

Maná

CATÁLOGO INTERATIVO



Em caso de uso em **dispositivos android**, recomendamos o download do app gratuito **Adobe Acrobat PDF** para melhor visualização.



Categorias



Batedeiras



Amassadeiras



Fornos



Moinhos



**Panelas
doceiras**



Misturelas



Raladores



Bailarinas

**BPM-5 PRO**

Batedeira Planetária Maná® Profissional Digital

A linha de batedeiras Profissional Maná é a melhor escolha para confeitarias, padarias e demais negócios que demandem produções intermitentes. São ideais para produção de massas de consistência leve e cremosa similares a bolos, panquecas, sorvetes, cremes, pré-misturas, claras em neve, chantilly, marshmallows, glacês, etc...

5 LITROS
CAPACIDADE**⚡ 1000W****LINHA PRO**

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **42 cm**

🌀 CORES: ○ ●

↔ LARGURA: **24 cm**📄 COMPRIMENTO: **49 cm**📦 PESO: **15 kg**🏎️ VELOCIDADES: **10**

**BPM-6 PRO**

Batedeira Planetária Maná® Profissional Digital

A linha de batedeiras Profissional Maná é a melhor escolha para confeitarias, padarias e demais negócios que demandem produções intermitentes. São ideais para produção de massas de consistência leve e cremosa similares a bolos, panquecas, sorvetes, cremes, pré-misturas, claras em neve, chantilly, marshmallows, glacês, etc...

6 LITROS
CAPACIDADE**⚡ 1000W****LINHA PRO**

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **49 cm**

🌀 CORES: ○

↔ LARGURA: **23 cm**📄 COMPRIMENTO: **49 cm**📦 PESO: **14 kg**🏠 VELOCIDADES: **10**

**BPM-12 PRO**

Batedeira Planetária Maná® Profissional Digital

A linha de batedeiras Profissional Maná é a melhor escolha para confeitarias, padarias e demais negócios que demandem produções intermitentes. São ideais para produção de massas de consistência leve e cremosa similares a bolos, panquecas, sorvetes, cremes, pré-misturas, claras em neve, chantilly, marshmallows, glacês, etc...

12 LITROS
CAPACIDADE**⚡ 1000W****LINHA PRO**

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **59 cm**

🌀 CORES: ○

↔ LARGURA: **31 cm**📄 COMPRIMENTO: **64 cm**📦 PESO: **21 kg**🔍 VELOCIDADES: **10**



BPM-5 PLUS



Batedeira Planetária Maná® Industrial Plus

A linha de batedeiras Plus é a melhor escolha para confeitarias, padarias e demais negócios que demandem produções intermitentes. São ideais para produção de massas de consistência leve e cremosa similares a bolos, panquecas, sorvetes, cremes, pré- misturas, claras em neve, chantilly, marshmallows, glacês, etc...

5 LITROS
CAPACIDADE

1000W

LINHA PLUS

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **49 cm**

🌀 CORES: ○

↔ LARGURA: **24 cm**

📄 COMPRIMENTO: **49 cm**

📦 PESO: **15 kg**

⚙️ VELOCIDADES: **10**



**BPM-6 PLUS**

Batedeira Planetária Maná® Industrial Plus

A linha de batedeiras Plus é a melhor escolha para confeitarias, padarias e demais negócios que demandem produções intermitentes. São ideais para produção de massas de consistência leve e cremosa similares a bolos, panquecas, sorvetes, cremes, pré-misturas, claras em neve, chantilly, marshmallows, glacês, etc...

6 LITROS
CAPACIDADE**⚡ 1000W****LINHA PLUS**

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **49 cm**

🌀 CORES: ○

↔ LARGURA: **23 cm**📄 COMPRIMENTO: **49 cm**📦 PESO: **14 kg**🔄 VELOCIDADES: **10**

**BPM-12 PLUS**

Batedeira Planetária Maná® Industrial Plus

A linha de batedeiras Plus é a melhor escolha para confeitarias, padarias e demais negócios que demandem produções intermitentes. São ideais para produção de massas de consistência leve e cremosa similares a bolos, panquecas, sorvetes, cremes, pré-misturas, claras em neve, chantilly, marshmallows, glacês, etc...

12 LITROS
CAPACIDADE**⚡ 1000W****LINHA PLUS**

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **59 cm**

🌀 CORES: ○

↔ LARGURA: **31 cm**📄 COMPRIMENTO: **64 cm**📦 PESO: **21 kg**🏠 VELOCIDADES: **10**

**BPM-18 PLUS**

Batedeira Planetária Maná® Industrial Plus

A linha de batedeiras Plus é a melhor escolha para confeitarias, padarias e demais negócios que demandem produções intermitentes. São ideais para produção de massas de consistência leve e cremosa similares a bolos, panquecas, sorvetes, cremes, pré-misturas, claras em neve, chantilly, marshmallows, glacês, etc...

18 LITROS
CAPACIDADE

1200W

LINHA PLUS

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **66 cm**

🌀 CORES: ○

↔ LARGURA: **44 cm**

📄 COMPRIMENTO: **74 cm**

📦 PESO: **27 kg**

⚙️ VELOCIDADES: **10**



**BPM-6 ST**

Batedeira Planetária Maná® Industrial Standard

A linha de batedeiras Standard é a melhor escolha para confeitarias, padarias, hotelarias e demais negócios que exijam um tempo amplo de uso em produções aceleradas. São ideais para produção de massas de consistência leve e cremosa similares a bolos, panquecas, sorvetes, cremes, pré-misturas, claras em neve, chantilly, marshmallows, glacês, etc...

06 LITROS
CAPACIDADE

1/4 CV

STANDART

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↑↓ ALTURA: **55 cm**

🌀 CORES: ○

↔ LARGURA: **27 cm**

📄 COMPRIMENTO: **66 cm**

📦 PESO: **17 kg**

⚙️ VELOCIDADES: **6**





BPM-12 ST 1/3 CV



Batedeira Planetária Maná® Industrial Standard

A linha de batedeiras Standard é a melhor escolha para confeitarias, padarias, hotelarias e demais negócios que exijam um tempo amplo de uso em produções aceleradas. São ideais para produção de massas de consistência leve e cremosa similares a bolos, panquecas, sorvetes, cremes, pré-misturas, claras em neve, chantilly, marshmallows, glacês, etc...

12 LITROS
CAPACIDADE

⚡ 1/3 CV

STANDART

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **60 cm**

🎨 CORES: **○**

↔ LARGURA: **33 cm**

📄 COMPRIMENTO: **73 cm**

📦 PESO: **20 kg**

⚙️ VELOCIDADES: **6**





BPM-12 ST 1/2 CV



Batedeira Planetária Maná® Industrial Standard

A linha de batedeiras Standard é a melhor escolha para confeitarias, padarias, hotelarias e demais negócios que exijam um tempo amplo de uso em produções aceleradas. São ideais para produção de massas de consistência leve e cremosa similares a bolos, panquecas, sorvetes, cremes, pré-misturas, claras em neve, chantilly, marshmallows, glacês, etc...

12 LITROS
CAPACIDADE

⚡ 1/2 CV

STANDART

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **60 cm**

🎨 CORES: **○**

↔ LARGURA: **33 cm**

📄 COMPRIMENTO: **73 cm**

📦 PESO: **23 kg**

⚙️ VELOCIDADES: **6**





BPM-18 ST 1/2 CV



Batedeira Planetária Maná® Industrial Standard

A linha de batedeiras Standard é a melhor escolha para confeitarias, padarias, hotelarias e demais negócios que exijam um tempo amplo de uso em produções aceleradas. São ideais para produção de massas de consistência leve e cremosa similares a bolos, panquecas, sorvetes, cremes, pré-misturas, claras em neve, chantilly, marshmallows, glacês, etc...

18 LITROS
CAPACIDADE

⚡ 1/2 CV

STANDART

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **69 cm**

🎨 CORES: **○**

↔ LARGURA: **43 cm**

📄 COMPRIMENTO: **85 cm**

📦 PESO: **37 kg**

⚙️ VELOCIDADES: **6**





BPM-18 ST 1CV



Batedeira Planetária Maná® Industrial Standard

A linha de batedeiras Standard é a melhor escolha para confeitarias, padarias, hotelarias e demais negócios que exijam um tempo amplo de uso em produções aceleradas. São ideais para produção de massas de consistência leve e cremosa similares a bolos, panquecas, sorvetes, cremes, pré-misturas, claras em neve, chantilly, marshmallows, glacês, etc...

18 LITROS
CAPACIDADE

⚡ 1CV

STANDART

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **69 cm**

🌀 CORES: ○

↔ LARGURA: **43 cm**

📄 COMPRIMENTO: **85 cm**

📦 PESO: **43 kg**

⚙️ VELOCIDADES: **6**



**BPM-12 ELE**

Batedeira Planetária Maná® Industrial Eletrônica

A linha de batedeiras Eletrônicas é a melhor escolha para restaurantes, padarias e demais negócios que demandem produções pesadas e seriadas. São ideais para produção de massas de consistência leve e cremosa similares a bolos, panquecas, sorvetes, cremes, pré-misturas, claras em neve, chantilly, marshmallows, glacês, etc...

12 LITROS
CAPACIDADE**⚡ 1/2 CV****LINHA PRO**

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **64 cm**🎨 CORES: **○**↔ LARGURA: **31 cm**📏 COMPRIMENTO: **69 cm**📦 PESO: **21 kg**⚙️ VELOCIDADES: **10**

**BPM-18 ELE**

Batedeira Planetária Maná® Industrial Eletrônica

A linha de batedeiras Eletrônicas é a melhor escolha para restaurantes, padarias e demais negócios que demandem produções pesadas e seriadas. São ideais para produção de massas de consistência leve e cremosa similares a bolos, panquecas, sorvetes, cremes, pré-misturas, claras em neve, chantilly, marshmallows, glacês, etc...

18 LITROS
CAPACIDADE**⚡ 1/2 CV****LINHA PRO**

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **69 cm**🎨 CORES: **○**↔ LARGURA: **43 cm**📏 COMPRIMENTO: **85 cm**📦 PESO: **39 kg**🏃 VELOCIDADES: **10**



BPM-30 ELE



Batedeira Planetária Maná® Industrial Eletrônica

A linha de batedeiras Eletrônicas é a melhor escolha para restaurantes, padarias, hotelaria e demais negócios que demandem produções pesadas e seriadas. São ideais para produção de massas de consistência leve e cremosa similares a bolos, panquecas, sorvetes, cremes, pré-misturas, claras em neve, chantilly, marshmallows, glacês, etc...

30 LITROS
CAPACIDADE

⚡ 1,5 CV

LINHA PRO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **142 cm**

🎨 CORES: **○**

↔ LARGURA: **54 cm**

📄 COMPRIMENTO: **97 cm**

📦 PESO: **78 kg**

⚙️ VELOCIDADES: **10**



**BPM-40 ELE**

Batedeira Planetária Maná® Industrial Eletrônica

A linha de batedeiras Eletrônicas é a melhor escolha para restaurantes, padarias, hotelaria e demais negócios que demandem produções pesadas e seriadas. São ideais para produção de massas de consistência leve e cremosa similares a bolos, panquecas, sorvetes, cremes, pré-misturas, claras em neve, chantilly, marshmallows, glacês, etc...

40 LITROS
CAPACIDADE**⚡ 1,5 CV****LINHA PRO**

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **142 cm**

🌀 CORES: ○

↔ LARGURA: **54 cm**📄 COMPRIMENTO: **97 cm**📦 PESO: **82 kg**🏠 VELOCIDADES: **10**

**ABM-7**

Amassadeira Basculante Semi-Rápida Maná®

A amassadeira Basculante Semi Rápida Maná traz praticidade, eficiência e resistência para sua cozinha, indicada para misturar, amassar e sovar massas pesadas similares a pães, pizza, pasteis, empadão, biscoitos, panetone e etc.

7 QUILOS
CAPACIDADE

BIVOLT 1/2 CV

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **56 cm**

🌀 CORES: ○

↔ LARGURA: **35 cm**

📄 COMPRIMENTO: **57 cm**

📦 PESO: **47 kg**

⚙️ VELOCIDADES:





ARM-3



Amassadeira Rápida Maná®

As amassadeiras rápidas Maná trazem praticidade, eficiência e resistência para sua cozinha, além da agilidade, chegando no famoso ponto véu em até 7 minutos, são indicadas para alta produção de massas pesadas similares a pães, pizza, pasteis, empadão, biscoitos, panetone e etc...

3 QUILOS
CAPACIDADE

⚡ BIVOLT 1/2 CV

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **41 cm**

🎨 CORES: ○

↔ LARGURA: **35 cm**

📏 COMPRIMENTO: **47 cm**

📦 PESO: **24 kg**

⚙️ VELOCIDADES:





ARM-7



Amassadeira Rápida Maná®

As amassadeiras rápidas Maná trazem praticidade, eficiência e resistência para sua cozinha, além da agilidade, chegando no famoso ponto véu em até 7 minutos, são indicadas para alta produção de massas pesadas similares a pães, pizza, pasteis, empadão, biscoitos, panetone e etc...

7 QUILOS
CAPACIDADE

⚡ BIVOLT 1 CV

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **47 cm**

🌀 CORES: ○

↔ LARGURA: **44 cm**

📏 COMPRIMENTO: **57 cm**

📦 PESO: **45 kg**

⚙️ VELOCIDADES:





ARM-15



Amassadeira Rápida Maná®

As amassadeiras rápidas Maná trazem praticidade, eficiência e resistência para sua cozinha, além da agilidade, chegando no famoso ponto véu em até 7 minutos, são indicadas para alta produção de massas pesadas similares a pães, pizza, pasteis, empadão, biscoitos, panetone e etc...

15 QUILOS
CAPACIDADE

⚡ BIVOLT 2 CV

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **57 cm**

🎨 CORES: ○

↔ LARGURA: **62 cm**

📏 COMPRIMENTO: **62 cm**

📦 PESO: **53 kg**

⚙️ VELOCIDADES:





ARM-25



Amassadeira Rápida Maná®

As amassadeiras rápidas Maná trazem praticidade, eficiência e resistência para sua cozinha, além da agilidade, chegando no famoso ponto véu em até 7 minutos, são indicadas para alta produção de massas pesadas similares a pães, pizza, pasteis, empadão, biscoitos, panetone e etc...

25 QUILOS
CAPACIDADE

⚡ BIVOLT 3 CV

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **75 cm**

🎨 CORES: ○

↔ LARGURA: **54 cm**

📏 COMPRIMENTO: **72 cm**

📦 PESO: **80 kg**

⚙️ VELOCIDADES:





AEM-3 PRO 4V



Amassadeira Espiral Maná® Profissional

A linha de Amassadeiras Profissional da Maná é ideal para produção de massas pesadas similares a pães, pizzas, pasteis, esfirras, panetone, empadão, pão de queijo e muito mais. Com 4 níveis de velocidade e acionamento digital, atinge o ponto exato para sua receita sem esforço algum, além de tecnologia ela conta com um design moderno e prático de usar.

3 QUILOS
CAPACIDADE

220V

PRO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **40 cm**

🎨 CORES: ○

↔ LARGURA: **31 cm**

📄 COMPRIMENTO: **59 cm**

📦 PESO: **26 kg**

⚙️ VELOCIDADES: **4**





AEM-5 PRO 4V



Amassadeira Espiral Maná® Profissional

A linha de Amassadeiras Profissional da Maná é ideal para produção de massas pesadas similares a pães, pizzas, pasteis, esfirras, panetone, empadão, pão de queijo e muito mais. Com 4 níveis de velocidade e acionamento digital, atinge o ponto exato para sua receita sem esforço algum, além de tecnologia ela conta com um design moderno e prático de usar.

5 QUILOS
CAPACIDADE

220V

PRO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

📏 ALTURA: **49 cm**

🎨 CORES: **○**

📏 LARGURA: **31 cm**

📏 COMPRIMENTO: **72 cm**

📏 PESO: **33 kg**

⚙️ VELOCIDADES: **4**





AEM-10 PRO 4V



Amassadeira Espiral Maná® Profissional

A linha de Amassadeiras Profissional da Maná é ideal para produção de massas pesadas similares a pães, pizzas, pasteis, esfirras, panetone, empadão, pão de queijo e muito mais. Com 4 níveis de velocidade e acionamento digital, atinge o ponto exato para sua receita sem esforço algum, além de tecnologia ela conta com um design moderno e prático de usar.

10 QUILOS
CAPACIDADE

220V

LINHA PRO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

ALTURA: **55 cm**

CORES: **○**

LARGURA: **46 cm**

COMPRIMENTO: **86 cm**

PESO: **45 kg**

VELOCIDADES: **4**



**AEM-25**

Amassadeira Espiral Maná®

A linha de Amassadeiras da Maná é ideal para produção de massas pesadas similares a pães, pizzas, pasteis, esfirras, panetone, empadão, pão de queijo e muito mais. Atinge o ponto exato para sua receita sem esforço algum.

25 QUILOS
CAPACIDADE

⚡ 2 CV

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **80 cm**

🌀 CORES: ○

↔ LARGURA: **52 cm**

📏 COMPRIMENTO: **99 cm**

📦 PESO: **146 kg**

⚙️ VELOCIDADES: **1**





AEM-25 2V M220V



Amassadeira Espiral Maná®

A linha de Amassadeiras da Maná é ideal para alta produção de massas pesadas similares a pães, pizzas, pasteis, esfirras, panetone, empadão, pão de queijo e muito mais. Atinge o ponto exato para sua receita sem esforço algum.

25 QUILOS
CAPACIDADE

⚡ 220V

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: 80 cm

🌀 CORES: ○

↔ LARGURA: 52 cm

📏 COMPRIMENTO: 99 cm

📦 PESO: 146 kg

⚙️ VELOCIDADES: 2





AEM-25 2V T220V OU T380V



Amassadeira Espiral Maná®

A linha de Amassadeiras da Maná é ideal para alta produção de massas pesadas similares a pães, pizzas, pasteis, esfirras, panetone, empadão, pão de queijo e muito mais. Atinge o ponto exato para sua receita sem esforço algum.

25 QUILOS
CAPACIDADE

⚡ 220V ou 380V

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: 80 cm

🌀 CORES: ○

↔ LARGURA: 52 cm

📏 COMPRIMENTO: 99 cm

📦 PESO: 146 kg

⚙️ VELOCIDADES: 2





AEM-40



Amassadeira Espiral Maná®

A linha de Amassadeiras Maná é ideal para alta produção de massas pesadas similares a pães, pizzas, pasteis, esfirras, panetone, empadão, pão de queijo e muito mais. Atinge o ponto exato para receita sem esforço algum.

40 QUILOS
CAPACIDADE

⚡ 3 CV

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **86 cm**

🎨 CORES: **○**

↔ LARGURA: **62 cm**

📏 COMPRIMENTO: **111 cm**

📦 PESO: **156 kg**

⚙️ VELOCIDADES: **1**





AEM-40 2V M220V



Amassadeira Espiral Maná®

A linha de Amassadeiras Maná é ideal para alta produção de massas pesadas similares a pães, pizzas, pasteis, esfirras, panetone, empadão, pão de queijo e muito mais. Atinge o ponto exato para receita sem esforço algum.

40 QUILOS
CAPACIDADE

⚡ 220V

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **86 cm**

🎨 CORES: **○**

↔ LARGURA: **62 cm**

📏 COMPRIMENTO: **111 cm**

📦 PESO: **156 kg**

⚙️ VELOCIDADES: **2**





LOGOS-35



Forno Turbo Convector Maná®

Alto desempenho no cozimento uniforme das receitas, indicado especialmente para massas de macarrons, pão de queijo, brownie, cookies e muitas outras.

CAPACIDADE DE ATÉ
8 BANDEJAS (35 CM)

⚡ 220V

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

📏 ALTURA: **46 cm**

🎨 CORES:

📏 LARGURA: **50 cm**

📏 COMPRIMENTO: **49 cm**

📦 PESO: **15 kg**

📦 ACOMPANHA: **4 bandejas**





AEM-40 2V T220V OU T380V



Amassadeira Espiral Maná®

A linha de Amassadeiras Maná é ideal para alta produção de massas pesadas similares a pães, pizzas, pasteis, esfirras, panetone, empadão, pão de queijo e muito mais. Atinge o ponto exato para receita sem esforço algum.

40 QUILOS
CAPACIDADE

⚡ 220V ou 380V

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **86 cm**

🎨 CORES: **○**

↔ LARGURA: **62 cm**

📏 COMPRIMENTO: **111 cm**

📦 PESO: **156 kg**

⚙️ VELOCIDADES: **2**





MPM-1



Moinho De Pão Maná®

Transforma pão torrado em farinha de rosca.

30 QUILOS/H
CAPACIDADE

⚡ 1/2 CV

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **76 cm**

🌀 CORES: ○

↔ LARGURA: **24 cm**

📄 COMPRIMENTO: **33 cm**

📦 PESO: **18 kg**

⚙️ VELOCIDADES:





MPM-2



Moinho De Pão Maná®

Transforma pão torrado em farinha de rosca.

31 QUILOS/H
CAPACIDADE

⚡ 1CV

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **76 cm**

🌀 CORES: ○

↔ LARGURA: **24 cm**

📄 COMPRIMENTO: **33 cm**

📦 PESO: **20 kg**

⚙️ VELOCIDADES:





PDM-4



Panela Doceira Maná®

Misturador leve e resistente para massas cremosas, possui uma abertura no raspador devidamente projetada para facilitar e melhorar a homogeneização da receita, dando um ponto adequado sem fazer esforço físico.

4 LITROS
CAPACIDADE

LINHA PRO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA:

🌀 CORES: ○

↔ LARGURA:

📄 COMPRIMENTO:

📦 PESO:

📏 VELOCIDADES: 10





PDM-8



Panela Doceira Maná®

Misturador leve e resistente para massas cremosas, possui uma abertura no raspador devidamente projetada para facilitar e melhorar a homogeneização da receita, dando um ponto adequado sem fazer esforço físico.

8 LITROS
CAPACIDADE

LINHA PRO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **32 cm**

🌀 CORES: ○

↔ LARGURA: **33 cm**

📏 COMPRIMENTO: **40 cm**

📦 PESO: **8 kg**

⚙️ VELOCIDADES: **10**





MM-15



Misturela Maná® Industrial

Ideal para preparo de massas que necessitam ser cozidas e misturadas ao mesmo tempo, como massa de coxinha, rissoles, polentas, doces, cocadas e muito mais. Com seu tacho basculante facilita a retirada da receita sem riscos físicos.

15 LITROS
CAPACIDADE

LINHA PRO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **111 cm**

🌀 CORES: **○**

↔ LARGURA: **54 cm**

📄 COMPRIMENTO: **53 cm**

📖 PESO: **34 kg**

⚙️ VELOCIDADES:





MM-22



Misturela Maná® Industrial

Ideal para preparo de massas que necessitam ser cozidas e misturadas ao mesmo tempo, como massa de coxinha, rissoles, polentas, doces, cocadas e muito mais. Com seu tacho basculante facilita a retirada da receita sem riscos físicos.

22 LITROS
CAPACIDADE

LINHA PRO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **125 cm**

🎨 CORES: ○

↔ LARGURA: **60 cm**

📏 COMPRIMENTO: **70 cm**

📦 PESO: **39 kg**

⚙️ VELOCIDADES:





MM-40



Misturela Maná® Industrial

Ideal para preparo de massas que necessitam ser cozidas e misturadas ao mesmo tempo, como massa de coxinha, rissoles, polentas, doces, cocadas e muito mais. Com seu tacho basculante facilita a retirada da receita sem riscos físicos.

40 LITROS
CAPACIDADE

LINHA PRO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **125 cm**

🌀 CORES: ○

↔ LARGURA: **58 cm**

📄 COMPRIMENTO: **70 cm**

📦 PESO: **60 kg**

⚙️ VELOCIDADES:





MDSM-12 V.2



Misturela De Doces E Salgados Maná® Industrial Versão.2

Ideal para preparo de massas que necessitam ser cozidas e misturadas ao mesmo tempo, acompanha um kit com tacho e batedor para massas salgadas como massa de coxinha, rissoles, polentas... e um kit com tacho e batedor para massas de docinhos, cremes, ganaches e entre outras

12 LITROS
CAPACIDADE

LINHA PRO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **67 cm**

🌀 CORES: ○

↔ LARGURA: **65 cm**

📏 COMPRIMENTO: **40 cm**

📦 PESO: **32 kg**

⚙️ VELOCIDADES:





MDM-12 V.2



Misturela De Doces Maná® Industrial Versão.2

Ideal para preparo de massas que necessitam ser cozidas e misturadas ao mesmo tempo, possui tacho e batedor para massas de docinhos, mousses, cremes, ganaches e entre outras.

12 LITROS
CAPACIDADE

LINHA PRO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **67 cm**

🎨 CORES: ●

↔ LARGURA: **65 cm**

📏 COMPRIMENTO: **40 cm**

📦 PESO: **32 kg**

⚙️ VELOCIDADES:





MSM-12 V.2



Misturela De Salgados Maná® Industrial Versão.2

Ideal para preparo de massas que necessitam ser cozidas e misturadas ao mesmo tempo, possui um kit com tacho e batedor para massas salgadas como massa de coxinha, rissoles, polentas e entre outras.

12 LITROS
CAPACIDADE

LINHA PRO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **67 cm**

🌀 CORES: **○**

↔ LARGURA: **65 cm**

📄 COMPRIMENTO: **40 cm**

📦 PESO: **32 kg**

⚙️ VELOCIDADES:





RQM-15



Ralador De Queijo Maná®

Ideal para desfiar ou ralar alimentos como queijo, coco, legumes, vegetais e similares.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **48 cm**

🎨 CORES: ○

↔ LARGURA: **34 cm**

📏 COMPRIMENTO: **44 cm**

📦 PESO: **14 kg**

⚙️ VELOCIDADES:



**BEM-30**

Bailarina Eletronica Maná[®]

Ideal para cobrir, confeitar, blindar e decorar bolos, doces, biscoitos e tortas com chantilly, buttercream, ganache, glacê... E também pode ser utilizada como expositor giratório em vitrines e bancadas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ▾

↕ ALTURA: **17 cm**

🎨 CORES:

↔ LARGURA: **44 cm**

📏 COMPRIMENTO: **44 cm**

📦 PESO: **6 kg**

🔄 VELOCIDADES: **10**

