

**Cimapi** otimize sua produção com equipamentos e acessórios adequados ao seu espaço de trabalho!



catálogo linha  
**Pizzaria**



# Mesa Pizzaiola Refrigerada

Organizador de Comandas



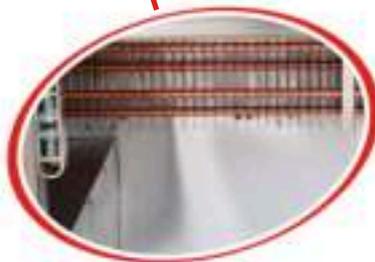
Tampo em Granito



13 cubas GN ¼ c/ 65mm de profundidade e 5 cubas GN ½ c/ 100mm de profundidade



Rodízios com Trava Rápida



Sistema de Refrigeração



Prateleiras Internas Perfuradas

• **Mesa em Aço Inox - 510011**  
2,00m comprimento x 0,80m largura x 1,69m altura  
Altura da área de trabalho 0,85m (tampo de granito)

## Especificações e Medidas

Dimensões	2,00m x 0,80m x 1,69m
Volume interno	700 Litros
Alimentação	220 V
Peso	240 kg
Temperatura de trabalho	2°C a 8°C



Equipamentos e Acessórios para Pizzarias

# Mesa Multifuncional Pizzaiola

Refrigeração por Bolsas Térmicas



Tampo em Granito

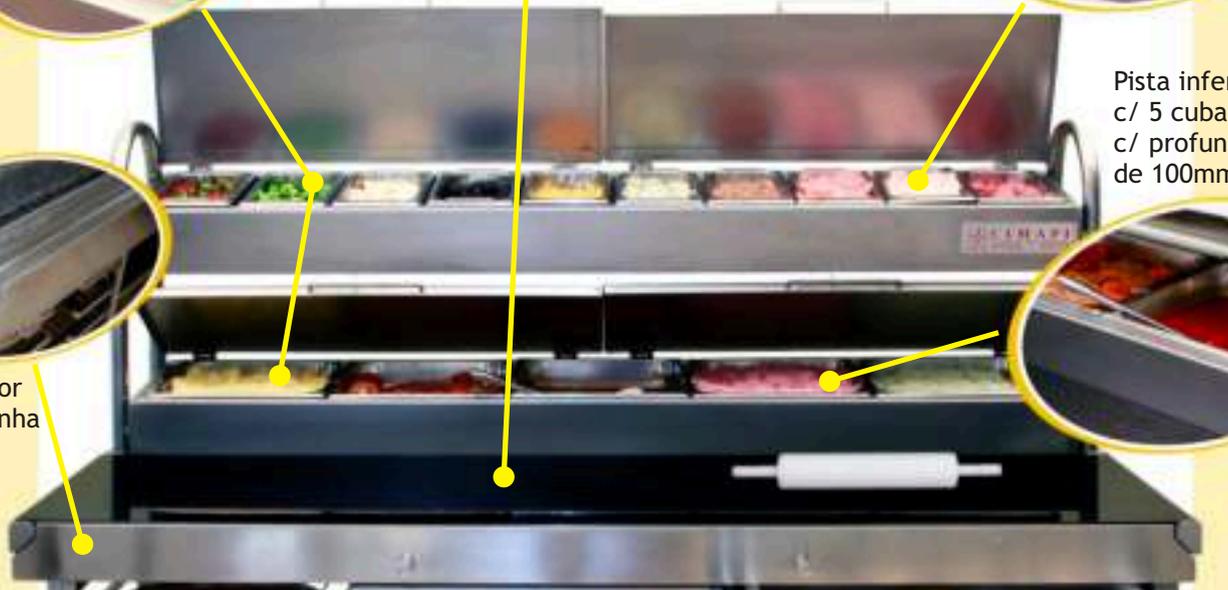
Pista superior c/ 10 cubas GN ¼  
c/ profundidade de 65mm



Pista inferior  
c/ 5 cubas GN ½  
c/ profundidade de 100mm



Aparador de Farinha



Suporte para 12 Pizzas 35cm  
ou outras combinações  
de tamanhos



Gaveta para Utensílios



Gavetas para fermentação  
de massas



Rodízios Frontais  
c/ trava rápida

## ESPECIFICAÇÕES E MEDIDAS

• Mesa em aço inox 304 - **510012**  
Medidas: 1,80m comprimento x 0,79m  
largura x 1,35m altura

## Mesa Tampo de Granito para Pizzarias



- Mesa em aço inox 304 - **510014**

Medidas: 1,80m x 0,76m x 0,85m com suporte para 12 pizzas de 35cm ou outras combinações de tamanhos

- Mesa em aço inox 304 - **510013**

Medidas: 1,50m x 0,76m x 0,85m com suporte para 12 pizzas de 35cm ou outras combinações de tamanhos

## Esqueletos para Pizza



- Esqueleto em aço inox 304 - **510016**

Medidas:

1,80m x 0,76m x 0,49m  
- para 40 pizzas de 35cm ou outras combinações de tamanhos



- Esqueleto em aço carbono com pintura epóxi - **510015**

1,80m x 0,76m x 0,49m  
- para 40 pizzas de 35cm ou outras combinações de tamanhos



## Formas Teladas para Pizza



### Tamanhos

- 15cm - **290249** • 20cm - **290250**
- 26cm - **290251** • 30cm - **290252**
- 35cm - **290253** • 40cm - **290254**
- 47cm - **290281**



Tampa para Servir Pizza  
em Alumínio 35cm - **510017**



Formas para Pizza  
em Alumínio

### Tamanhos: • 11cm - **290131**

- 15cm - **290132** • 20cm - **029072**
- 25cm - **029073** • 30cm - **029074**
- 35cm - **029075** • 40cm - **290133**



Forma para Pão Tórtano  
em Alumínio - **510029**

## Carretilhas e Espátulas



①

②



③

④

⑤

1 Carretilha Reforçada em Aço Inox 304  
com rolamento - **510018**

2 Carretilha Lisa em Aço Inox 304 com  
cabo de polietileno - **25021**

3 Carretilha Lisa/Crespa em Aço Inox  
304 com cabo de polietileno - **25020**

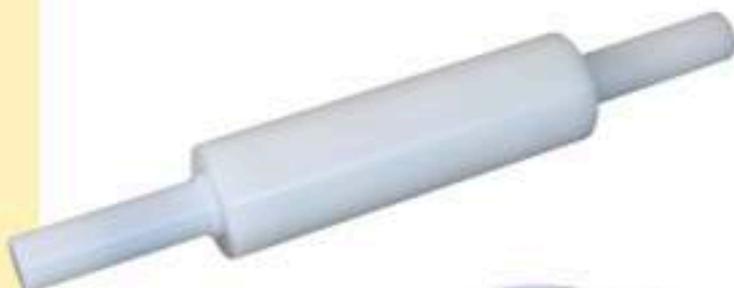
4 Espátulas Lisas em Aço Inox 304 com  
cabo de polietileno

Tamanhos: • 8cm - **25045**

• 10cm - **25046** • 12cm - **25047**

5 Espátula Corte Curvo 12cm para  
Pizza em Aço Inox 304 com cabo de  
polietileno - **510030**

## Rolos para Massas



- Rolo Furador de Massas em Aço Inox 304 e Polietileno - **250182**



- Rolos Cortadores Aço Inox 304
  - Área de Corte de 400mm
  - Comprimento total c/ cabo 620mm
  - Discos de 77mm ø
  - Para 08 tiras de 50mm - **250236**
  - Para 10 tiras de 40mm - **250237**
  - Para 13 tiras de 30mm - **250238**
  - Para 18 tiras de 20mm - **250239**
  - Para 36 tiras de 10mm - **250240**

- Rolo giratório em Aço Inox 304 de 40cm com eixo de aço inoxidável medida s/ cabo 20cm, Ø 80mm - **250183**

- Rolo giratório em Aço Inox 304 de 60cm com eixo de aço inoxidável medida s/ cabo 40cm, Ø 80mm - **250184**

- Rolo giratório em polietileno de 40cm com eixo de aço inoxidável medida s/ cabo 20cm, Ø 80mm - **28028**

- Rolo giratório em polietileno de 60cm com eixo de aço inoxidável medida s/ cabo 40cm, Ø 80mm - **28027**

## Cortadores e Raladores

- Cortador Individual Reforçado em Aço Inox - Ø 100mm - **410035**



- Jogo de Cortadores em Aço Inox - com 7 peças - **24013**



- Ralador em Aço Inox - de 4 Faces - **250073**



- Ralador Profissional em Aço Inox de 1/2 calha
  - fino - **250233**
  - grosso - **250234**



**Pás para pizza em alumínio com cabos de 0,50m**

- Pá retangular - **510019**
- Pá retangular perfurada - **510020**
- Pá redonda - **510021**
- Pá redonda perfurada - **510022**

**Pás para pizza em alumínio com cabos de 1,50m**

- Pá retangular - **510023**
- Pá retangular perfurada - **510024**
- Pá redonda - **510025**
- Pá redonda perfurada - **510026**

Também disponíveis em **Alumínio** c/ revestimento **Antiaderente**



• Suporte em aço inox 304 para pás de pizza - **510027**



Pá para mexer pizza redonda 23cm com manopla articulada cabo 1,70m - **510028**



Pás totalmente em madeira  
• 35cm - **270025** • 40cm - **270026**

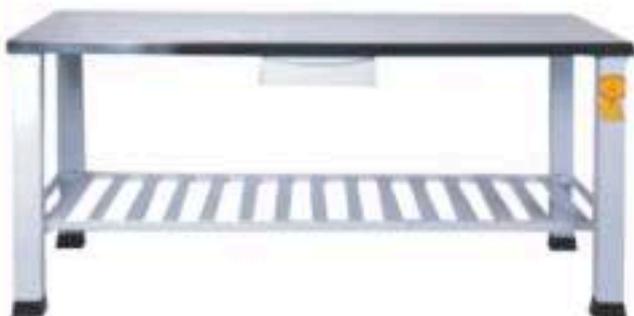


Pás totalmente em ferro zincado cabo 1,50m  
• 35cm - **250142** • 40cm - **250143**

**Outros Modelos**

- Pá 35cm em ferro zincado cabo de madeira - **250140**
- Pá 40cm em ferro zincado cabo de madeira - **250141**
- Pá 40cm para pizza totalmente em aço inox "304" - **250246**
- Pá esfiha/pão sovado 22 x 0,8 cabo 1,40m - **27016**

- Mesa com estrutura de aço carbono com pintura epóxi e tampo em aço inox “430”



- Mesa de 1,90 x 0,90m com prateleira e gaveta - **18010**
- Mesa de 1,90 x 0,90m com prateleira, gaveta e rodízios de trava - **180017**
- Mesa de 2,90 x 0,90m com prateleira e gaveta - **18011**
- Mesa de 2,90 x 0,90m com prateleira e gaveta e rodízios de trava - **180018**

- Mesa com estrutura em aço inox “304” e tampo em chapa inox “18”  
**REFORÇADA**



- Mesa de 1,90 x 0,90m com prateleira e gaveta - **31010**
- Mesa de 1,90 x 0,90m com prateleira, gaveta e rodízios de trava - **310013**
- Mesa de 2,90 x 0,90m com prateleira e gaveta - **31011**
- Mesa de 2,90 x 0,90m com prateleira, gaveta e rodízios de trava - **310014**

- Mesa com estrutura e tampo em aço inox “430”



## LINHA PRATA

- Mesa de 1,90 x 0,90m com prateleira gradeada - **310017**

- Mesa com estrutura de aço carbono com pintura epóxi e tampo em aço inox “430”



- Mesa de 1,90 x 0,90m com prateleira gradeada - **180019**



**Com prateleira gradeada**

- Mesa de 0,70 x 0,70 x 0,85m - **190052**
- Mesa de 1,00 x 0,70 x 0,85m - **190053**
- Mesa de 1,20 x 0,70 x 0,85m - **190054**
- Mesa de 1,50 x 0,70 x 0,85m - **190055**
- Mesa de 1,90 x 0,70 x 0,85m - **190056**

- Mesa Multiuso com estrutura de aço carbono de pintura epóxi e tampo em aço inox “430” de 1mm



**Com prateleira gradeada**

- Mesa de 0,70 x 0,70 x 0,85m - **190019**
- Mesa de 1,00 x 0,70 x 0,85m - **190020**
- Mesa de 1,20 x 0,70 x 0,85m - **190021**
- Mesa de 1,50 x 0,70 x 0,85m - **190022**
- Mesa de 1,80 x 0,70 x 0,85m - **190023**
- Mesa de 2,00 x 0,70 x 0,85m - **190024**

- Mesa Multiuso com estrutura e tampo em aço inox “304” com borda arredondada



**Com prateleira gradeada e espelho traseiro**

- Mesa de 0,70 x 0,70 x 0,85m - **190058**
- Mesa de 1,00 x 0,70 x 0,85m - **190060**
- Mesa de 1,20 x 0,70 x 0,85m - **190062**
- Mesa de 1,50 x 0,70 x 0,85m - **190064**
- Mesa de 1,80 x 0,70 x 0,85m - **190066**
- Mesa de 2,00 x 0,70 x 0,85m - **190068**

**Contaentada em H**

- Mesa de 0,70 x 0,70 x 0,85m - **190013**
- Mesa de 1,00 x 0,70 x 0,85m - **190014**
- Mesa de 1,20 x 0,70 x 0,85m - **190015**
- Mesa de 1,50 x 0,70 x 0,85m - **190016**
- Mesa de 1,80 x 0,70 x 0,85m - **190017**
- Mesa de 2,00 x 0,70 x 0,85m - **190018**

- Mesa Multiuso contraentada com tampo de borda arredondada em aço inox “304”



**Contaentada em H com espelho traseiro**

- Mesa de 0,70 x 0,70 x 0,85m - **190057**
- Mesa de 1,00 x 0,70 x 0,85m - **190059**
- Mesa de 1,20 x 0,70 x 0,85m - **190061**
- Mesa de 1,50 x 0,70 x 0,85m - **190063**
- Mesa de 1,80 x 0,70 x 0,85m - **190065**
- Mesa de 2,00 x 0,70 x 0,85m - **190067**

• Mesa Multiuso com estrutura e tampo em aço inox “430” com bordas arredondadas e prateleira



**Com prateleira gradeada**

- Mesa de 0,70 x 0,70 x 0,85m - **190072**
- Mesa de 1,00 x 0,70 x 0,85m - **190076**
- Mesa de 1,20 x 0,70 x 0,85m - **190080**
- Mesa de 1,50 x 0,70 x 0,85m - **190084**
- Mesa de 1,80 x 0,70 x 0,85m - **190088**
- Mesa de 2,00 x 0,70 x 0,85m - **190092**

**Com prateleira gradeada e espelho traseiro**

- Mesa de 0,70 x 0,70 x 0,85m - **190073**
- Mesa de 1,00 x 0,70 x 0,85m - **190077**
- Mesa de 1,20 x 0,70 x 0,85m - **190081**
- Mesa de 1,50 x 0,70 x 0,85m - **190085**
- Mesa de 1,80 x 0,70 x 0,85m - **190089**
- Mesa de 2,00 x 0,70 x 0,85m - **190093**

• Mesa Multiuso com estrutura e tampo em aço inox “430” com bordas arredondadas e contraventada em H



**Contaventada em H**

- Mesa de 0,70 x 0,70 x 0,85m - **190070**
- Mesa de 1,00 x 0,70 x 0,85m - **190074**
- Mesa de 1,20 x 0,70 x 0,85m - **190078**
- Mesa de 1,50 x 0,70 x 0,85m - **190082**
- Mesa de 1,80 x 0,70 x 0,85m - **190086**
- Mesa de 2,00 x 0,70 x 0,85m - **190090**

**Contaventada em H com espelho traseiro**

- Mesa de 0,70 x 0,70 x 0,85m - **190071**
- Mesa de 1,00 x 0,70 x 0,85m - **190075**
- Mesa de 1,20 x 0,70 x 0,85m - **190079**
- Mesa de 1,50 x 0,70 x 0,85m - **190083**
- Mesa de 1,80 x 0,70 x 0,85m - **190087**
- Mesa de 2,00 x 0,70 x 0,85m - **190091**

• Mesa com estrutura em aço inox “304” e tampo em polietileno de 15mm de espessura



**Contaventada em H**

- Mesa de 0,70 x 0,70 x 0,85m - **190025**
- Mesa de 1,00 x 0,70 x 0,85m - **190026**
- Mesa de 1,20 x 0,70 x 0,85m - **190027**
- Mesa de 1,50 x 0,70 x 0,85m - **190028**
- Mesa de 1,80 x 0,70 x 0,85m - **190029**
- Mesa de 2,00 x 0,70 x 0,85m - **190030**

**Com prateleira gradeada**

- Mesa de 0,70 x 0,70 x 0,85m - **190033**
- Mesa de 1,00 x 0,70 x 0,85m - **190034**
- Mesa de 1,20 x 0,70 x 0,85m - **190035**
- Mesa de 1,50 x 0,70 x 0,85m - **190036**
- Mesa de 1,80 x 0,70 x 0,85m - **190037**
- Mesa de 2,00 x 0,70 x 0,85m - **190038**



• **Mesa com estrutura em aço inox 304 e tampo removível em polietileno de 15mm de espessura**

**Contaentada em U**

- Mesa de 1,00 x 0,70 x 0,85m - **190118**
- Mesa de 1,20 x 0,70 x 0,85m - **190119**
- Mesa de 1,50 x 0,70 x 0,85m - **190120**
- Mesa de 1,80 x 0,70 x 0,85m - **190121**
- Mesa de 2,00 x 0,70 x 0,85m - **190122**

**Com Prateleira Gradeada**

- Mesa de 1,00 x 0,70 x 0,85m - **190123**
- Mesa de 1,20 x 0,70 x 0,85m - **190124**
- Mesa de 1,50 x 0,70 x 0,85m - **190125**
- Mesa de 1,80 x 0,70 x 0,85m - **190126**
- Mesa de 2,00 x 0,70 x 0,85m - **190127**



• **Mesa de Apoio com estrutura em aço carbono com pintura epóxi e tampo em aço inox "430"**

Medidas 0,94 x 0,44 x 0,85m - **180020**



• **Tábuas de Corte em polietileno de 12mm de espessura**

Tamanhos: 35cm x 35cm - **028041**

25cm x 45cm - **028042**

33cm x 66cm - **028043**



• **Cepo com estrutura em aço inox "304" e tampo em polietileno de 30mm de espessura**

Cepo de 0,60 x 0,50 x 0,85m - **190031**

Cepo de 1,00 x 0,50 x 0,85m - **190032**



• **Pallets em aço inox "304", aço galvanizado com pintura poliéster ou alumínio - de 1,10 x 0,90 x 0,25m**



- Aço Inox "304" - **500055**
- Alumínio - **500056**
- Aço Galvanizado com Pintura Poliéster - **500054**

## • Carros para Ingredientes



Capacidade  
- 432 litros  
- 292kg de farinha - **500036**



Capacidade  
- 216 litros  
- 146kg de farinha - **500035**



Capacidade  
- 108 litros  
- 73kg de farinha - **500034**

## • Carros para Caixas Plásticas em aço inox “304”



- Carro para 4 caixas - **500037**
- Carro para 8 Caixas - **500038**
- Caixa Plástica - **900091**  
14 X 28 X 39,5cm

- Conchas Reforçadas para Cereais em aço inox “304” de 1mm
- 500g - **250090** • 750g - **250091**
- 1kg - **250092** • 1,5kg - **250093**
- 2kg - **250094**



- Conchas para Cereais em aço inox
- 50g - **25022** • 150g - **25023**
- 250g - **25024** • 500g - **25025**
- 750g - **25026** • 1kg - **25027**
- 1,5kg - **25028** • 2kg - **25029**



## • Carro para Serviços em aço inox “304”

- 2 rodízios com trava e 2 sem trava
- Carrinho de 60 X 84 X 93cm
- com 2 planos - **500065** • com 3 planos - **500066**



## • Carro Plataforma em aço inox “304”

Plataforma de 86 X 73cm  
- **500052**



• Prateleiras REFORÇADAS em chapa galvanizada com pintura epóxi poliéster “Ideais para Câmaras Frias”

350kg de Carga por Plano

PLANO - Chapa Perfurada de 2mm de espessura  
COLUNAS - Chapa Perfurada de 3mm de espessura

Medidas

- 0,90 x 0,50 x 1.80m - 610011
- 1,10 x 0,50 x 1.80m - 610012
- 1,40 x 0,50 x 1.80m - 610013



Pés Reguláveis



180kg de Carga por Plano

PLANO - Chapa Perfurada Dobrada de 1mm de espessura  
COLUNAS - Chapa Perfurada Dobrada de 2mm de espessura

Medidas

- 0,90 x 0,50 x 1.80m - 610014
- 1,10 x 0,50 x 1.80m - 610015
- 1,40 x 0,50 x 1.80m - 610016

• Prateleiras em aço inox “304” ou aço inox “430” ideais para Câmaras Frias



4 Planos Lisos

Medidas

- 1,00 x 0,50 x 1.75m - 500026
- 1,50 x 0,50 x 1.75m - 500028



4 Planos Perfurados

Medidas

- 1,00 x 0,50 x 1.75m - 500059
- 1,50 x 0,50 x 1.75m - 500060



4 Planos Gradeados

Medidas

- 1,00 x 0,50 x 1.75m - 500027
- 1,50 x 0,50 x 1.75m - 500029

## Prateleiras Superiores com mão francesa em aço inox "304"



- Prateleira Lisa
- de 1,00 x 0,30m - **500030**
- de 1,00 x 0,40m - **500032**



- Prateleira Perfurada
- de 1,00 x 0,40m - **620018**



- Prateleira Gradeada
- de 1,00 x 0,30m - **500031**
- de 1,00 x 0,40m - **500033**



- Prateleira Tubular
- de 1,00 x 0,35m - **620019**

## • Pias em aço inox "304" com 1 ou 2 cubas



### Opções de Tamanho da Cuba

Tamanho da Pia	Pia com 1 Cuba	0,50 x 0,40 x 0,25m	0,60 x 0,50 x 0,35m
	1,20 x 0,70 x 0,85m	<b>190043</b>	<b>190039</b>
1,50 x 0,70 x 0,85m	<b>190044</b>	<b>190040</b>	
1,80 x 0,70 x 0,85m	<b>190045</b>	<b>190041</b>	
2,00 x 0,70 x 0,85m	<b>190046</b>	<b>190042</b>	



### Opções de Tamanho das Cubas

Tamanho da Pia	Pia com 2 Cubas	0,50 x 0,40 x 0,25m	0,60 x 0,50 x 0,35m
	1,80 x 0,70 x 0,85m	<b>190047</b>	<b>190049</b>
2,00 x 0,70 x 0,85m	<b>190048</b>	<b>190050</b>	

## • Lavatórios para Mãos em aço inox



- Acionamento pelo joelho - **500051**



- Acionamento por pedal - **500048**

## • Carro Porta Detritos

Acionamento por pedal

- em aço inox "304" - **500024**
- em aço inox "430" - **500068**



- Cabide em aço inox com 5 ganchos



18cm x 63cm - 620020

- Pá para Lixo em aço inox "304"

- 620162



- Avental
- Emborrachado - 025010
- Tergal - 025011

- Luvas Grafatex
- Cano curto - 025065
- Cano Longo - 025067



- Assadeiras Planas Lisas ou Perfuradas em alumínio ou aço inox



- EM DIVERSAS MEDIDAS

- Espanadeira cabo plástico
- Cerdas Macias - 025054



## • Organizador de Comandas

permite a organização e reorganização com um leve deslizar das comandas!

- 60cm - 250257
- 80cm - 250258
- 1,00 metro - 250259



60cm, 80cm ou 1,00 metro

- Fácil de instalar: é fornecido com fita adesiva dupla-face de alta aderência para superfícies lisas, cerâmicas ou azulejos.

ORGANIZA E AGILIZA O FLUXO DE COMANDAS EM PIZZARIAS, PADARIAS, CONFEITARIAS, RESTAURANTES E LANCHONETES

A maior  
e mais  
completa  
linha de  
equipamentos  
e acessórios  
para  
Pizzarias!  
**Cimapi**  
é pura  
inovação!



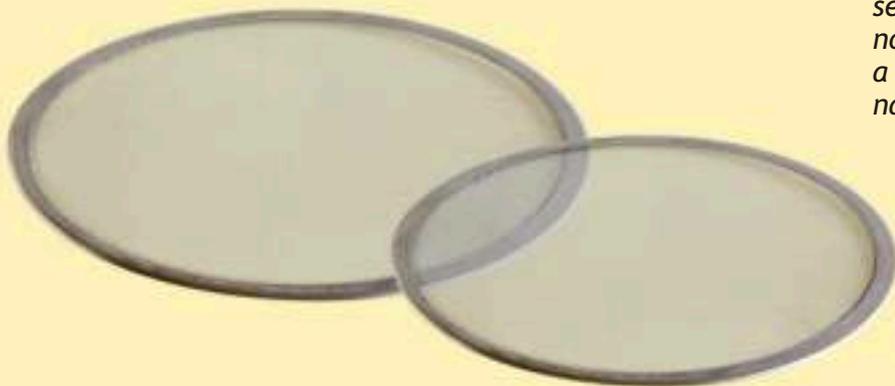
*Atuamos no mercado há mais de duas décadas na fabricação de equipamentos e acessórios para confeitarias, panificadoras, restaurantes, cozinhas industriais, açougues, frigoríficos, supermercados e pizzarias.*

*Atualmente a Cimapi conta com uma linha completa de itens indispensáveis na produção de pães, doces, salgados, lanches, bolos, tortas, pizzas e manipulação de alimentos em geral.*

*Com um portfólio de mais de 1200 produtos, encontra-se entre as maiores empresas do setor, sendo considerada como modelo no segmento.*

*Sempre na busca de inovações que resultem em qualidade e praticidade, incorporou novos conceitos e desenvolveu uma tecnologia própria, digna dos mercados mais exigentes.*

*Com intuito de aprimorar, facilitar e agilizar a produção diária, estamos sempre inovando e criando novos produtos para atender a demanda dos mercados nacionais e internacionais.*



Conheça a nossa linha completa e faça compras em nosso site. É simples e seguro.  
Garanta seu equipamento com qualidade comprovada.

Av. Paulicéia, 1350 - Laranjeiras - Caieiras - SP  
vendas@cimapi.com.br - fone 55 11 4441 6766

[www.cimapi.com.br](http://www.cimapi.com.br)