

LM

LAMINADOR DE MASSAS
DOUGH SHEETER
LAMINADORA DE MASAS
LAMINOIR

FELINO®

SINCE 1936



MÁQUINAS PARA PADARIA E PASTELARIA

BAKERY AND PASTRY EQUIPMENTS
MÁQUINAS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA
MACHINES POUR BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

<p>PT Regulação precisa e contínua da abertura dos rolos de 0,5mm a 30mm Pré-regulação da espessura final da massa Raspadores facilmente removíveis para limpeza Provida de rodas para fácil movimentação Tapete de entrada com duas velocidades Pintura de alta resistência Disponível em aço inoxidável sob pedido</p>	<p>EN Precise and continuous thickness control from 0,5mm up to 30mm Final thickness pre-setting Easily removable high efficiency scrappers Machine on wheels Inlet belt with two speeds High resistance painting Available in stainless steel on request</p>	<p>ES Regulación precisa y continua de la apertura de los rodillos de 0,5mm a 30mm Regulación del espesor final de la masa Raspadores facilmente movibles para limpieza Ruedas para fácil movimiento Tapete de entrada con dos velocidades Pintura de alta resistencia Disponible en acero inoxidable según pedido</p>	<p>FR Régulation précise et continue d'ouverture des rouleaux de 0,5mm à 30mm Pré-régulation de l'épaisseur finale de la pâte Raclours facilement amovibles Avec des roues pour facile mouvement Tapis d'entrée avec deux vitesses Peinture de haute résistance Disponible en acier inoxydable sur demande</p>
---	--	---	---

VERSÕES DISPONÍVEIS

MS
Comando manual

MSDC
Equipado com dispositivo de corte de massas

AVAILABLE MODELS

MS
Manual operation

MSDC
Equipped with dough cutting device installation

VERSIONES DISPONIBLES

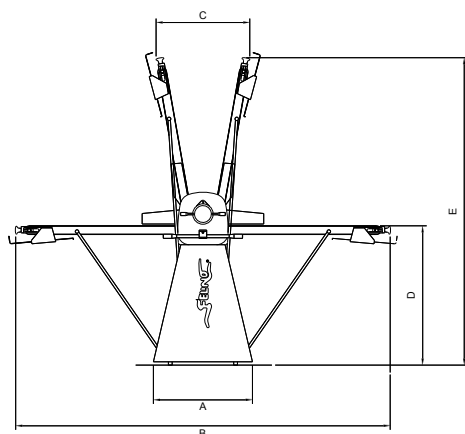
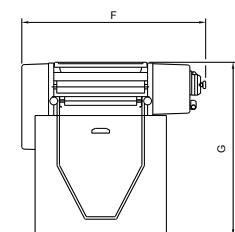
MS
Comando manual

MSDC
Equipado con dispositivo de corte de masas

VERSIONS DISPONIBLES

MS
Commandement manuel

MSDC
Dispositif de coupe des pâtes



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TECHNICAL FEATURES . CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS . CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACIDADE

CAPACITY . CAPACIDAD . CAPACITÉ

	(mm)	(mm)	(mm)
Modelos	Largura das telas	Abertura dos rolos	Diâmetro dos rolos
Models	Belt width	Rollers opening	Rollers diameter
Modelos	Anchura de las lonas	Apertura de los rodillos	Diámetro de los rodillos
Modèles	Largeur des tapis	Ouverture des rouleaux	Diamètre des rouleaux
LM 05	500	0,5/30	84
LM 06	600	0,5/30	84

	(kw)	(*)	(kg)
Modelos	Potência	Alimentação	Peso máx. de massa
Models	Power	Main supply	Max. dough weight
Modelos	Potencia	Alimentación	Peso máximo de masa
Modèles	Puissance	Alimentation	Poids max. de la pâte
LM 05	0,75	3 x 400V 50 Hz	6
LM 06	0,75	3 x 400V 50 Hz	6

*Outras tensões e frequências disponíveis sob consulta . Other tensions and frequencies available on order . Otras tensiones y frecuencias disponibles sobre pedido . D'autres tensions et fréquences disponibles sur commande.

	(mm)							(kg)	(kg)
Modelos	Dimensões							Peso líquido	Peso bruto
Models	Dimensions							Net weight	Gross weight
Modelos	Dimensiones							Peso neto	Peso bruto
Modèles	Dimensions							Poids net	Poids brut
	A	B	C	D	E	F	G		
LM 05	660	2500	1100	930	2060	1190	1160	185	348
LM 06	660	3400	1300	930	2480	1290	1160	195	423

Devido a um constante desenvolvimento tecnológico, as características e/ou imagem dos nossos produtos podem ser alteradas sem aviso prévio . Being subject to constant technical evolutions, some modifications of any of the specifications as mentioned in this catalogue can be made without previous advise . Debido a un constante desarrollo tecnológico, las características de nuestros productos pueden ser alteradas sin previo aviso . Sujet à un développement technologique constant de nos produits, les caractéristiques de nos machines peuvent être changées sans avis au préalable.