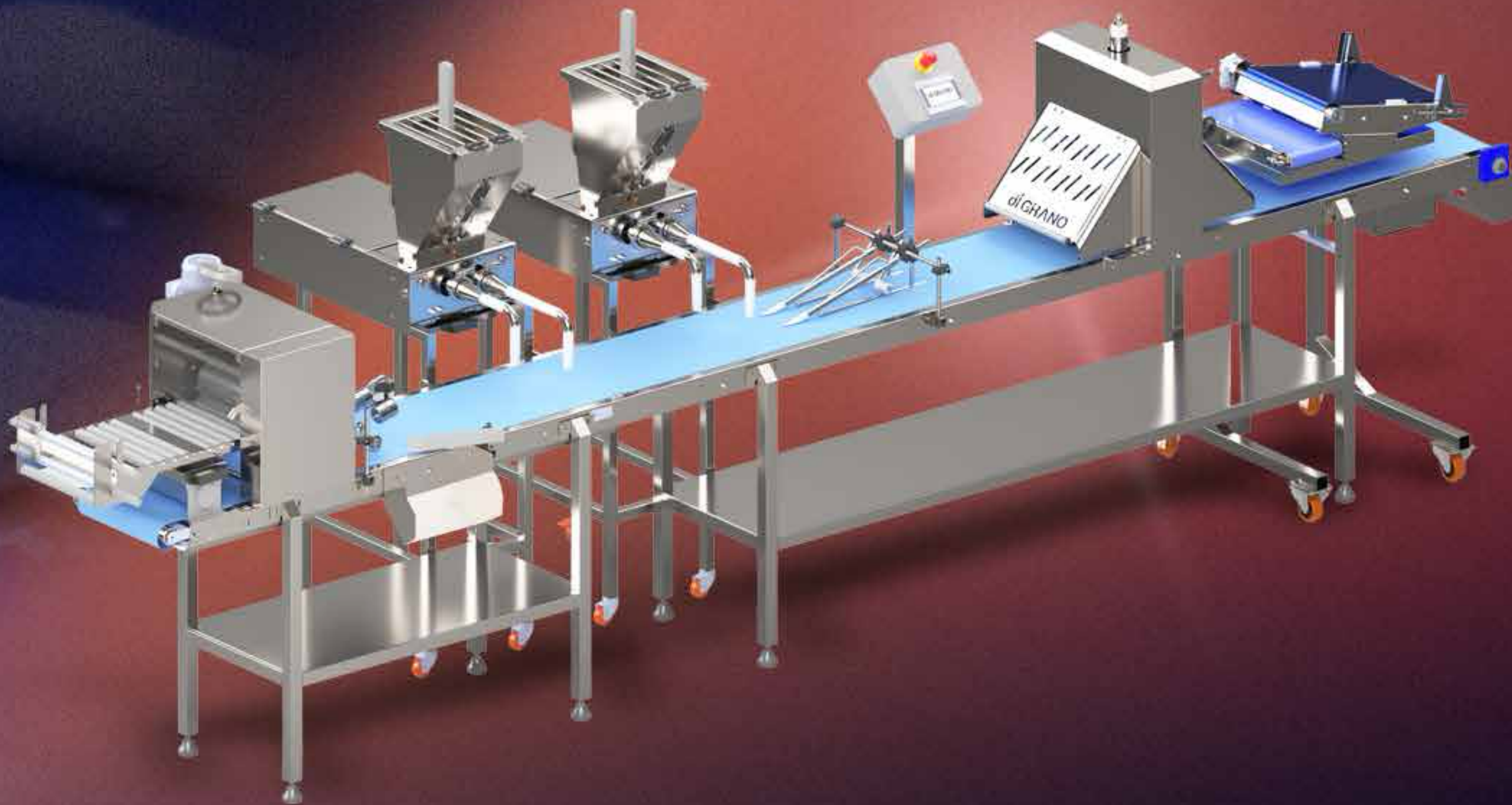




Linha Masterform

Versatilidade e precisão.

Sistema Modular para Fabricação de Salgados e Massas Recheadas



VISITE

www.digranomaquinas.com.br

Sistemas configuráveis que se adaptam à realidade do seu negócio.

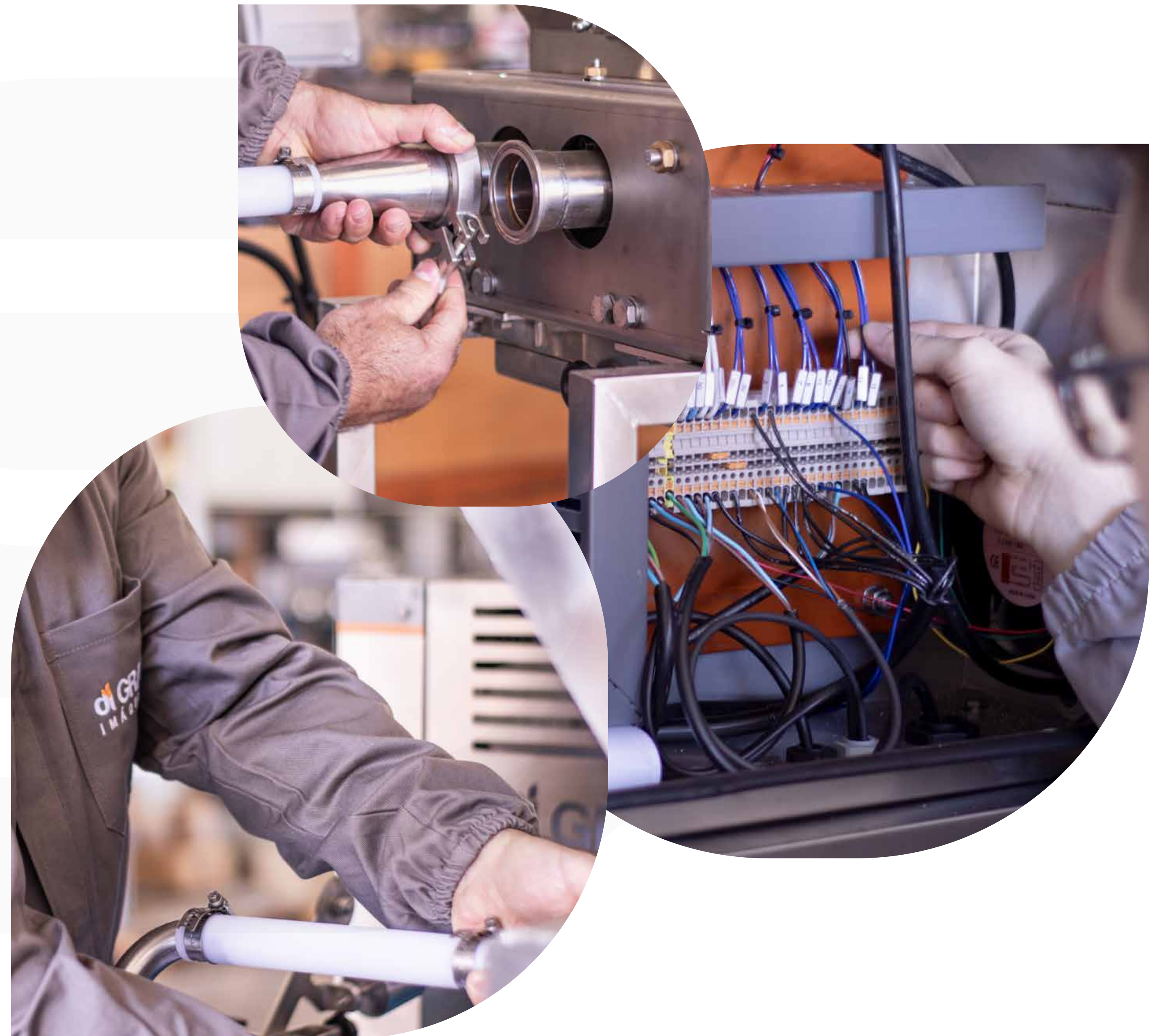
Quem Somos?

Di Grano

A Di Grano Máquinas é uma indústria 100% brasileira que desenvolve soluções avançadas para a automação do setor alimentício. Nosso compromisso é transformar processos produtivos por meio de engenharia aplicada, garantindo que nossos clientes alcancem novos patamares de escala e lucratividade.

Nossos diferenciais:

- ▶ **Indústria 100% brasileira**
- ▶ **Estrutura robusta**
- ▶ **Inox 304**
- ▶ **Conformidade NR-12**
- ▶ **Sistema de receitas via IHM**
- ▶ **Assistência técnica própria e remota**



Por que escolher a Di Grano?

Conheça os diferenciais que tornam a Di Grano a escolha certa:



Indústria 100% brasileira:

Garante suporte no seu idioma, facilidade de financiamento e reposição de peças muito mais rápida.



Conformidade NR-12:

Máquinas que já saem de fábrica com todas as proteções exigidas por lei para garantir a total segurança da sua equipe.



Estrutura robusta:

Equipamentos fabricados para suportar o ritmo intenso da produção industrial com alta durabilidade.



Sistema de receitas via IHM:

Tela touch inteligente que salva as configurações de cada produto para você manter o padrão de qualidade com apenas um clique.



Inox 304:

Material de alta qualidade que assegura higiene total e extrema facilidade na limpeza exigida pelo setor alimentício



Assistência técnica própria:

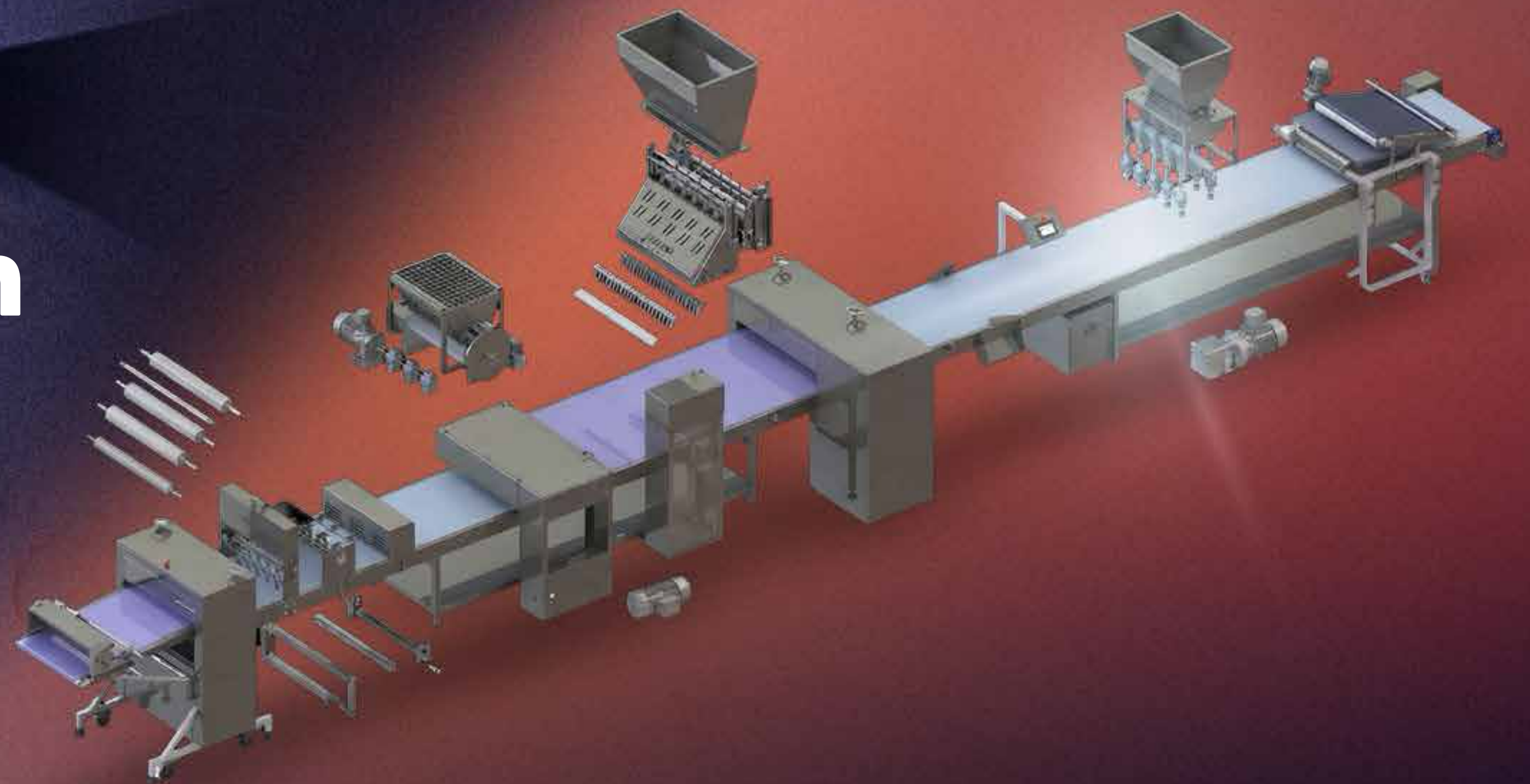
Suporte especializado pronto para resolver questões de forma ágil, presencial ou online, evitando que sua produção fique parada

Grano

Linha Masterform

Conheça a Linha

Conheça a estrutura padrão da Linha Masterform e seus opcionais.



DI GRANO
MÁQUINAS

Di Grano Máquinas

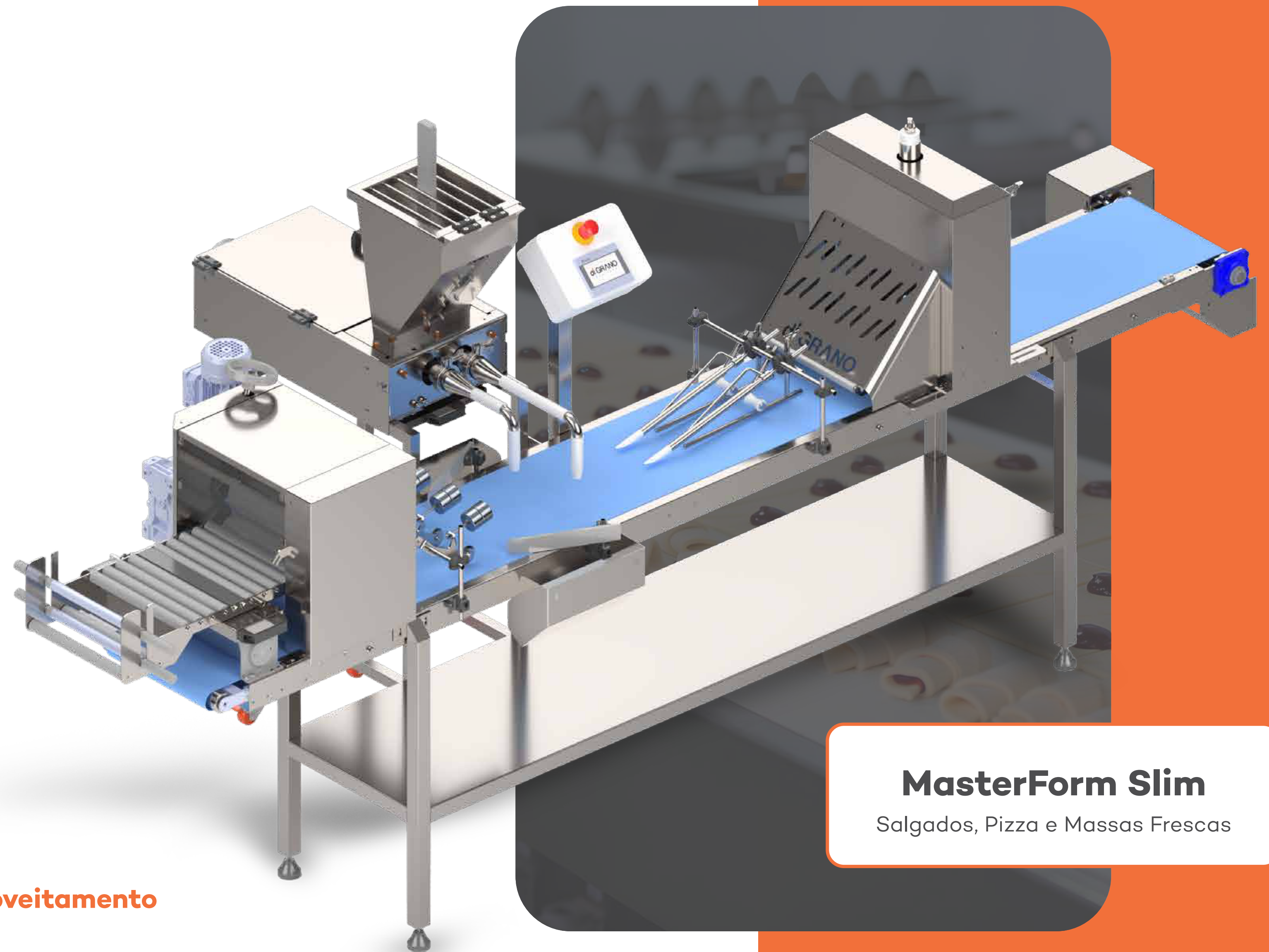
Linha **Masterform**

A Linha Masterform é um sistema industrial de produção contínua desenvolvido para a fabricação de salgados estruturados, com ou sem recheio, utilizando massas laminadas.

Projetada para unir padronização, eficiência e flexibilidade, a Masterform permite produzir diferentes formatos e tamanhos de produtos com alto nível de repetibilidade, garantindo uniformidade de peso, dimensão e acabamento em grande escala.

Seu conceito modular possibilita configurar a linha de acordo com a necessidade produtiva do cliente, integrando etapas como:

- ▶ **Calibração de espessura da massa**
- ▶ **Dosagem controlada de recheio**
- ▶ **Dobra ou sobreposição de massa**
- ▶ **Fechamento e corte final**
- ▶ **Sistemas auxiliares de acabamento e reaproveitamento**



MasterForm Slim

Salgados, Pizza e Massas Frescas

A Masterform é ideal para a produção de:



Massas Recheadas

- Ravioli
- Tortei
- Sorrentino
- Pierogi
- Calzone
- Empanadas
- Fagotto
- Bauru



Salgados e snacks

- Pastel de feira
- Mini pastel
- Risoles
- Enroladinho de salsicha
- Esfirra fechada
- Empanados



Folhados e cortes diversos

- Pastel de Nata
- Mini folhado
- Croissant (corte e recheio)
- entre outros...

A estrutura da **Linha Masterform** foi desenvolvida para operar em regime contínuo, assegurando:

- ✓ Estabilidade dimensional do produto (tamanho, peso e padrão visual)
- ✓ Controle de dose de recheio
- ✓ Redução de desperdício
- ✓ Escalabilidade de produção



Automação inteligente para quem quer crescer com segurança.

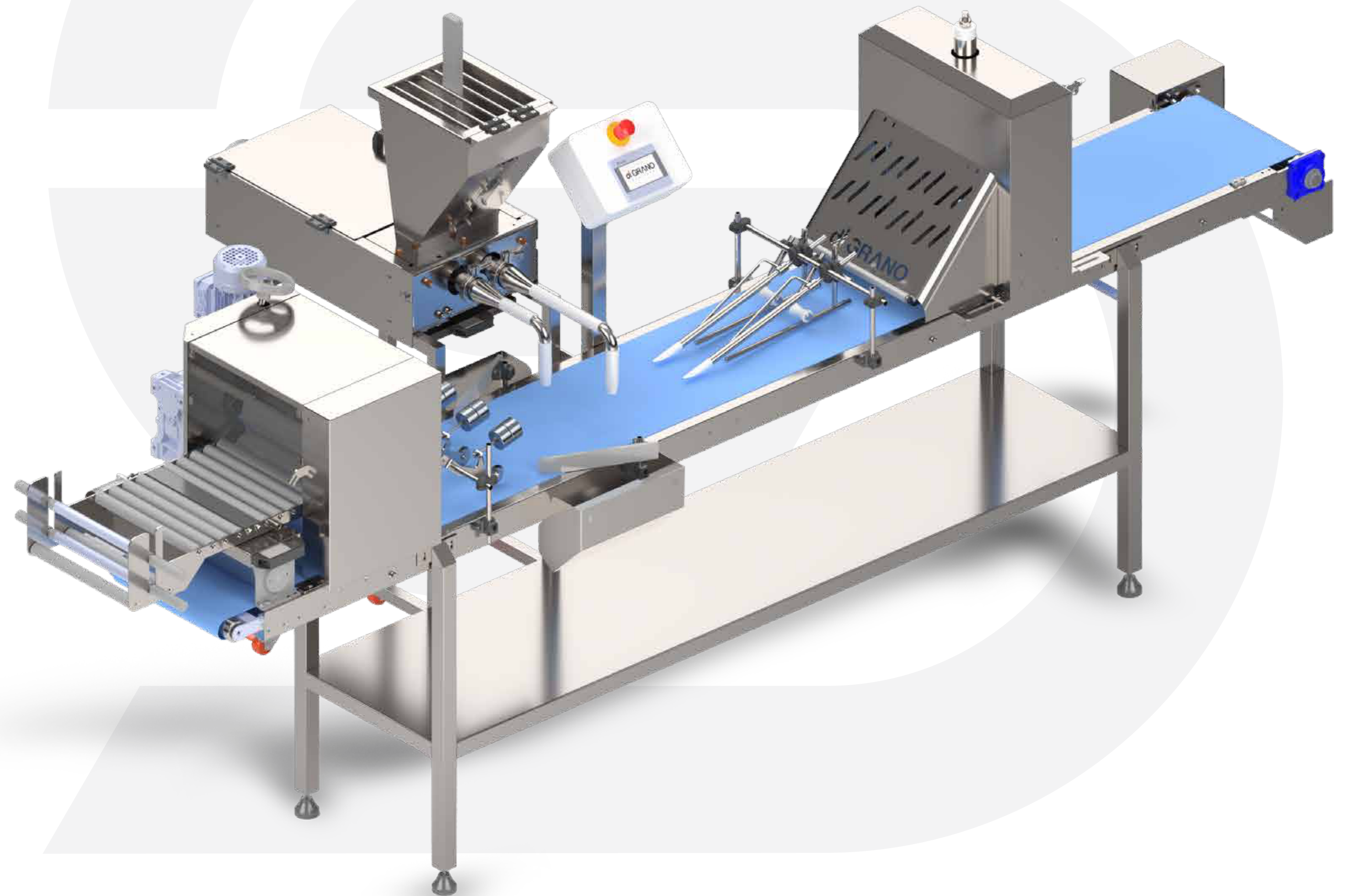
Linha Masterform

Slim

A Masterform Slim foi desenvolvida para oferecer alto desempenho com investimento acessível. Compacta, robusta e versátil, é ideal para produtores que buscam automatizar a produção de massas recheadas mantendo qualidade e padronização.

Acessórios e módulos inclusos:

- ▶ **Calibrador de entrada**
- ▶ **Enfarinhador**
- ▶ **Refiladores laterais**
- ▶ **Recheador de duplo bico**
- ▶ **Viradores**
- ▶ **Estampo de conformação**



**Equilíbrio perfeito entre produtividade,
versatilidade e expansão.**

Linha Masterform

300

largura da lâmina: 300 mm

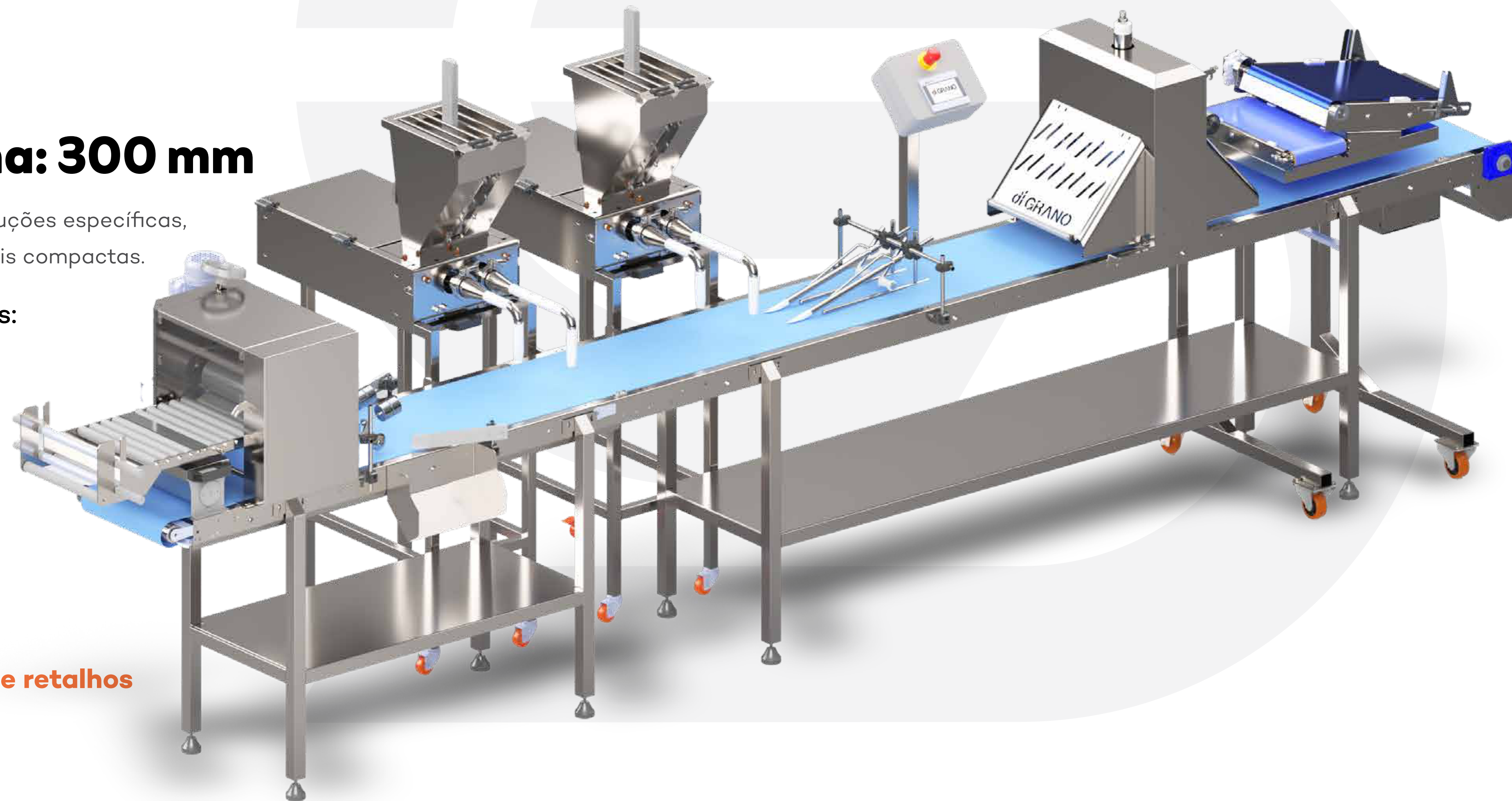
Ideal para espaços menores ou produções específicas,
oferece robustez com dimensões mais compactas.

Acessórios e módulos inclusos:

- ▶ **Calibrador de entrada**
- ▶ **Enfarinhador**
- ▶ **Refiladores**
- ▶ **Recheador de duplo bico**
- ▶ **Viradores**
- ▶ **Estampo**

Adicionais opcionais:

- ▶ **Segundo recheador**
- ▶ **Esteira de recolhimento de retalhos**



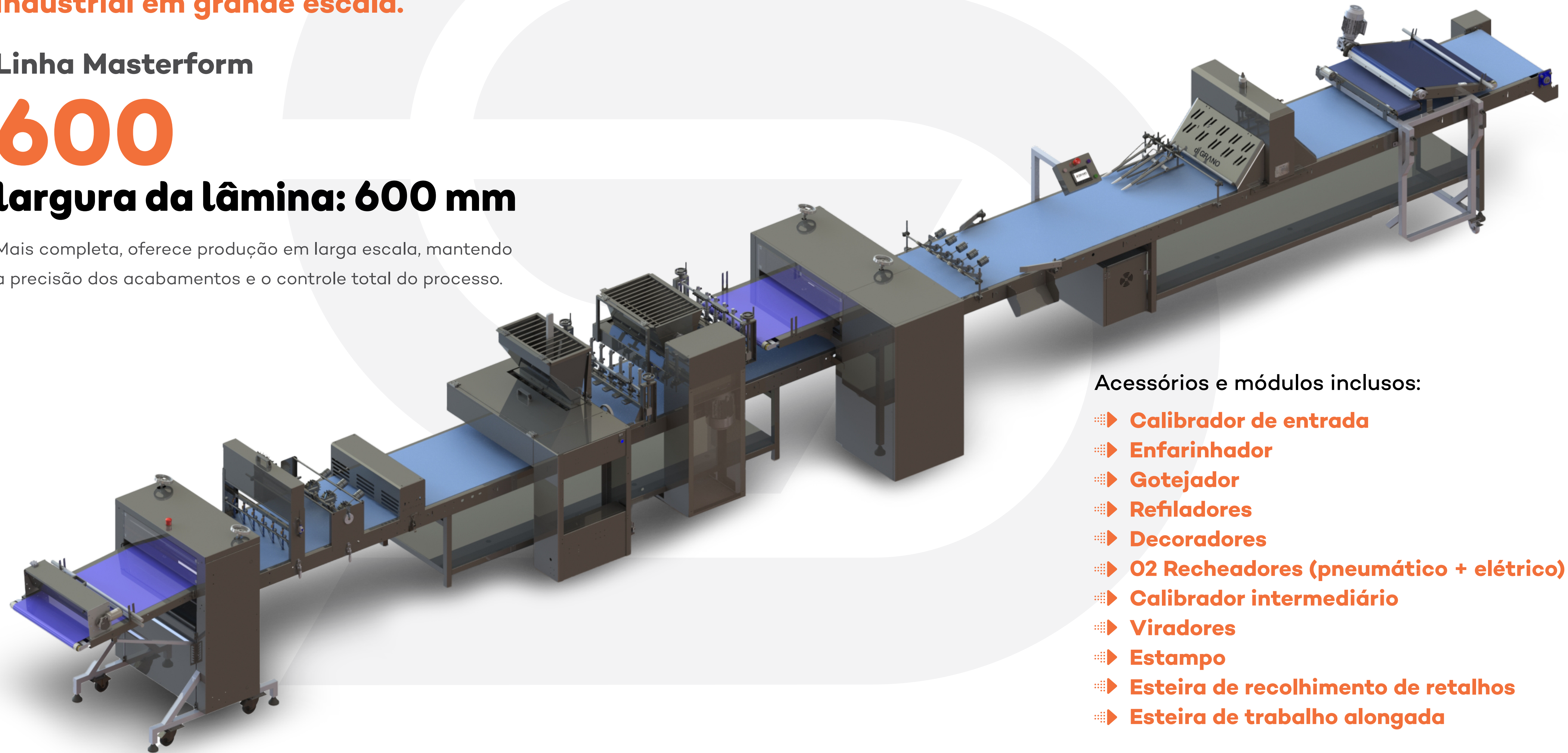
Alta performance para produção industrial em grande escala.

Linha Masterform

600

largura da lâmina: 600 mm

Mais completa, oferece produção em larga escala, mantendo a precisão dos acabamentos e o controle total do processo.



Acessórios e módulos inclusos:

- ▶ **Calibrador de entrada**
- ▶ **Enfarinhador**
- ▶ **Gotejador**
- ▶ **Refiladores**
- ▶ **Decoradores**
- ▶ **02 Recheadores (pneumático + elétrico)**
- ▶ **Calibrador intermediário**
- ▶ **Viradores**
- ▶ **Estampo**
- ▶ **Esteira de recolhimento de retalhos**
- ▶ **Esteira de trabalho alongada**



Linha Masterform . Comparativo entre modelos

MODELO

Slim

300

600

LARGURA DA MASSA

Até 300m

Até 300m

Até 600m

Nº RECHEADORES

1

0, 1 ou 2

0, 1 ou 2

COMPRIMENTO

~3,5 m

Modular

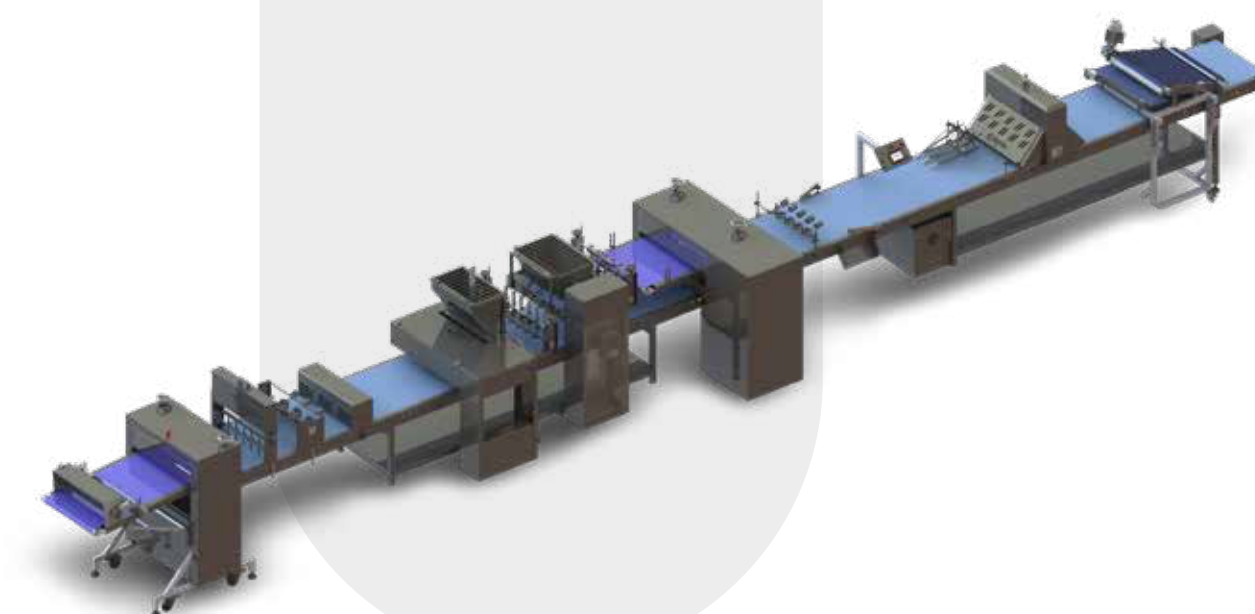
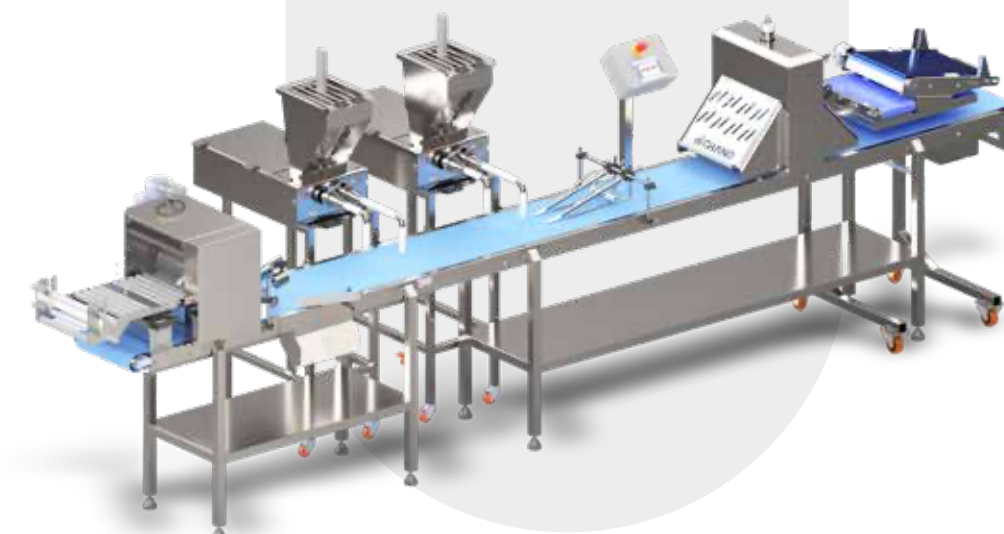
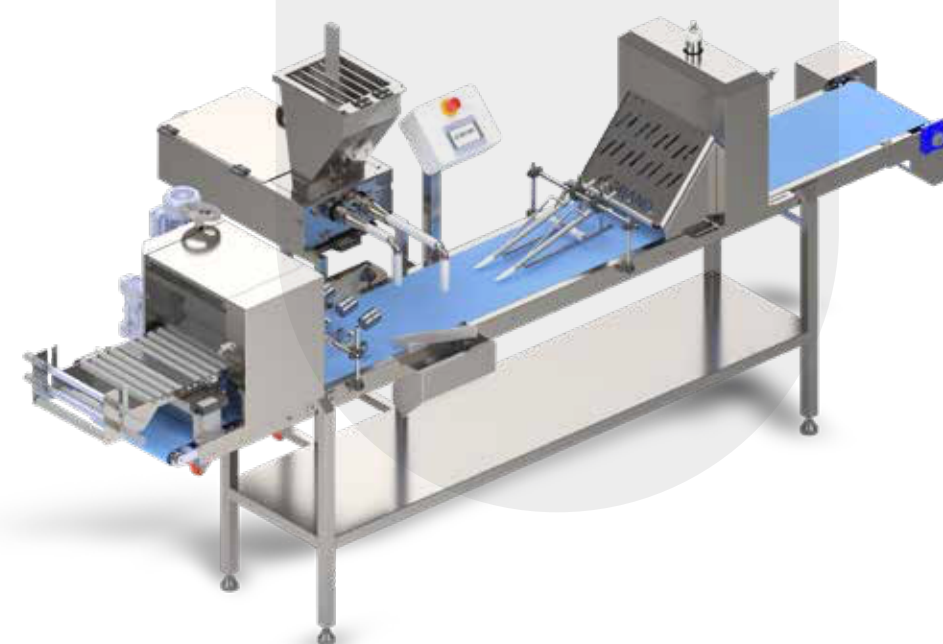
Modular

NÍVEL DE PRODUÇÃO

Baixo / Médio

Médio

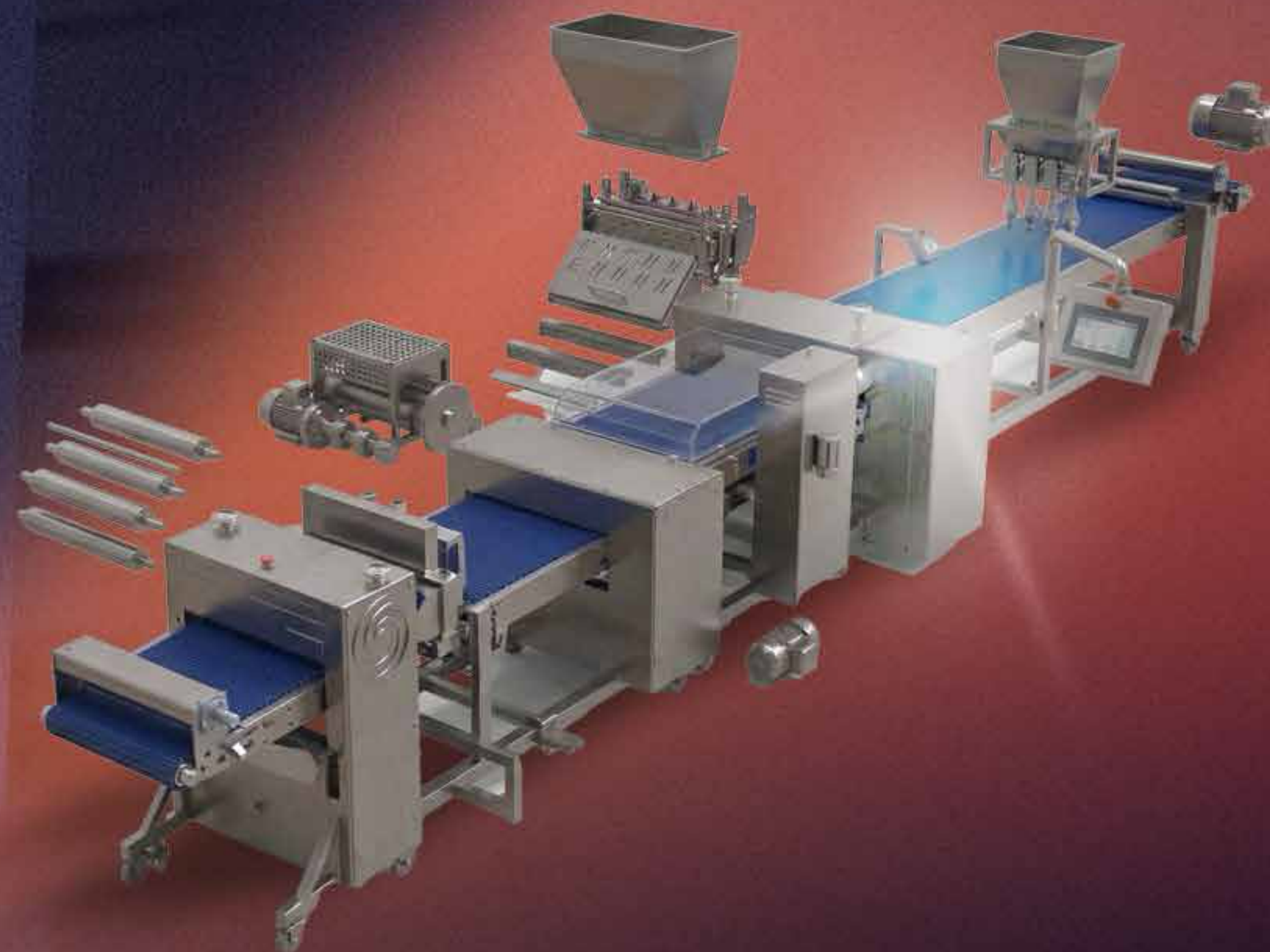
Alto



Linha Masterform

Configuração e Arquitetura do Sistema

A linha é composta por módulos independentes interligados mecanicamente e sincronizados por controle central.



Como funciona a Masterform?

A linha é composta por módulos independentes interligados mecanicamente e sincronizados por controle central.

Fluxo básico de processo:

- 1. Alimentação da manta de massa**
- 2. Calibragem de espessura**
- 3. Tratamento superficial (enfarinhamento / umidificação)**
- 4. Aplicação de recheio (opcional)**
- 5. Sobreposição ou virada da manta de massa**
- 6. Corte e conformação**
- 7. Extração de refilê (opcional)**

1.

Módulo de Entrada

- ▶ Enfarinhador
- ▶ Esteira de alimentação ●
- ▶ Calibrador de massa (ajuste de espessura)



2.

Módulo de Preparação da Massa

- ▶ Esteira principal
- ▶ Sistema decorador (cortes superficiais personalizados)
- ▶ Sistema de umidificação (gotejador ou pulverizador)
- ▶ Marcadores / vincadores para posicionamento manual ●



3. Sistema de Recheamento (Opcional)

Três modelos disponíveis:

Recheador Pastoso ●

- ▶ Requeijão
- ▶ Catupiry
- ▶ Doce de leite
- ▶ Cremes firmes

Recheador Semi-Pastoso Pneumático

- ▶ Pequenos particulados
- ▶ Descida por gravidade
- ▶ Necessita boa consistência
- ▶ Grande umidade

Recheador Híbrido ●

- ▶ Produtos fibrosos
- ▶ Particulados maiores
- ▶ Misturas mais complexas



Observação importante:

Cada tipo de recheio exige ajuste técnico específico. Um recheador não é universal para todos os produtos.

4.

Sistema de Formação

Opções:

- ▶ **Kit de viradores (3–8 cm: 99% eficiência média)**
- ▶ **Viradas de 8–10 cm: ~90% eficiência**
- ▶ **Acima de 10 cm: teste necessário**
- ▶ **Sistema de sobreposição de manta superior**



5.

Sistema de Corte

Opções:

- ▶ **Guilhotina**
- ▶ **Corta-estampo**
- ▶ **Formatos personalizados:**
 - ▶ **Meia-lua**
 - ▶ **Redondo**
 - ▶ **Quadrado**
 - ▶ **Triangular**
 - ▶ **Bordas decoradas**
 - ▶ **Personalizado***

Personalizados*

Desenho do cliente pode ser reproduzido via CAD para aprovação prévia.



6.

Sistema de Refile (Opcional)

- ▶ **Coleta automática de retalhos**
- ▶ **Retorno para reservatório**
- ▶ **Reprocessamento da massa**
- ▶ **Redução de desperdício**

Como escolher o modelo ideal para a minha produção?

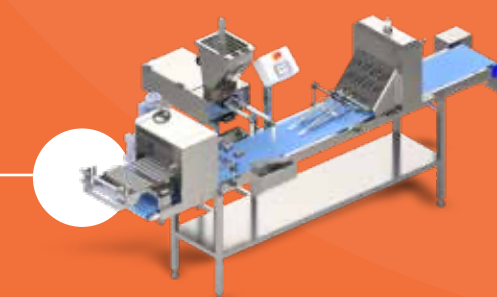
A Masterform pode ser configurada desde modelos compactos até linhas de maior capacidade, adaptando-se tanto a produções médias quanto industriais de alto volume. Trata-se de uma solução robusta, porém versátil, capaz de atender desde produtos simples até aplicações especiais com múltiplos recheios e formatos personalizados. Pode trabalhar com diferentes tipos de massa e recheios, e pode ser montada conforme a necessidade da produção.

Você pode escolher entre:

- ▶ **Modelo Slim (entrada)**
- ▶ **Master 300 (expansível)**
- ▶ **Master 600 (alta produção)**

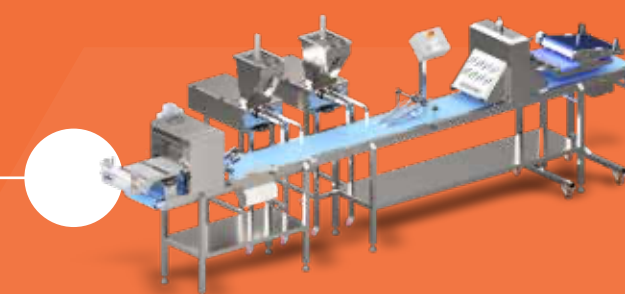
E depois personalizar:

- ▶ **Quantos recheadores**
- ▶ **Qual tipo de recheio**
- ▶ **Qual formato**
- ▶ **Se terá retorno de massa**
- ▶ **Se terá acessórios especiais**



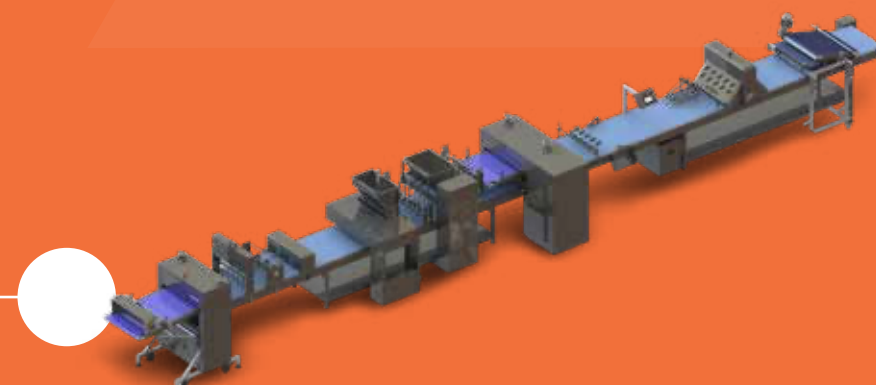
Escolha a SLIM, se:

- ▶ **Está iniciando**
- ▶ **Tem espaço limitado**
- ▶ **Quer menor investimento**



Escolha a 300, se:

- ▶ **Já produz regularmente**
- ▶ **Precisa de flexibilidade**
- ▶ **Trabalha com variedade de produtos**



Escolha a 600, se:

- ▶ **Busca alta produtividade**
- ▶ **Trabalha com múltiplas fileiras**
- ▶ **Quer menor custo unitário**



Vamos juntos transformar sua produção.

A solução certa para quem produz.

📍 Rua Fernando Antônio Merlin Rachele, 231 - Ouro Verde, Bento Gonçalves - RS

📞 (54) 3451-7552 / 99172-4356

🌐 www.digranomaquinas.com.br

📷 @digranomaquinas

✉ comercial@digranomaquinas.com.br