

OS LAMINADORES DA GAMA  
MAXI E MINI L SÃO IDEAIS PARA  
PEQUENAS PRODUÇÕES  
E TRABALHAR ESPESSURAS FINAS

## LAMINADOR MAXI-L

IDEAL PARA PEQUENAS PRODUÇÕES  
FIÁVEL, PRÁTICO E COMPACTO  
DIÂMETRO E LARGURA MÁXIMA DE 45CM



## LAMINADOR MINI-L

IDEAL PARA PEQUENAS PRODUÇÕES  
FIÁVEL, PRÁTICO E COMPACTO  
DIÂMETRO E LARGURA MÁXIMA DE 30CM

**IDEAL PARA DECORADORES DE BOLOS**

Mini-L e Maxi-L são ideais para decoradores de bolos e pastelaria,  
o companheiro ideal para expressar a sua criatividade e atender  
rapidamente aos pedidos dos clientes.

MASSAS FINAS ATÉ

**0.10**mm

# LAMINADORES MAXI e MINI L

## CARACTERÍSTICAS

MINI-L E MAXI-L MÁQUINAS SÃO IDEAIS PARA O PROCESSAMENTO DE BOMBONS, MODELAGEM DE CHOCOLATE, MASSAPÃO E TAMBÉM PARA MASSA FOLHADA E BOLINHOS

Permitem trabalhar facilmente sobretudo, esticar em espessuras finas e uniformes (até 0,10 milímetros). Passando algumas vezes a massa no equipamento será possível revestir com uma película perfeita e uniforme bolachas, queques e simples bolos ou mesmo de grandes dimensões.

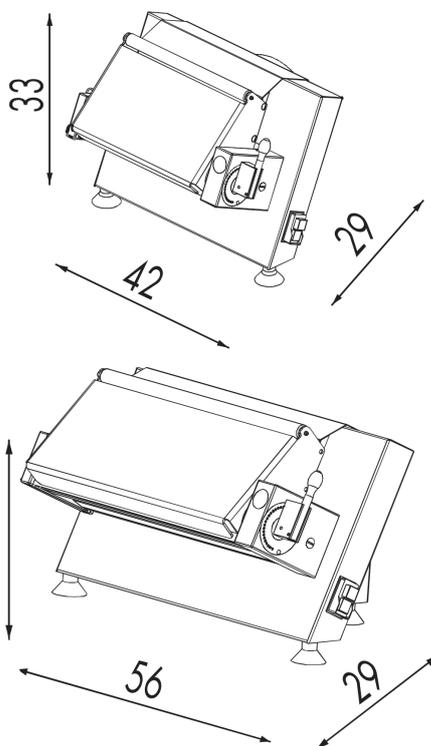
Nossos laminadores permitem também sobrepor camadas para eventos especiais e camadas para decorações florais.

- O seu funcionamento é simples, seguro, rápido e confiável ao longo do tempo.
- Os raspadores podem ser removidos facilmente para permitir uma fácil limpeza.
- Máquinas robustas e compactas, que ocupam apenas um pequeno espaço na bancada.

Os rolos são feitos de um material sintético especial, em conformidade com a norma HACCP são ideais para este fim. As Lâminas raspadores de alumínio têm o angulo indicado, a armação é feita inteiramente de aço inoxidável A/SI 304, em conformidade com as normas e directivas europeias.



	MINI	MAXI
V	230/240 V 115/120 V	
Hz	50/60	
Kw	0,37 Kw	
	30 cm	45 cm
	Ø 60 mm	
	0 ~ 10 mm	
*	42 cm	42 cm
	33 cm	33 cm
	29 cm	29 cm
	23 cm	23 cm
	24,8 cm	24,8 cm
	52 X 48 X h42cm	66 X 48 X h42cm



\* Os Rolos regulam-se de 2 a 10mm, depende do comportamento das massas.

[www.brettecnica.com](http://www.brettecnica.com)

**Bretécnica**  
Equipamentos para a Indústria Alimentar, Lda.  
Av. 19 de Maio, nr 4. Pav. 4  
2715 - 001 Pero Pinheiro  
Portugal

Tel.: 219 259 305/06  
Fax: 219 259 307

E-mail: [geral@brettecnica.com](mailto:geral@brettecnica.com)

