



MAQUINDAL

Confiança e qualidade que alimentam gerações

Laminadores de Massa com Base e Estação de Corte
Dought Sheeter with Base and Cutting Station

ESPECIFICAÇÕES/MODELO SPECIFICATIONS/MODEL	SHE6014DT	SHE6016DT
A (mm)	900	900
B (mm)	1215	1215
C (mm)	3410	3810
D (mm)	2940	3345
E (mm)	1130	1130
F (mm)	920	920
G (mm)	2560	
H (mm)	2130	
Abertura cilindro (mm) Cylinders opening (mm)	50	50
Diâmetro cilindros (mm) Cylinders diameter (mm)	80	80
Largura das telas (mm) Conveyor belts width (mm)	600	600
Potência (Kw) Power (Kw)	0,75	0,75
Potência (hp) Power (hp)	1	1
Peso (Kg) Weight (Kg)	310	315

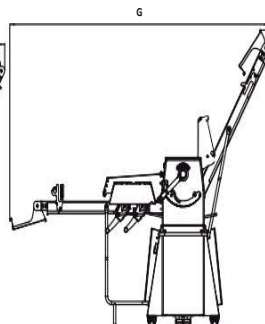
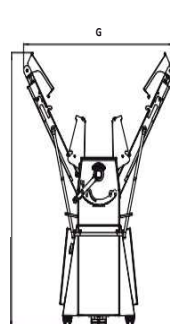
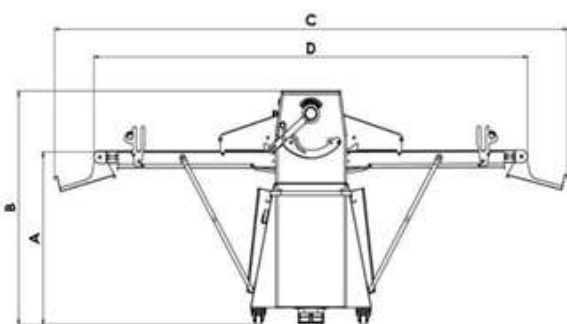
* Por encomenda pode ser fornecido com outras tensões
Other tensions – To order

LAMINADORES DE MASSAS COM BASE E ESTAÇÃO DE CORTE

- 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.
- O sistema de corte permite cortar a massa em diferentes formatos: Triangulares, rectangulares, circulares ou ovais.

DOUGHT SHEETS WHITH BASE AND CUTTING STATION

- 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.
- The cutting device is a tool that allows you to cut the dough into different shapes: Triangular, rectangular, circular or oval cuts can be made.



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:

