



**CONSULTORMAQ**  
Consultoria e Máquinas para Salgados



**CONSULTMAQ**

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 ramo 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, 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:** 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, 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:** 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 Incluídos:**

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 Incluídos:**

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:**

Produzir 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](http://www.consultomaq.com.br)