



# MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA

## RONDO®

Dough-how & more.

LAMINADORA  
CON ESTACIÓN DE CORTE

### SWL6405C



En el sector de bollería y pastelería artesanal, el espacio y el tiempo suelen ser bienes escasos. RONDO le ofrece las soluciones óptimas para fabricar eficientemente bollos y pasteles.

La laminadora se encargan de la laboriosa tarea de cortar las bandas de masa. Así, usted y sus empleados tendrán más tiempo para rellenar, plegar y decorar sus productos. Ya sean cuadradas o triangulares, redondas o con formas creativas, las piezas de masa siempre tendrán la misma forma, el mismo tamaño y el mismo peso, garantizando una calidad constante.

Puede confiar en las máquinas RONDO. En ellas se acumulan décadas de experiencia, pasión por la pastelería, buenas ideas, creatividad y perfeccionamiento técnico; ergonomía estudiada a fondo y gran durabilidad. Son las cualidades de siempre en RONDO –Dough-how& more.

RANGO DE LAMINACIÓN	0.2-45mm
DIÁMETRO CILINDROS	84mm
LONGITUD CILINDROS	660mm
VELOCIDAD DE SALIDA	10-50m/min
DIMENSIONES	3800x1235x1200(H)mm
CORRIENTE	400V/3/50HZ
POTENCIA ELÉCTRICA	1kW
PESO	295kg

\*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile  
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453  
ventas@maquipan.cl

[www.maquipan.cl](http://www.maquipan.cl)

*soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService*