



CONSULTOMAQ
Consultoria e Máquinas para Salgados



CONSULTOMAQ
Consultoria e Máquinas para Salgados

Trabalhamos com consultoria, comércio e indústria de máquinas para fabricação de salgados e doces, com mais de 20 anos de experiência no ramos de salgados, temos os melhores equipamentos juntamente com o mais completo treinamento e pós venda do Brasil. Localizados em Londrina, no norte do Paraná, atendemos todo o Brasil com presença mais forte na região Sul do Brasil, com filiais em São José – SC (grande Florianópolis) e Tramandaí – RS.



MAQTURBO 12.0

MAX



Formatos de Salgados e Doces: Coxinha, travesseirinho, croquette, quibe, bolinha, enrolado de salsicha, nhoque, empada, pão de queijo, churros, brigadeiro e beijinho, entre outros.

Dimensões do Equipamento: Alt. 68 cm x Comp. 84 cm x Lar. 40 cm.

Peso: 70kg.

Eletricidade: 220v monofásico 50 ~ 60hz.

Motor: 2 motores de 1/2 CV - Fabricante WEG + 1 motor interno de 1/4 de CV.

Capacidade de Produção:

12.000 salgados de 10 gramas
10.000 salgados de 15 gramas
8.000 salgados de 20 gramas
2.200 salgados de 100 gramas
1.200 salgados de 150 gramas
1.000 salgados de 200 gramas

Consumo de Massa (por hora) média de 70% de massa:

Aprox. 84 kg de massa.

Consumo de Recheio (por hora) média de 30% de recheio:

Aprox. 36 kg de recheio.

Itens Inclusos:

01 contador digital;
04 jogos de moldes;
01 bico de churros;
01 bico de enrolado de salsicha;
08 bicos de massa;
04 bicos para recheio.

Segurança:

Dispositivo de segurança em conformidade com a NR12.

MAQTURBO 8.5



Formatos de Salgados e Doces: Coxinha, travesseirinho, croquette, qui-be, bolinha, enrolado de salsicha, nhoque, empada, pão de queijo, churros, brigadeiro e beijinho, entre outros.

Dimensões do Equipamento: Alt. 68 cm x Comp. 84 cm x Lar. 40 cm.

Peso: 65kg.

Eletricidade: 220v monofásico 50 ~ 60hz.

Motor: 1 motor de 1/2 CV - Fabricante WEG + 1 motor interno de 1/4 de CV.

Capacidade de Produção:

8.500 salgados de 10 gramas
7.500 salgados de 15 gramas
7.000 salgados de 20 gramas
1.700 salgados de 100 gramas
1.100 salgados de 150 gramas
850 salgados de 200 gramas

Consumo de Massa (por hora) média de 70% de massa:

Aprox. 60 kg de massa.

Consumo de Recheio (por hora) média de 30% de recheio:

Aprox. 25 kg de recheio.

Itens Inclusos:

01 contador digital;
04 jogos de moldes;
01 bico de churros;
01 bico de enrolado de salsicha;
08 bicos de massa;
04 bicos para recheio.

Segurança:

Dispositivo de segurança em conformidade com a NR12.

MAQTURBO 5.5

MAX



Formatos de Salgados e Doces: Coxinha, travesseirinho, croquete, quibe, bolinha, enrolado de salsicha, nhoque, empada, pão de queijo, churros, brigadeiro e beijinho, entre outros.

Dimensões do Equipamento: Alt. 68 cm x Comp. 84 cm x Lar. 40 cm.

Peso: 60kg.

Eletricidade: 220v monofásico 50 ~ 60hz.

Motor: 2 motores de 1/4 de CV - Fabricante WEG + 1 motor interno de 1/4 de CV.

Capacidade de Produção:

5.500 salgados de 10 gramas
3.900 salgados de 20 gramas
1.100 salgados de 50 gramas
550 salgados de 100 gramas
367 salgados de 150 gramas
275 salgados de 200 gramas

Consumo de Massa (por hora) média de 70% de massa:

Aprox. 38,5 kg de massa.

Consumo de Recheio (por hora) média de 30% de recheio:

Aprox. 16,5 kg de recheio.

Itens Inclusos:

01 contador digital;
04 jogos de moldes;
01 bico de churros;
01 bico de enrolado de salsicha;
08 bicos de massa;
04 bicos para recheio.

Segurança:

Dispositivo de segurança em conformidade com a NR12.

MAQTURBO 5.5



Formatos de Salgados e Doces: Coxinha, travesseirinho, croquete, quibe, bolinha, enrolado de salsicha, nhoque, empada, pão de queijo, churros, brigadeiro e beijinho, entre outros.

Dimensões do Equipamento: Alt. 68 cm x Comp. 84 cm x Lar. 40 cm.

Peso: 55kg.

Eletricidade: 220v monofásico 50 ~ 60hz.

Motor: 1 motor de 1/4 de CV - Fabricante WEG - 1 motor interno de 1/4 de CV.

Capacidade de Produção:

5.500 salgados de 10 gramas
3.900 salgados de 20 gramas
1.100 salgados de 50 gramas
550 salgados de 100 gramas
367 salgados de 150 gramas
275 salgados de 200 gramas

Consumo de Massa (por hora) média de 70% de massa:
Aprox. 38,5 kg de massa.

Consumo de Recheio (por hora) média de 30% de recheio:
Aprox. 16,5 kg de recheio.

Itens Inclusos:

01 contador digital;
04 jogos de moldes;
01 bico de churros;
01 bico de enrolado de salsicha;
08 bicos de massa;
04 bicos para recheio.

Segurança:

Dispositivo de segurança em conformidade com a NR12.

MEXEMASSA TURBO MAX 25KG



Funções do Equipamento: Cozinhar massas (de salgados fritos, empada, quibe, pão de queijo, nhoque), recheios, desfiar e refogar o frango e outros recheios no **sistema planetário com 10 velocidades**.

Dimensões do Equipamento: Alt. 155 cm x Comp. 76 cm. x Lar. 65 cm.

Peso: 80kg.

Eletricidade: 220v monofásico 50 ~ 60hz.

Motor: 1 motor de 1/2 CV - IBR

Sistema de Gás: Alta pressão.

Capacidade de produção por ciclo (ciclo de aprox. 20 minutos):
Aprox. 25kg de massa.

Itens Inclusos:

Panela de Alumínio e Batedor de Inox.

Itens Opcionais: Kit Doce - Panela e Batedor de Inox com teflon para a produção de doces.

Segurança:

Dispositivo de segurança em conformidade com a NR12. A grade de proteção do recipiente possui um sensor que desliga a máquina automaticamente caso o operador (a abra para adicionar ingredientes, evitando acidentes. Botão de emergência que desliga completamente o equipamento.

MEXEMASSA TURBO 25KG



Funções do Equipamento: Cozinhar massas (de salgados fritos, empada, quibe, pão de queijo, nhoque), recheios, desfiar e refogar o frango e outros recheios no **sistema convencional de 1 velocidade**.

Dimensões do Equipamento: Alt. 155 cm x Compr. 76 cm x Lar. 65 cm

Peso: 60kg.

Eletricidade: 220v monofásico 50 ~ 60hz

Motor: 1 motor de 1/2 CV - IBR.

Sistema de Gás: Alta pressão.

Capacidade de produção por ciclo (ciclo de aprox. 20 minutos):
Aprox. 25kg de massa.

Itens Inclusos:

Panela de Alumínio e Batedor de Inox.

Segurança:

Dispositivo de segurança em conformidade com a NR12. A grade de proteção do recipiente possui um sensor que desliga a máquina automaticamente caso o operador (a abra para adicionar ingredientes, evitando acidentes. Botão de emergência que desliga completamente o equipamento.

MEXEMASSA TURBO MAX 10KG



Funções do Equipamento: Cozinhar massas (de salgados fritos, empada, quibe, pão de queijo, nhoque), recheios, desfiar e refogar o frango e outros recheios no **sistema planetário com 10 velocidades**.

Dimensões do Equipamento: Alt. 145 cm x Comp. 76 cm x Lar. 55 cm

Peso: 60kg.

Eletricidade: 220v monofásico 50 ~ 60hz.

Motor: 1 motor de 1/3 CV - Varivelox.

Sistema de Gás: Alta pressão.

Capacidade de produção por ciclo (ciclo de aprox. 20 minutos):
Aprox. 10kg de massa.

Itens Inclusos:

Panela de Alumínio e Batedor de Inox.

Itens Opcionais: Kit Doce - Panela e Batedor de Inox com teflon para a produção de doces.

Segurança:

Dispositivo de segurança em conformidade com a NR12. A grade de proteção do recipiente possui um sensor que desliga a máquina automaticamente caso o operador (a) abra para adicionar ingredientes, evitando acidentes. Botão de emergência que desliga completamente o equipamento.

MEXEMASSA TURBO 10KG



Funções do Equipamento: Cozinhar massas (de salgados fritos, empada, quibe, pão de queijo, nhoque), recheios, desfiar e refogar o frango e outros recheios no **sistema convencional de 1 velocidade**.

Dimensões do Equipamento: Alt. 145 cm x Comp. 76 cm x Lar. 55 cm.

Peso: 60kg.

Eletricidade: 220v monofásico 50 ~ 60hz.

Motor: 1 motor de 1/3 CV - Varivelox.

Sistema de Gás: Alta pressão.

Capacidade de produção por ciclo (ciclo de aprox. 20 minutos):
Aprox. 10kg de massa.

Itens Inclusos:

Panela de Alumínio e Batedor de Inox.

Segurança:

Dispositivo de segurança em conformidade com a NR12. A grade de proteção do recipiente possui um sensor que desliga a máquina automaticamente caso o operador (a abra para adicionar ingredientes, evitando acidentes. Botão de emergência que desliga completamente o equipamento.

EMPANA TURBO MAX 12.0



Função do Equipamento: Empanar salgados de 8g a 200g. Ex: filé de peixe, camarão, lula, coxinha, travesseirinho, croquete, bolinha, enrolado de salsicha, entre outros.

Descrição do Equipamento:

Reservatório de água: capacidade de 4 litros;
Sistema de escoamento de água;
Reservatório de farinha: capacidade de 2 a 3 kilos;
Escotilha para escoamento de farinha;
Controle de velocidade da esteira de água e farinha independente;
Toda a estrutura em inox.

Dimensões do Equipamento: Alt. 26 cm x Comp. 120 cm x Lar. 41 cm.

Peso: 40kg.

Eletricidade: 220v monofásico 50 ~ 60hz.

Capacidade de Produção:

Empana até 12.000 salgados por hora.

Motor: 2 motores Bosch.

Segurança: De acordo com as normas NR12.

KIT DUPLO RECHEIO



Funções do Equipamento:

Producir salgados com duplo recheio, diversificar os seus salgados e doces e criar possibilidades de ampliar o seu cardápio.

Dimensões do Equipamento: Alt. 54 cm x Comp. 32 cm x Lar. 21 cm.

Peso: 7kg.

Eletricidade: 220v monofásico 50 ~ 60hz.

Capacidade de Produção:

De acordo com a capacidade da modeladora.



CONSULTOMAQ
Consultoria e Máquinas para Salgados

LONDRINA/PR

(43) 9142-0022 / (43) 3304-5561

Av. Arthur Thomas, 1834 - Jardim Novo Sabará

SÃO JOSÉ/SC

(43) 9144-0018 / (48) 3197-0160

Rua Brasilpinho, 261 – Ed. Art Prime – Loja 1, Kobrasol

TRAMANDAÍ/RS

(51) 2184-0054 / (43) 98817-3328

Rua 12 de abril, 384 (esquina com Av. Flores da Cunha) – Ed. Authentic Tower - Loja 1, Centro

www.consultomaq.com.br