



MAQUINDAL

Confiança e qualidade que alimentam gerações

Laminadores de Massa de Bancada
Benchtop Dough Sheeter

ESPECIFICAÇÕES/MODELO SPECIFICATIONS/MODEL	SHE50B050	SHE50B075	SHE50B100	SHE60B100
A (mm)	205	205	205	205
B (mm)	650	650	650	650
C (mm)	1195	1820	2095	2095
D (mm)	1440	2070	2340	2340
E (mm)	980	980	980	1080
F (mm)	820	820	820	920
G (mm)	**1165/930	1100	1225	1225
H (mm)	735	*950/865	*1075/990	*1075/990
Abertura cilindro (mm) Cylinders opening (mm)	40	40	40	40
Diâmetro cilindros (mm) Cylinders diameter (mm)	80	80	80	80
Largura das telas (mm) Conveyor belts width (mm)	500	500	500	600
Potência (Kw) Power (Kw)	0,55	0,55	0,55	0,75
Potência (hp) Power (hp)	0,75	0,75	0,75	1
Peso (Kg) Weight (Kg)	130	135	140	150

* Posição de descanso/Rest position

** Não é possível fechar as telas na posição de descanso

It is not possible closing the trays in model SHE5 B050 for the rest position

Por encomenda pode ser fornecido com outras tensões

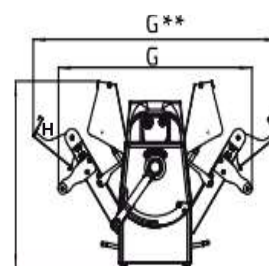
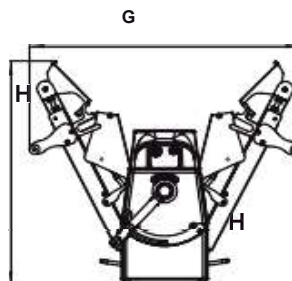
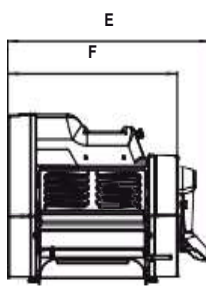
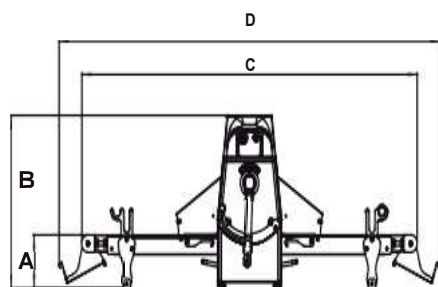
Other tensions - To order

LAMINADORES DE MASSAS DE BANCADA

- 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.

BENCHTOP DOUGHT SHEETS

- 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:

