

FIPAN 2025 apresenta o futuro da produção em tecnologia e inovação em equipamentos para o setor de alimentação

Feira se destaca como o principal palco para o lançamento de máquinas que otimizam desde o preparo de massas e a cocção até a exposição no ponto de venda e o controle de qualidade.

Mais do que uma vitrine de produtos finais, a FIPAN 2025 se consolida como o grande centro de inovação tecnológica para a indústria de panificação e food service na América Latina. Em sua 30ª edição, que ocorre de 22 a 25 de julho no Expo Center Norte, a feira reunirá os principais fabricantes de máquinas e equipamentos, apresentando soluções que cobrem todas as etapas do processo produtivo, garantindo mais eficiência, padronização e qualidade para os negócios do setor.

Da mistura à modelagem: A base da produção de excelência

O início de qualquer produto de qualidade está no preparo da massa, e a FIPAN trará o que há de mais moderno para essa etapa. A **Ferneto Brasil** apresentará sua **Amassadeira Espiral AFR**, ideal para massas de baixa hidratação e alto glúten, com capacidades que chegam a 150 kg de farinha. Para grandes volumes, o **Misturador Horizontal CM 750** da **Catarina Equipamentos** oferece capacidade de 750 litros com comando via CLP e IHM touchscreen. Após a mistura, a precisão no porcionamento é garantida pela **Divisora de Massa Automática Kaak** da **Royal Kaak**, enquanto a **Modeladora de Pizza MP 50** da **Reemaq** cria discos de até 50 cm em apenas 7 segundos. Para produtos laminados como croissants, a **Multiflex M700** da **Fritsch** utiliza o sistema patenteado "punch & turn" para processar a massa de forma suave, preservando sua estrutura.

O coração da cozinha: Tecnologia em fornos e cocção

A etapa de cocção contará com uma variedade de tecnologias para diferentes necessidades. O **Forno SE-943F** da **Sinmag** se destaca por suas câmaras independentes com lastro em pedra refratária, permitindo controle individual de temperatura e vapor. Para quem busca agilidade, o **Forno de Convecção Elétrico – Linha FCE** da **FITC** garante uma distribuição uniforme de calor para um cozimento rápido e homogêneo. A **Vebratec** trará o **Forno Rotativo Polin Group**, que assegura cocção perfeita através de seu sistema de rotação contínua. Em soluções para pizza, a **Fornoflex** apresentará o **Forno KILN**, um modelo compacto e rotativo que atinge 450°C em menos de 15 minutos.

Já a **Forno Santo** levará seus modelos **Pompeii** e **NAPOLITANO**, que combinam a tradição do lastro em Biscotto com a flexibilidade de combustível a lenha ou gás. Para cozinhas industriais, o **Autocook Pro** da **Cozil**, um caldeirão de cocção por fluido térmico, reduz o tempo de preparo em 30%. E para o processo de resfriamento e congelamento rápido, a **Iceateck** demonstrará seu **Girofreezer**, um túnel espiral com capacidade de até 6.000 kg/h, ideal para congelamento de pães, hambúrguer, carnes, polpas, frutas, vegetais, queijos, pizzas, massas, requeijão, iogurte, entre outros.

Da exposição à experiência do cliente no ponto de venda

A apresentação final do produto e a experiência na loja também são foco de inovação na feira. A **Astória Máquinas** exibirá a **Máquina de espresso Astoria Plus 4 u**, com sistema multiboiler que permite controle de temperatura por grupo e economia de energia de até 50%. Para a exposição



de produtos, a **Maqfrio** apresentará sua **Vitrine para Doceria** com design sofisticado e iluminação LED, enquanto a **Glasart** levará a **Pista Duo**, uma bancada versátil com zonas aquecidas e refrigeradas simultaneamente.

O armazenamento também é contemplado com o **Balcão Refrigerado Horizontal com Cabine GN** da **Dom Carmini**, e a **Cervejeira Gelopar GRBA-400PV** garante a temperatura ideal para bebidas, de -6°C a +3°C.

Rui Gonçalves, presidente do Sempapão, destaca o papel da feira como catalisadora da modernização do setor. *"O panificador brasileiro é, por natureza, um artesão apaixonado, mas para competir e crescer no mercado atual, a tecnologia é uma aliada indispensável. A FIPAN tem a missão de ser essa ponte, trazendo para o Brasil o que há de mais moderno no mundo em equipamentos. Cada máquina exposta na feira, de uma amassadeira a um forno inteligente, é uma ferramenta para aumentar a eficiência, garantir a padronização e, acima de tudo, permitir que nossos profissionais dediquem mais tempo ao que fazem de melhor: criar produtos de excelência."*

Serviço:

FIPAN 2025

22 a 25 de julho | das 13h às 21h com encerramento no dia 25 às 19h.

Expo Center Norte – São Paulo – Proibida a entrada de menores de 14 anos.

Rua José Bernardo Pinto, 333, Vila Guilherme, São Paulo, Capital.

www.fipan.com.br

5º Congresso FIPAN

De 22 a 24 de julho

Local: Centro de Convenções do Expo Center Norte

Endereço: Rua José Bernardo Pinto, 333, Vila Guilherme, São Paulo, Capital.

Horário: das 10h às 13h.

A inscrição dá direito a visitar todos os quatro dias da FIPAN 2025 gratuitamente.

Site: https://fipan.com.br/pt_br/congressofipan/

Evento promovido pelo SAMPAPÃO e AIPESP. Patrocínio de Ifood, Marfrig, BRF, JTI, BAT Brasil, Fritsch e Itaquara.

Organização e comercialização: Seven.

Sobre a FIPAN:

A FIPAN é organizada pelo Sempapão, sigla que congrega a Associação e o Sindicato dos Industriais de Panificação e Confeitaria de São Paulo, a Escola Técnica de Panificação e Confeitaria IDPC e o Fundipan. A feira é patrocinada pela BAT Brasil. É reconhecida como a maior feira de panificação e confeitaria da América Latina e 3ª no mundo. A feira atrai milhares de visitantes, incluindo panificadores, confeitadores e operadores de food service, que buscam aprimorar suas técnicas e expandir seus negócios.

Contato para Imprensa: Matheus Fragata | Fragata Comunicação | (11) 99605-2512 | matheus@fragatacomunicacao.com.br

