



*Catálogo  
de Produtos*

**Gastrosul**  
A CASA DOS PROFISSIONAIS



# Índice



## Refrigeração Comercial .....6

Cervejeiras.....	7
Expositores.....	8
Congeladores Verticais.....	10
Congeladores Horizontais.....	11
Expositores para Padaria e Confeitaria.....	12
Expositores para Carnes.....	16



## Padarias | Confeitarias .....18

Amassadeiras Semi-rápida Basculantes.....	19
Amassadeiras Espirais.....	20
Amassadeira Rápida.....	21
Cilindros.....	22
Divisora e Fatiadeira de Pães .....	23
Modeladoras de Pães.....	24
Câmaras Climáticas.....	25
Fornos Turbo.....	26
Fornos .....	27
Batedeiras.....	29
Misturadores e Cozerellas.....	30
Fatiadores de Frios.....	31
Estufas.....	32
Cafeteiras e Chocolateiras.....	33
Balanças.....	34



## Cortes e Carnes.....35

Picadores de Carnes.....	36
Serra de Fita e Amaciador de Bife.....	37
Misturadeira de Carne e Ensacadeiras.....	38
Balanças.....	39



## Restaurantes e Cozinhas .....40

Refrigeração.....	41
Liquidificadores.....	45
Processador de Alimentos.....	46
Abridores de Massas.....	47
Fritadores.....	48
Grils e Chapas.....	51
Fornos.....	53
Fogões.....	55
Bancadas de Aço Inox.....	56
Lavadoras de Louças.....	57



## Complementos Diversos .....58

Gôndolas.....	58
Check out.....	58



A Gastrosul oferece no seu catálogo uma vasta linha de equipamentos para o setor gastronômico, como: panificação, restaurantes, cozinhas industriais, pizzarias, açougues, hamburguerias, supermercados, lanchonetes, entre outros.

Com um espaço de aproximadamente 1000 m<sup>2</sup>, possuímos uma equipe treinada para melhor entender suas necessidades e capacitada para oferecer assessoria na construção ou reestruturação do seu negócio.

Sob o slogan A Casa dos Profissionais, a Gastrosul oferece equipamentos selecionados pensando no melhor custo benefício e máxima eficiência, de marcas renomadas nacionais e importadas.

O maior portfólio da Serra Gaúcha tem como destaque uma equipe de entrega própria e qualificada, para oferecer a experiência de uma compra segura.

**Gastrosul, A Casa dos Profissionais.**

# Refrigeração Comercial





GRBA 570 QC



GRBA 570 PVA PR



GRBA 400 GW



GRB 23E GW



GRBA 400 PV PR





# Expositores

Expositores



GLDR 570 BR



GRVC 950



GRVC 1450





# Expositores



GEVT 3PCZ



GEVT 5 PAZ



# Congeladores Verticais



GLDF 570 PR



GLMF 570 BR



GTPC 575 BR



GTPC 575 PVA BR



# Congeladores Horizontais

GHDE 510 H CZ



GHBS 410



GESV 290 PR



Opções de Cores

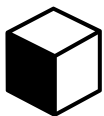




# Expositores Padaria | Confeitaria



## DIFERENCIAIS:



### GABINETE MONOBLOCO

Gabinete injetado, sem emendas e parafusos, inclusive na linha seca. Proporciona maior resistência e durabilidade.



### REVESTIMENTO INTERNO E EXTERNO AÇO PRÉ-PINTADO

\*Inclusive na linha seca. Melhor acabamento e fácil higienização.



### VIDROS TEMPERADOS: CURVOS OU RETOS

\*Inclusive na linha seca e prateleiras. Maior resistência e segurança.



### ILUMINAÇÃO LED

Iluminação LED padrão.



### PERFIS EM ALUMÍNIO

Acabamento sofisticado, harmonizando com o design do produto.

- 1 MPCA
- 2 MPXA
- 3 MPNA
- 4 MEQA
- 5 MPCA
- 6 GPEA
- 7 GPSA



6

7

### OPÇÕES DE CORES:



#### PAINEL FRONTAL AÇO TIPO INOX

Acabamento sofisticado,  
de alta durabilidade.

TI (Tipo Inox)



BR (Branco)



PR (Preto)





# Expositores Padaria | Confeitaria



GSRA 110P TI



GGSR 180 MB



# Expositores Padaria | Confeitaria

GGEB

MGEB

MGXB



GEVB 075 PR



GSTO 1300 TI





# Expositores para Carnes

Expositores para Carnes

GCPC 210 AI



GCPC 310 CZ







# Expositores para Carnes



Expositores para Carnes



GMCR 2100

CONSERVE  
SUAS  
CARNES





# Padarias | Confeitarias





# Amassadeiras Semi-rápida Basculantes

AM 15  
15 Kg  
Massa Pronta



MBI 05  
7 Kg  
Massa Pronta



**AMASSADEIRA BASCULANTE**  
Vantagem: Tem a finalidade de amassar, misturar diversas massas como: massa de pão, macarrão, biscoito, pizza e pastel.



## Amassadeiras Espirais



AE 10L

10kg de  
Massa Pronta



AE 25L

25kg  
de Massa Pronta

### AMASSADEIRA ESPIRAL

Vantagem: adequada para a produção de massas que necessitam de equipamentos que trabalhem em regime intenso. A amassadeira é robusta por possuir um eixo batedor em espiral, permitindo a produção de massas mais sólidas e garantindo rendimento em grandes volumes.



## Amassadeira Rápida



AR 25

25kg de  
Massa Pronta

AMASSADEIRA RÁPIDA  
Alto rendimento: preparação da massa em até 3 minutos, dispensando o uso de cilindro laminador. Motor potente que permite trabalhar com toda a capacidade.

Amassadeira Rápida

AELI 520

Amassadeira Conjugada  
7kg de Massa Pronta



AME 05/15

Amassadeira Conjugada  
7kg de Massa Pronta





# Cilindros

Cilindros

CLE 300



CLE 390



CLPE 390



CL 390



Opcional:  
Bandeja em  
aço inox  
com Pedestal

CS 500





## Divisora e Fatiadeira de Pães

DV 36

Opcional:  
Com ou sem  
Pedestal



36 pães

IMPORTÂNCIA DA DIVISORA  
DE PÃES

Otimize seu tempo de produção, garanta uma padronização em seus pães e lucre ainda mais!

FP 12S





# Modeladoras de Pães



MPS 250  
Sem Pedestal



MPS 500 Com pedestal



MPS 350  
Com ou  
sem pedestal





# Câmaras Climáticas



CC 500

Capacidade:  
500 pães  
20 esteiras



Armário para  
Pães

20 esteiras



CC 1000

Capacidade:  
1000 pães  
40 esteiras





# Fornos Turbo



**FTG 150**

Gás  
Capacidade:  
150 pães  
5 esteiras



**FTG 300**

Gás e  
Elétrico  
Capacidade:  
300 pães  
10 esteiras



**FTG 480**

Capacidade:  
480 pães  
16 esteiras





# Fornos

FAST OVEN PRP 04



MAXICONV SV



FGE4 TITÃ



Forno Convector  
Piccolo Elétrico





# Fornos

PRP 400 STYLE G2



FORNO ROMA INOX GÁS



PRP 800 G2 S/KG



PRP 770 G2 S/KG



PRP 900 DP G2 S/KG





# Batedeiras



**BP 05**  
5 Litros



**BPS 05 N**  
5 Litros



**BP 05RP**  
5 Litros



**BP 12RP**  
12 Litros



**BP 18EL**  
18 Litros



**BP 38C**  
38 Litros



# Misturadores e Cozerellas



MCM 22  
22 Litros



CZ 22  
22 Litros



PRMQ 22



PRMOG 07



# Fatiadores de Frios

MIRRA 300



AXT 30i GURAL



CFI 275 SIRMAN





# Estufas

Estufas







# Cafeteiras e Chocolateiras



## Máquinas Bebidas Quentes



## Derretedeiras





# Balanças

Balanças

POPS 20kg



POPZ 20kg





# Cortes e Carnes





# Picadores de Carne

CAF 5 INOX



CAF 10 INOX



CAF 22 INOX



CAF 98 D/S INOX





# Serra de Fita e Amaciador de Bife



CAF AMB

Amaciador  
de Bifes

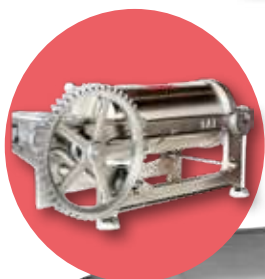


SFO 2.82

Inox 304/430



# Misturadeira de Carne e Ensacadeira





# Balanças

**PRIX 4 UNO 15kg**  
1000 Cadastros



**PRIX 4 DUE 30kg**  
4000 cadastros





# Restaurantes e Cozinhas







# Refrigeração



Balcão Condimental  
GBPZ 190



Balcão Encosto  
GBFE 255



GBFE 190



# Refrigeração



Conservador para  
Congelados

**GCCS 2P**

 -16°C a -20°C

Geladeiras Comerciais  
para Resfriados

**GRCS 2P**

**GREP 4P**

**GREP 6P**

 0°C a 7°C





# Refrigeração

Buffets

**GMTA 190**



Refrigeração

Pass Through Frio

**GPTR 072**

 +1°C a 7°C



Pass Through Quente

**GPTA 072**

 acima de 60°C



# Refrigeração



Máquina de Gelo  
50kg

Ultracongelador  
UK 07 Easy



Refresqueira  
16 Litros  
cada  
cuba





# Liquidificadores





# Processadores de Alimentos

PA 7

Com 6 discos  
Diâmetro 429mm



PA 14 N



Cutter

CR 8L



RQ 15

Ralador



Descascadores

DB 10 10kg



CUTTER 05L



TM2





# Abridores de Massas de Pizza





# Fritadores

Eléctricos

Fritadores

FRCE 6 6 Litros



FRCE 3 3 Litros



FRCE 10 10 Litros



FRCE 5 5 Litros



FRCG 6 6 Litros



FRCG 3 3 Litros







# Fritadores

Zona Fria Água



**GFAO 18M**  
18 Litros



**GFAO 18P**  
18 Litros



**FAO 1CR**  
35 Litros



**FAO 2C** 30 Litros



**FAO 3C** 44 Litros



# Fritadores

Zona Fria Óleo

Fritadores





# Grils e Chapas





# Grils e Chapas

Bifeteiras  
Profissionais  
a Gás



CBG 600



CBG 1000



PR 1000



PR 650

CGG90 Charbroiler





# Fornos

Multiuso

PRP 482 G4

Fornos

Forno Assador Rotativo Industrial

PR-6100 Duo



Gratinador

FG 450



FLP 400 A Analógico



PIZZAS

FLP 400 D Digital





# Fornos

Fornos

Forno Convector  
Piccolo Elétrico



Forno Combinado  
Don Bidone



Forno Combinado  
C-MAX





# Fogões

PMSD 402 F



PMSD 512 F



PMDI 400 F



PMDI 600 F





# Bancadas de Aço Inox

100%  
INOX



100%  
INOX



Bancada Tampo Inox







# Lavadoras de Louça



**B30**

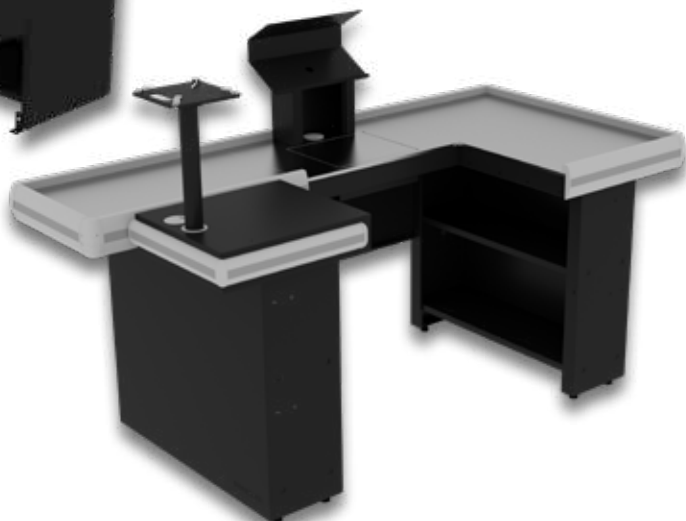
-  54 copos
-  18 pratos
-  2 ciclos: 60s e 90s



**ECOMAX 603**



# Complementos Diversos



No início dos anos 90 em uma pequena sala em Joinville-SC iniciou-se uma loja de equipamentos para escritório e balanças mecânicas usadas, ali nascia a **Balantel Equipamentos**.

De lá para cá muita coisa mudou, a economia brasileira de um modo geral, insegura, instável e inconstante. Mesmo com esse cenário a indústria nacional foi fortalecida pela importação de novas tecnologias, permitindo maior acessibilidade e novas abordagens na gestão de negócios gastronômicos.

Conforme sua clientela crescia houve a necessidade de ampliar o seu mix de portfólio, para restaurantes, padarias, hamburguerias, pizzarias, supermercados, entre outros.

Hoje localizada em Caxias do Sul-RS, em um novo espaço de, aproximadamente, 1000m<sup>2</sup> onde é oferecido um showroom variado de marcas renomadas nacionais e importadas. Tudo para o desenvolvimento de uma loja forte que demonstre o reposicionamento diante do mercado.



A Gastrosul surge com o compromisso de ajudar a elevar a gastronomia brasileira com equipamentos de tecnologia de ponta sem perder as raízes de cada cultura.


Temos a missão de não somente vender equipamentos, mas oferecer a assessoria adequada para o seu negócio e atingir a máxima performance com eficiência financeira.


Aqui você encontra tudo que você precisa, deseja e até o que você nem sabe que precisa!


**Gastrosul A Casa dos Profissionais.**

# Gastrosul

EQUIPAMENTOS PARA GASTRONOMIA

 Av. Rubem Bento Alves, 7848  
Bairro Cinquentenário, Caxias do Sul - RS  
CEP 95012-404

 (54) 3221-0888

 [gastrosul@gastrosul.com](mailto:gastrosul@gastrosul.com)

 [www.gastrosul.com](http://www.gastrosul.com)

 [facebook.com/gastrosulrs/](https://facebook.com/gastrosulrs/)

 [@gastrosulrs](https://www.instagram.com/gastrosulrs)

Aponte seu leitor de  
QR code e assista  
nosso vídeo!

