



MAQUINDAL

Confiança e qualidade que alimentam gerações

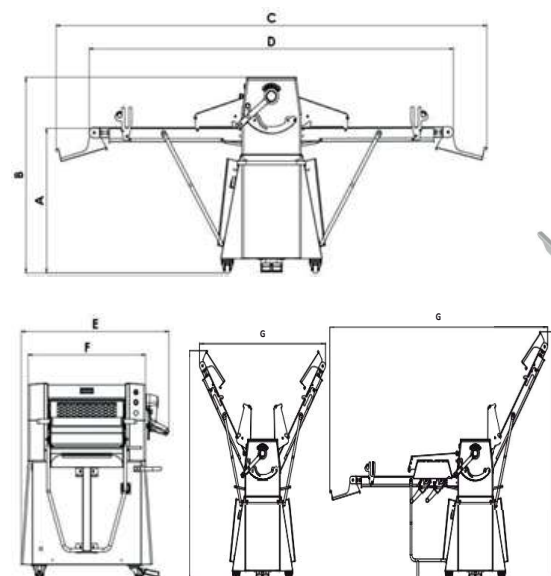
Laminadores de Massa com Base
Dought Sheeter with Base

ESPECIFICAÇÕES/MODELO SPECIFICATIONS/MODEL	SHE50075	SHE50100	SHE50120	SHE60100	SHE60120	SHE60140
A (mm)	900	900	900	900	900	900
B (mm)	1215	1215	1215	1215	1215	1215
C (mm)	2290	2555	3020	2555	3020	3410
D (mm)	1820	2090	2550	2090	2550	2940
E (mm)	1030	1030	1030	1130	1130	1130
F (mm)	820	820	820	920	920	920
G (mm)	1165	1430	1490	1430	1490	1700
H (mm)	1630	1700	1965	1700	1965	2130
Abertura cilindro (mm) Cylinders opening (mm)	50	50	50	50	50	50
Diâmetro cilindros (mm) Cylinders diameter (mm)	80	80	80	80	80	80
Largura das telas (mm) Conveyor belts width (mm)	500	500	500	600	600	600
Potência (Kw)/Power (Kw)	0,55	0,55	0,55	0,75	0,75	0,75
Potência (hp)/Power (hp)	0,75	0,75	0,75	1	1	1
Peso (Kg)/Weight (Kg)	205	210	215	265	275	280

* Por encomenda pode ser fornecido com outras tensões
Other tensions – To order

LAMINADORES DE MASSAS COM BASE

- Os nossos laminadores são funcionais, robustos, de fácil utilização e reduzida manutenção. São usados para transformar uma porção de massa em massa laminada destinada à produção de:
 1. massa folhada sem fermento (cannoli, mil-folhas, etc.)
 2. massa folhada levedada (croissants, etc.)
 3. massa levedada (pizza, etc.)
 4. massa quebrada (bases de bolo, etc.)
- Deve ser utilizado apenas para enrolar as massas acima mencionadas, mesmo em espessuras finas dependendo do tipo de massa, mas não congeladas ou outras massas.



DOUGHT SHEETS WHITH BASE

- Our puff pastry machine is functional, sturdy and easy to use. Minimum maintenance required. For food use, made to transform a cloth of dough into a sheet of laminated dough, destined subsequently for the production of:
 1. yeast-free puff pastry (cannoli, millefeuille, etc.)
 2. leavened puff pastry (croissants, etc.)
 3. leavened dough (pizza, etc.)
 4. short crust pastry (cake bases, etc.)
- Machine to be used only for rolling the above-mentioned doughs, even up to thin thicknesses depending on the type of dough, but not frozen or other doughs.



Máquinas e Equipamentos para Indústria Alimentar, Lda.
Rua Lugar do Mouro, n.º 28/40 - Pavilhão 7, Lourel Park
2710-453 SINTRA
Telef.: +351 219 613 351 • Tlm.: +351 968 984 547
E-mail: fabrica@maquindal.pt • <http://www.maquindal.pt>

FABRICADO POR:
MANUFACTURED BY:

