de produção que cumpre os requisitos atuais da indústria. Modulares em estrutura, mas com especificações, atendem às mais diversas exigências.

folhadas, pastéis, mini pastéis, croissants, enroladinhos, esfihas, pizzas, mini pizzas, empadas, empanadas, calzones, pierogis entre outros produtos.

Nossos acessórios criam diversas possibilidades para a produção automática que possibilita dobrar, cortar, enrolar ou fazer Nossa linha de processamento de um sanduíche de massa. Temos uma SALGADOS E PIZZA pode produzir massas grande quantidade de ferramentas para

tornar seu produto inconfundível.

Depositadores de recheio de alta performance e pulverizadores diversos complementam as linhas para dar aquele "toque especial".

Todos os acessórios da di Grano estão prontos para atender aos requisitos de

DIFERENCIAIS

Estrutura modular personalizada (capacidade de produção e variedade de produtos específicos)

Acessórios sob medida

Dosadores de recheio de alta performance

Tipos de produtos:

Pastéis de diversos formatos e tamanhos, disco de pizza, massas de lasanha, empadas, empanadas entre outros.





























INHA PASTITA

A linha Pastita vem para revolucionar as pequenas e médias produções, com um conceito moderno e econômico. É formada por módulos: base motorizada, grupo ravióli, grupo nhoque, grupo extrusor misturador, grupo laminador e grupo cortador.

Trata-se de um investimento inteligente, pois você pode comprar toda a máquina ou adquirir os módulos separadamente de acordo com sua necessidade. Alguns módulos se tornam essenciais para o funcionamento. Consulte.

Uma fábrica completa que produz massas como macarrão, espaguete, penne, parafuso, ravióli, talharim, massas laminadas, nhoque; isso tudo em locais com espaços limitados, por ser um equipamento



◆ BASE MOTORIZADA Utilizada para acoplar e motorizar todos os acessórios da Linha Pastita: misturador e extrusora de massas, ravioleteira, cilindro laminador, cortador de talharim e nhoqueira. I Altura: 600mm Largura: 410mm Comprimento: 610mm кс Peso: 36kg 1,1kw (i) Potência: Alimentação Elétrica: Monofásico 220V ou Trifásico 220V/380V

EXTRUSORA P10

Tipos de	Macarrão, talharim, lasanha
produtos:	espaguete, penne, capeletti
	parafuso, entre outras, confor-
	me o tipo de trafila utilizada.
Altura:	450mm
🗘 Largura:	250mm
Comprimento:	450mm
rg Peso:	40kg
Potência:	0,8kw
Produção Hora:	10kg
Gapacidade de Mistura:	3kg
Alimentação	Monofásico 220V ou
Elétrica:	Trifásico 220/380V





CORTADOR PICOLO

I ♠ Altura:	150mm
🗘 Largura:	410mm
♦ Comprimento:	350mm
KG Peso:	25kg
Tamanho de	5mm, 8mm
Corte:	12mm e 20m
Alimentação	Requer base
Elétrica:	motorizada*

Tipos de

I Altura:

Q Largura:

produtos:

Comprimento: 100mm

Massas longas,

outros modelos.

100mm

300mm

Requer base motorizada*

lasanha, pastel entre

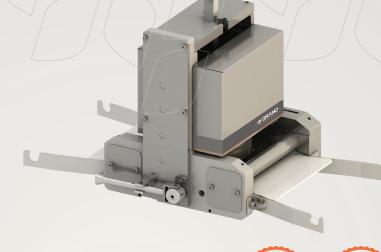












◄ RAVIOLETEIRA RA20

	Tipos de	Ravióli, pastéis, tortéi,
	Produtos:	tortelini, podendo ter vários
		formatos: redondos,
		quadrados, retangulares,
		triangulares, meia lua.
	Altura:	300mm
	Largura:	250mm
	Comprimento:	540mm
	RG Peso:	20kg
	Produção Hora:	Até 20kg
	Alimentação	Requer base
	Elétrica:	motorizada*









di GRANO

LAMINADOR MINI









Altura:	510mm
🗘 Largura:	220mm
Comprimento:	350mm
RG Peso:	25kg
Produção Hora:	Até 20kg
Alimentação	Requer base
Elétrica:	motorizada*







DOSADOR

Os dosadores da di Grano facilitam e agilizam seu processo produtivo, podendo dosar líquidos, produtos pastosos e semipastosos. Regulagem precisa de dosagem, podendo ser montado em diversas linhas de produção.

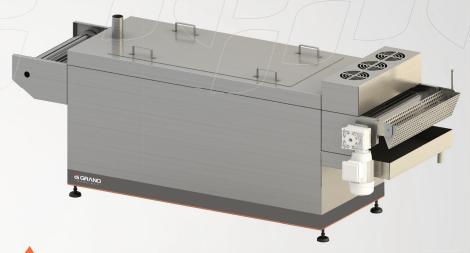


☆ Modelos:

Dosador Líquido Dosador Semipastoso Dosador Pastoso



PRÉ-COZIMENTO E PAUSTERIZAÇÃO



PRÉ-COZIMENTO PC 50

Altura:	1300mm
🗘 Largura:	600mm
	2500mm
RG Peso:	200kg
Potência:	0,8kw
🗘 Produção Hora:	Até 50kg
Alimentação Elétrica:	Monofásico 220V ou Trifásico 220V/380V
	Largura: Comprimento: Peso: Potência: Produção Hora:

PASTEURIZADOR PT 50

I Altura:	1300mm
🗘 Largura:	600 mm
Comprimento:	2500 mm
RG Peso:	200kg
Potência:	0,8kw
🗘 Produção Hora:	Até 50kg
Alimentação Elétrica:	Monofásico 220V ou Trifásico 220V/380V

* ACESSÓRIOS



O aplicador de pó di Grano é utilizado para facilitar e automatizar a aplicação de

açúcar, farinhas, grãos e outros em produtos alimentícios.



Esteira de Movimentação e Transporte

Esteira de Corte

di GRANO

Esteira de Processamento

Esteira de Classificação



⋖ SISTEMA DE VENTILAÇÃO

Possuímos os mais diversos modelos de sistemas de ar forçado, fabricado sob medida. São excelentes para o uso em cozinhas, padarias, açougues, frigoríficos, restaurantes e no comércio em geral. Podem ser sistemas fixos ou móveis. Consulte modelos sob



MESA DE MANIPULAÇÃO

npr.	Larg.	Alt.	
)cm	70cm	85cm	