

Fornos inteligentes, resfriamento de precisão e processadores automatizados chegam à FIPAN 2026

Ramalhos, Prática, Bralyx, Iceteck, Skymssen, Robot Coupe e MCI apresentam equipamentos que unem produtividade, conectividade e economia de energia

SÃO PAULO, julho de 2026 — O maquinário para panificação, confeitaria e food service segue em ritmo acelerado de inovação, e a FIPAN 2026 reúne alguns dos lançamentos mais relevantes do ano em fornos, resfriamento, formadoras e processadores de alimentos. Entre conectividade, automação e novas tecnologias de cocção, o setor mostra que produtividade e precisão caminham lado a lado.

Fornos com múltiplas tecnologias e conectividade

A Ramalhos, referência mundial em fornos para panificação e confeitaria, apresenta o Speed Oven, equipamento de aquecimento ultrarrápido que combina três tecnologias simultâneas: convecção forçada, micro-ondas e impingement, sistema de jato de ar quente direto. O resultado é um aquecimento até 80% mais rápido que métodos convencionais, com conectividade via Wi-Fi e Ethernet que integra o forno à plataforma internacional de receitas Nabook Plus, permitindo diagnósticos remotos e atualizações automáticas.

A Prática também renova sua linha de fornos combinados com o Brave, equipamento mais compacto que reúne inteligência e conectividade em menos espaço físico, além da linha C-MAX EVO, com controle intuitivo para assar, fritar, grelhar, gratinar ou cozinhar no vapor com precisão e resultados consistentes.

Resfriamento e congelamento de precisão

A Iceteck, especialista em soluções de congelamento e resfriamento para a indústria alimentícia, apresenta uma linha de equipamentos nomeados que atacam etapas específicas da produção: o Ice Depanner, voltado à desenformagem contínua de pães de forma e bisnaguinhas por sistema de ventosas, e o Girofreezer, túnel espiral de resfriamento e congelamento indicado para pães, massas e uma ampla variedade de produtos alimentícios em escala industrial.

Formadoras e processadores automatizados

A Bralyx, uma das principais fabricantes nacionais de máquinas para salgados e doces, lança a Super 20 Tech, formadora e recheadora industrial com sistema duplo que permite produzir simultaneamente até dois formatos

diferentes de produto, alcançando a marca de 20 mil unidades por hora, com cuba de massa de 60 litros e dois funis de recheio.

Já a MCI, tradicional fabricante de equipamentos para automação de processos alimentícios, apresenta a Formatix, tecnologia desenvolvida para reinventar a produção de esfihas, baurus e massas fermentadas, unindo alta produtividade a padronização de resultado.

Processadores multiuso ganham novas versões

A Skymssen, uma das marcas mais tradicionais do país em equipamentos para cozinhas profissionais, atualiza sua linha de processadores com o PA7 PRO, sucessor direto do PA-7, com capacidade de realizar cortes combinados, como cubos de diferentes dimensões, a partir da combinação entre disco fatiador e grade cubo, além de sistema de segurança que só aciona o equipamento com tampa e braço fechados.

A Robot Coupe, com mais de 50 anos de história na fabricação de equipamentos de cozinha profissional, chega com o combinado R211 Ultra XL, que reúne cúter e processador de alimentos em um único equipamento com três discos e uma faca inclusos, permitindo picar, misturar e emulsionar, além de fatiar, ralar e cortar em cubos e palitos juliana, bastando trocar a cuba e os acessórios.

Para Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, presidente do Sampapão e da FIPAN, a evolução do maquinário é decisiva para a competitividade do setor.

"Equipamento bom não é só sobre velocidade, é sobre padronização, economia de energia e menos desperdício. Quando uma máquina permite ao padeiro produzir mais com o mesmo esforço, ou quando um forno consegue economizar energia sem perder qualidade, isso muda o resultado financeiro do negócio inteiro. A FIPAN sempre foi a vitrine dessas tecnologias no Brasil, e este ano não é diferente", afirma Gonçalves.

Serviço

 FIPAN 2026: 21 a 24 de julho de 2026

 13h às 21h (dia 24, até 19h)

 Expo Center Norte, Rua José Bernardo Pinto, 333, Vila Guilherme, São Paulo

 6º Congresso FIPAN: 21 a 23 de julho, 10h às 13h, Centro de Convenções

 Credenciamento e ingressos: fipan.com.br

Sobre a FIPAN



A FIPAN é a maior feira da América Latina dedicada à cadeia da panificação, confeitaria e food service, realizada pelo Sampapão. Com mais de três décadas de história, reúne cerca de 59 mil profissionais, 450 expositores e 1.700 marcas por edição, consolidando-se como uma das feiras mais relevantes do mundo no segmento e principal plataforma de inovação, capacitação e geração de negócios do setor.

Sobre o Sampapão

Há mais de cem anos, o Sampapão reúne as entidades representativas da panificação e confeitaria de São Paulo, defendendo os interesses dos empresários do setor, promovendo qualificação profissional e valorizando as padarias como patrimônio econômico, social e cultural da cidade.

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