



CONSULTOMAQ

Quien tiene, habla bien!

MANUAL DEL USUARIO MODELADORA DE APERITIVOS



MODELADORA TURBO 5.5



MODELADORA TURBO 5.5 MAX



MODELADORA 8.5 MAX



MODELADORA TURBO 12.0 MAX



MODELADORA TURBO 15.0 MAX

**MÁQUINAS QUE AUMENTAN SU
PRODUCCIÓN PARA QUE USTED VENDA MÁS**

INTRODUÇÃO:

¿Cómo garantizar el sabor de tu producción de bocadillos y aún así obtener buenas ganancias? En este manual, entrarás en contacto con el conocimiento especial que hemos adquirido a lo largo de nuestra historia, ya que somos la única empresa del ramo fundada por una familia de bocadilleros con más de 35 años de experiencia en el segmento.

Aquí, enseñamos la preparación de diversos tipos de masa, además de opciones deliciosas para el relleno, con instrucciones para realizar cada etapa del proceso en las máquinas de Consultomaq. Así, optimizas tu trabajo, haces grandes cantidades de bocadillos y dulces en poco tiempo, y puedes garantizar una buena fuente de ingresos sin el sufrimiento del esfuerzo físico.

ENTONCES,
SIN DEMORA Y SIN COMPLICACIONES,
¿EMPEZAMOS A APRENDER?

0800 940 0603



<https://www.consultomaq.com.br/>



Rod. Celso Garcia Cid, 830 - Jardim Sabara,
Londrina - PR, 86066-230



ÍNDICE

DESCRIPCIÓN DE LAS BOQUILLAS.....	04
MASA PARA SALGADOS.....	06
SALSA BLANCA.....	07
COCCIÓN Y PREPARACIÓN DEL POLLO.....	08
PREPARACIÓN DE LA CARNE MOLIDA.....	09
RELLENO PARA BOLITA DE QUESO.....	09
RELLENO PARA BOLITA DE PIZZA.....	10
RELLENO DE CALABRESA.....	10
CÓMO EMPANAR SALGADOS CORRECTAMENTE.....	11
MASA DE KIBE.....	12
MASA DE EMPANADA.....	13
MASA DE CHURROS.....	14
PANEL DE CONFIGURACIÓN	
• CONFIGURACIÓN PARA COXINHA DE 20 GRAMOS	16
• CONFIGURACIÓN PARA COXINHA DE 90 GRAMOS	17
• CONFIGURACIÓN PARA COXINHA DE 180 GRAMOS	18
• CONFIGURACIÓN PARA BOLINHA DE QUEIJO DE 20 GRAMOS	19
• CONFIGURACIÓN PARA BOLINHA DE QUEIJO DE 90 GRAMOS	20
• CONFIGURACIÓN PARA BOLINHA DE QUEIJO DE 180 GRAMOS	21
• CONFIGURACIÓN PARA TRAVESSEIRINHO DE 20 GRAMOS	22
• CONFIGURACIÓN PARA TRAVESSEIRINHO DE 90 GRAMOS	23
• CONFIGURACIÓN PARA TRAVESSEIRINHO DE 180 GRAMOS	24
• CONFIGURACIÓN PARA QUIBE DE 20 GRAMOS	25
• CONFIGURACIÓN PARA QUIBE DE 90 GRAMOS	26
• CONFIGURACIÓN PARA QUIBE DE 180 GRAMOS	27
• CONFIGURACIÓN PARA CROQUETA DE 20 GRAMOS	28
• CONFIGURACIÓN PARA CROQUETA DE 90 GRAMOS	29
• CONFIGURACIÓN PARA CROQUETA DE 180 GRAMOS	30
• CONFIGURACIÓN PARA PÃO DE QUEIJO DE 20 GRAMOS	31
• CONFIGURACIÓN PARA PÃO DE QUEIJO DE 90 GRAMOS	32
• CONFIGURACIÓN PARA PÃO DE QUEIJO DE 180 GRAMOS	33
• CONFIGURACIÓN PARA SALGADO DE SALCHICHA PARA FIESTA	34
• CONFIGURACIÓN PARA SALGADO DE SALCHICHA (ENROLLADO ENTERO)	35
• CONFIGURACIÓN PARA CHURROS DE 20 GRAMOS	36
• CONFIGURACIÓN PARA CHURROS DE 90 GRAMOS	37

DESCRIPCIÓN DE LAS BOQUILLAS

A continuación, hemos elaborado una tabla donde se detallan las BOQUILLAS DE MASA y RELLENO por peso (gramos) de salados o dulces.

BOQUILLAS DE MASA	BOQUILLAS DE RELLENO	PESO DE LOS APERITIVOS
1 y 2	1 y 2	8g a 12g
3 y 4	3 y 4	15g a 30
5 y 6	5	40g a 80g
7, 8 y 9	6	90g a 240g

BOQUILLAS DE MASA

DE 8G A 12G

DE 15G A 30G

DE 40G A 80G

DE 90G A 200G

1

2

3

4

5

6

7

8

9

1

2

3

4

5

6

BOQUILLAS DE RELLENO

ADAPTADOR DE BICO

BICO DE CHURROS

BICO DE SALSICHA

4



RECETAS



MASA PARA SALADOS

INGREDIENTES

- 2 litros de agua;
- 2 litros de leche;
- 2,5 kilos de harina de trigo;
- 100 gramos de caldo de pollo;
- 70 gramos de condimento completo;
- 150 gramos de mantequilla con 80% de lípidos;
- 150 gramos de aceite.

Rendimiento aproximado por masa: 7 kg

MODO DE PREPARACIÓN

Coloca todos los ingredientes en la amasadora (excepto la harina) y enciende el fuego. Enciende el batidor ocasionalmente para evitar que los ingredientes se quemen o se peguen en el fondo de la amasadora.

Añade la harina solo cuando la preparación de los ingredientes esté hirviendo y luego baja el fuego. Cocina la masa a fuego lento durante 3 minutos. Después de este tiempo, apaga el fuego.

Enciende el batidor y deja que la masa bata durante otros 3 minutos. Gira el potenciómetro hasta el número 10. Luego, retira la masa de la olla y extiéndela sobre una mesa para que se enfríe. Corta en pedazos pequeños para alimentar a la modeladora.



SALSA BLANCA

INGREDIENTES

- 1 litro de agua;
- 170 gramos de harina de trigo;
- 30 gramos de condimento completo;
- 30 gramos de margarina.

MODO DE PREPARACIÓN

Mezcla todos los ingredientes y lleva al fuego durante unos 5 minutos o hasta que espese.

Debe tener la consistencia de un puré.

CONSEJO: Utiliza un 20% a 30% de esta salsa blanca en el relleno de pollo o carne.

OBSERVACIÓN: Asegúrate de que todos los rellenos estén bien triturados y no contengan agua.

COCCIÓN DEL POLLO

INGREDIENTES

- 6 kilos de pechuga de pollo refrigerada con piel y hueso;
- 4 litros de agua (o suficiente para cubrir las pechugas de pollo);
- 100 gramos de condimento completo;
- 100 gramos de caldo de pollo.

MODO DE PREPARACIÓN

Cocine el pollo en una olla a presión durante aproximadamente una hora y media.

Después de cocido, escurrir el pollo por una hora y media.

PREPARACIÓN DEL POLLO

INGREDIENTES

- 3 kilos de pechuga de pollo cocido;
- 30 ml de aceite;
- 50 gramos de colorante de achiote (colorau);
- 50 gramos de condimento completo;
- 340 gramos de salsa de tomate completa;
- Orégano al gusto.

MODO DE PREPARACIÓN

Sofría durante aproximadamente 10 a 15 minutos a fuego lento con el aceite. Gire el potenciómetro hasta el número 8. Una vez que el pollo esté frío, agregue 500 gramos de queso crema por cada 2 kilos de pollo.



RELLENO DE CARNE MOLIDA

INGREDIENTES

- 5 kilos de carne molida;
- 10 gramos de caldo de carne;
- 100 gramos de condimento completo;
- 30 gramos de colorante rojo (colorau).

MODO DE PREPARACIÓN

Mezcla todos los ingredientes. Deja que la carne molida cocine a fuego lento durante 30 minutos, revolviendo ocasionalmente para evitar que se pegue, se formen grumos o se queme. Después de cocinar, retirar de la olla.

Una vez que la carne esté escurrida y fría, añade un 30% de requesón o 100 gramos de harina a la carne cocida (con este último método, no es necesario añadir requesón).



RELLENO DE QUESO

INGREDIENTES

- 2 kilos de mozzarella rallada;
- 500 gramos de requesón.

MODO DE PREPARACIÓN

Mezcla todos los ingredientes en un bol utilizando las manos, hasta obtener una mezcla homogénea.



RELLENO DE PIZZA

INGREDIENTES

- 500 gramos de mozzarella rallada;
- 1 kilo de jamón o presunto rallado;
- 500 gramos de requesón;
- 170 gramos de salsa de tomate;
- Orégano al gusto.

MODO DE PREPARACIÓN

Mezcla todos los ingredientes en un recipiente usando las manos, hasta obtener una mezcla homogénea.



RELLENO DE CALABRESA

INGREDIENTES

- 2 kilos de calabresa rallada (seca sin oleosidad);
- 500 gramos de requesón.

MODO DE PREPARACIÓN

Mezcla todos los ingredientes en un recipiente usando las manos, hasta obtener una mezcla homogénea.

CÓMO EMPANAR SALGADOS CORRECTAMENTE



Apariencia, sabor y crocancia: estos son solo algunos puntos que tu salgado debe tener para conquistar por completo el gusto de los clientes. Pero para lograrlo, hay varios pasos, y uno de ellos incluye empanar los snacks correctamente.

Para esto, salgados (excepto kibe), utiliza 3 litros de agua y 300 g de harina de trigo y sigue los siguientes pasos:

Paso 1: Es necesario que empanes tus salgados justo después de modelarlos, es decir, con la masa aún fría.

De esta manera, la harina que uses para empanar se adherirá mejor al salgado, asegurando que quede cubierto de manera uniforme;

Paso 2: ¿Qué tal darle más sabor a tus salgados? Añade junto con la harina de rosca hierbas finas, orégano o caldo de pollo, por ejemplo;

Paso 3: Para mantener la mezcla de empanado conservada por un período más largo y sin que se eche a perder, es importante que la guardes en temperatura de refrigeración;

Paso 4: Usa agua con harina de trigo para hacer un “ligante” y moja los salgados antes de pasarlos por la harina de rosca. Esto ayuda a que el snacks dure más y no se agrie tan rápido.



MASA BASE PARA QUIBE

INGREDIENTES

- 1,7 litros de agua;
- 1 kilo de trigo para quibe;
- 1 kilo de carne molida cruda;
- 50 gramos de condimento completo;
- 25 gramos de menta (al gusto);
- 50 gramos de caldo de carne;
- 50 gramos de perejil (al gusto).

MODO DE PREPARACIÓN

Hierve el agua con el condimento completo y el caldo de carne. Después de hervir, vierte este caldo en un recipiente y añade el trigo para quibe. Remoja por 1 hora sin tapar y revuelve ocasionalmente.

Coloca esta mezcla en la olla de la masa sin la carne molida. Fija la olla en la masa y bate durante 5 minutos. Luego, agrega la menta y el perejil y bate durante 8 minutos más. Retira la masa y extiéndela para que se enfríe.

Después, usa el molde de globo con la boquilla de masa 3 para formar unidades de 25 gramos en la modeladora. Si deseas hacer quibe relleno, usa la boquilla de masa 3 con la boquilla de relleno 2. No es necesario empanar después de moldear.



MASA DE EMPADA

INGREDIENTES

- 8 kilos de harina de trigo;
- 4 kilos de manteca de cerdo;
- 190 gramos de sal;
- 110 gramos de azúcar;
- 510 gramos de huevo;
- 1,25 litros de guaraná (refresco).

MODO DE PREPARACIÓN

Sin encender el fuego, coloca todos los ingredientes en la olla de la Mescla masa y deja que mescle hasta obtener el punto deseado. Es importante que todos los ingredientes estén bien fríos, incluida la harina.

En la modeladora, utiliza los moldes de pelotitas con las boquillas de masa y relleno según el tamaño deseado. Luego, coloca las bolitas formadas en los moldes para hornear, presionando ligeramente cada una para dar forma. Termina pincelando con huevo batido para dorar.

CHURRO



INGREDIENTES

- 4,5 litros de agua;
- 2,5 kilos de harina de trigo;
- 500 gramos de polenta;
- 300 gramos de mantequilla;
- 500 gramos de azúcar;
- 30 gramos de sal;
- 2 cucharadas de esencia de vainilla.

MODO DE PREPARACIÓN

Coloca todos los ingredientes en la Mescla masa , excepto la polenta y la harina de trigo. Revuelve ocasionalmente para evitar que los ingredientes se quemen en el fondo de la olla.

Cuando los ingredientes hiervan bien, baja el fuego y añade la harina de trigo (si es una amasadora Max, coloca el potenciómetro en el nº 5).

Después de 2 minutos, agrega la polenta y deja batir durante 4 minutos más. Apaga el fuego y bate durante otros 4 minutos (si es una Mescla masa Max, coloca el potenciómetro en el nº 8).

Una vez que la masa se enfríe, llévala a la modeladora utilizando el tubo de churros y la boquilla de relleno número 1 con el relleno de tu preferencia. Si deseas hacer churros estilo español, que son sin relleno, utiliza el tubo de churros sin la boquilla de relleno. Después de freír, finaliza espolvoreando azúcar y canela en polvo.

CONFIGURACIÓN DE PRODUCCIÓN



COXINHA DE POLLO DE 20 GRAMOS



MOLDE COXINHA



BOQUILLA DE MASA
N° 4



BOQUILLA DE RELLENO
N°3

VERSIÓN 5.5			
MOLDE: COXINHA (DOS DEDOS)	BOQUILLA DE MASA: 4		BOQUILLA DE RELLENO: 3
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO		ENCENDIDO	APROX.2
OBSERVACIÓN: MASA Y TAMAÑO SE ENCIENDEN JUNTOS.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			
VERSIÓN 5.5 MAX			
MOLDE: COXINHA (DOS DEDOS)	BOQUILLA DE MASA: 4		BOQUILLA DE RELLENO: 3
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO	4 (MEDIA 30%)	ENCENDIDO	APROX. 2
OBSERVACIÓN:			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			
VERSIÓN 8.5, 12.0, 15.0 MAX			
MOLDE: COXINHA (DOS DEDOS)	BOQUILLA DE MASA: 4		BOQUILLA DE RELLENO: 3
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO / POT. 10	ENCENDIDO / POT. 6	APROX. 8	APAGADO
OBSERVACIÓN: Para las moldeadoras 8.5 / 12.0 y 15.0, ajuste el tamaño del salgado en el botón del molde o en el botón de tamaño. Cuanto más aumente la numeración del potenciómetro, más pequeño saldrá su salgado. Para salgados de hasta 30 gramos, siga esta orientación. Sin embargo, si utiliza el potenciómetro de tamaño, el potenciómetro del molde no debe superar el 5.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			

COXINHA DE POLLO 90 GRAMOS



MOLDE COXINHA



**BOQUILLA DE MASA
N°7**



**BOQUILLA DE RELLENO
N°6**

VERSIÓN 5.5

MOLDE: COXINHA (DOS DEDOS)	BOQUILLA DE MASA: 7		BOQUILLA DE RELLENO: 6
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO		ENCENDIDO	APROX. 5
OBSERVACIÓN: MASA Y TAMAÑO SE ENCIENDEN JUNTOS.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			

VERSIÓN 5.5 MAX

MOLDE: COXINHA (DOS DEDOS)	BOQUILLA DE MASA: 7		BOQUILLA DE RELLENO: 6
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO	4 (MEDIA 30%)	ENCENDIDO	APROX. 5
OBSERVACIÓN:			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			

VERSIÓN 8.5, 12.0, 15.0 MAX

MOLDE: COXINHA (DOS DEDOS)	BOQUILLA DE MASA: 7		BOQUILLA DE RELLENO: 6
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO / POT. 10	ENCENDIDO / POT. 6	APROX. 5	APROX. 1 O MÁS
OBSERVACIÓN: Para los modelos de 8.5, 12.0 y 15.0, se recomienda ajustar el tamaño del salgado en el potenciómetro del botón de tamaño. Cuanto mayor sea la numeración del potenciómetro, mayor será el tamaño del salgado. Es importante asegurarse de que el potenciómetro del molde no supere el número 5.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			

COXINHA DE POLLO 180 GRAMOS



MOLDE COXINHA



**BOQUILLA DE MASA
N°9**



**BOQUILLA DE RELLENO
N°6**

VERSIÓN 5.5

MOLDE: COXINHA (DOS DEDOS)	BOQUILLA DE MASA: 9		BOQUILLA DE RELLENO: 6
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO		ENCENDIDO	APROX. 8

OBSERVACIÓN: MASA Y TAMAÑO SE ENCIENDEN JUNTOS.

DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.

VERSIÓN 5.5 MAX

MOLDE: COXINHA (DOS DEDOS)	BOQUILLA DE MASA: 9		BOQUILLA DE RELLENO: 6
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO	4 (MEDIA 30%)	ENCENDIDO	APROX. 8

OBSERVACIÓN:

DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.

VERSIÓN 8.5, 12.0, 15.0 MAX

MOLDE: COXINHA (DOS DEDOS)	BOQUILLA DE MASA: 9		BOQUILLA DE RELLENO: 6
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO / POT. 10	ENCENDIDO / POT. 6	ENCENDIDO / POT. 5	APROX. 2 O MÁS

OBSERVACIÓN: Para los modelos de 8.5, 12.0 y 15.0, se recomienda ajustar el tamaño del salgado en el potenciómetro del botón de tamaño. Cuanto mayor sea la numeración del potenciómetro, mayor será el tamaño del salgado. Es importante asegurarse de que el potenciómetro del molde no supere el número 5.

DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.

BOLITA DE QUESO 20 GRAMOS



VERSIÓN 5.5			
MOLDE: BOLINHA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 3		BOQUILLA DE RELLENO: 4
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO		ENCENDIDO	APROX. 2
OBSERVACIÓN: MASA Y TAMAÑO SE ENCIENDEN JUNTOS.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			
VERSIÓN 5.5 MAX			
MOLDE: BOLINHA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 3		BOQUILLA DE RELLENO: 4
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO	4 (MEDIA 30%)	ENCENDIDO	APROX. 2
OBSERVACIÓN:			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			
VERSIÓN 8.5, 12.0, 15.0 MAX			
MOLDE: BOLINHA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 3		BOQUILLA DE RELLENO: 4
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO / POT. 10	ENCENDIDO / POT. 6	APROX. 8	APAGADO
OBSERVACIÓN: Para las modeladoras 8.5 / 12.0 y 15.0, ajuste el tamaño del salgado utilizando el potenciómetro del molde o el botón de tamaño. Aumentar la numeración del potenciómetro hará que el salgado salga más pequeño. Esta orientación es adecuada para salgados de hasta 30 gramos. Si utiliza el potenciómetro de tamaño, asegúrese de que el potenciómetro del molde no supere el número 5.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			

BOLITA DE QUESO DE 90 GRAMOS



MOLDE DE BOLITA



**BOQUILLA DE MASA
N°7**



**BOQUILLA DE RELLENO
N°5**

VERSIÓN 5.5

MOLDE: BOLINHA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 7		BOQUILLA DE RELLENO: 5
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO		ENCENDIDO	APROX. 5

OBSERVACIÓN: MASA Y TAMAÑO SE ENCIENDEN JUNTOS.

DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.

VERSIÓN 5.5 MAX

MOLDE: BOLINHA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 7		BOQUILLA DE RELLENO: 5
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO	4 (MEDIA 30%)	ENCENDIDO	APROX. 5

OBSERVACIÓN:

DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.

VERSIÓN 8.5, 12.0, 15.0 MAX

MOLDE: BOLINHA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 7		BOQUILLA DE RELLENO: 5
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO / POT. 10	ENCENDIDO / POT. 6	ENCENDIDO / POT. 5	APROX. 1 O MÁS

OBSERVACIÓN: Para los modelos de 8.5, 12.0 y 15.0, se recomienda ajustar el tamaño del salgado utilizando el potenciómetro del botón de tamaño. A medida que aumenta el número del potenciómetro, aumenta el tamaño del salgado. Es crucial asegurarse de que el potenciómetro del molde no exceda el número 5.

DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.

BOLITA DE QUESO DE 180 GRAMOS



MOLDE DE BOLITA



**BOQUILLA DE MASA
N°9**



**BOQUILLA DE RELLENO
N°6**

VERSIÓN 5.5

MOLDE: BOLINHA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 9		BOQUILLA DE RELLENO: 6
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO		ENCENDIDO	APROX. 8

OBSERVACIÓN: MASA Y TAMAÑO SE ENCIENDEN JUNTOS.

DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.

VERSIÓN 5.5 MAX

MOLDE: BOLINHA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 9		BOQUILLA DE RELLENO: 6
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO	4 (MEDIA 30%)	ENCENDIDO	APROX. 8

OBSERVACIÓN:

DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.

VERSIÓN 8.5, 12.0, 15.0 MAX

MOLDE: BOLINHA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 9		BOQUILLA DE RELLENO: 6
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO / POT. 10	ENCENDIDO / POT. 6	ENCENDIDO / POT. 5	APROX. 2 O MÁS

OBSERVACIÓN: Para los modelos de 8.5, 12.0 y 15.0, se recomienda ajustar el tamaño del salgado utilizando el potenciómetro del botón de tamaño. A medida que aumenta el número del potenciómetro, aumenta el tamaño del salgado. Es importante asegurarse de que el potenciómetro del molde no supere el número 5.

DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.

TRAVESSEIRINHO 20 GRAMOS



MOLDE
TRAVESSEIRINHO



BOQUILLA DE MASA
N°3



BOQUILLA DE
RELLENO N°2

VERSIÓN 5.5			
MOLDE: BOLINHA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 3		BOQUILLA DE RELLENO: 2
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO		ENCENDIDO	APROX. 2
OBSERVACIÓN: MASA Y TAMAÑO SE ENCIENDEN JUNTOS.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			
VERSIÓN 5.5 MAX			
MOLDE: BOLINHA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 3		BOQUILLA DE RELLENO: 2
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO	3	ENCENDIDO	APROX. 2
OBSERVACIÓN:			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			
VERSIÓN 8.5, 12.0, 15.0 MAX			
MOLDE: BOLINHA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 3		BOQUILLA DE RELLENO: 2
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO / POT. 10	ENCENDIDO / POT. 6	APROX. 8	APAGADO
OBSERVACIÓN: Para las modeladoras 8.5 / 12.0 y 15.0, ajuste el tamaño del salgado utilizando el botón del molde o el botón de tamaño. A medida que aumente el número del potenciómetro, el salgado será más pequeño, según la orientación para salgados de hasta 30 gramos. Sin embargo, si utiliza el potenciómetro de tamaño, asegúrese de que el potenciómetro del molde no exceda el número 5.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			

TRAVESSEIRINHO 90 GRAMOS



MOLDE
TRAVESSEIRINHO



BOQUILLA DE MASA
N°6



BOQUILLA DE
RELLENON°4 OU 5

VERSIÓN 5.5			
MOLDE: TRAVESSEIRINHO (DOS PIEZAS)	BOQUILLA DE MASA: 6		BOQUILLA DE RELLENO: 4 O 5
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO		ENCENDIDO	APROX. 5
OBSERVACIÓN: MASA Y TAMAÑO SE ENCIENDEN JUNTOS.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			
VERSIÓN 5.5 MAX			
MOLDE: TRAVESSEIRINHO (DOS PIEZAS)	BOQUILLA DE MASA: 6		BOQUILLA DE RELLENO: 4 O 5
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO	4 (MEDIA 30%)	ENCENDIDO	APROX. 5
OBSERVACIÓN:			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			
VERSIÓN 8.5, 12.0, 15.0 MAX			
MOLDE: TRAVESSEIRINHO (DOS PIEZAS)	BOQUILLA DE MASA: 6		BOQUILLA DE RELLENO: 4 O 5
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO / POT. 10	ENCENDIDO / POT. 6	ENCENDIDO / POT. 5	3
OBSERVACIÓN: Para los modelos de 8.5, 12.0 y 15.0, se recomienda ajustar el tamaño del salgado usando el potenciómetro del botón de tamaño. A mayor número en el potenciómetro, mayor será el tamaño del salgado. Es importante asegurarse de que el potenciómetro del molde no supere el número 5.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			

TRAVESSEIRINHO 180 GRAMOS



VERSIÓN 5.5			
MOLDE: TRAVESSEIRINHO (DOS PIEZAS)	BOQUILLA DE MASA: 8		BOQUILLA DE RELLENO: 5 O 6
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO		ENCENDIDO	APROX. 8
OBSERVACIÓN: MASA Y TAMAÑO SE ENCIENDEN JUNTOS.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			
VERSIÓN 5.5 MAX			
MOLDE: TRAVESSEIRINHO (DOS PIEZAS)	BOQUILLA DE MASA: 8		BOQUILLA DE RELLENO: 5 O 6
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO	4 (MEDIA 30%)	ENCENDIDO	APROX. 8
OBSERVACIÓN:			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			
VERSIÓN 8.5, 12.0, 15.0 MAX			
MOLDE: TRAVESSEIRINHO (DOS PIEZAS)	BOQUILLA DE MASA: 8		BOQUILLA DE RELLENO: 5 O 6
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO / POT. 10	ENCENDIDO / POT. 6	ENCENDIDO / POT. 5	APROX. 2 O MÁS
OBSERVACIÓN: Para los modelos de 8.5, 12.0 y 15.0, se recomienda ajustar el tamaño del salgado utilizando el potenciómetro del botón de tamaño. A medida que aumenta el número del potenciómetro, aumenta el tamaño del salgado. Es importante asegurarse de que el potenciómetro del molde no supere el número 5.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			

QUIBE 20 GRAMOS



VERSIÓN 5.5			
MOLDE: KIBE (3 DEDOS)	BOQUILLA DE MASA: 3		BOQUILLA DE RELLENO: X O 2 (SI ESTÁ RELLENO)
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO		ENCENDIDO	APROX. 2
OBSERVACIÓN: MASA Y TAMAÑO SE ENCIENDEN JUNTOS.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			
VERSIÓN 5.5 MAX			
MOLDE: KIBE (3 DEDOS)	BOQUILLA DE MASA: 3		BOQUILLA DE RELLENO: X O 2 (SI ESTÁ RELLENO)
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO	4 (MEDIA 30%)	ENCENDIDO	APROX. 2
OBSERVACIÓN:			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			
VERSIÓN 8.5, 12.0, 15.0 MAX			
MOLDE: KIBE (3 DEDOS)	BOQUILLA DE MASA: 3		BOQUILLA DE RELLENO: X O 2 (SI ESTÁ RELLENO)
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO / POT. 10	ENCENDIDO / POT. 6	APROX. 8	APAGADO
OBSERVACIÓN: Para las modeladoras 8.5 / 12.0 y 15.0, ajuste el tamaño del salgado en el botón del molde o en el botón de tamaño. A medida que aumenta la numeración del potenciómetro, el salgado saldrá más pequeño, siguiendo esta orientación para salgados de hasta 30 gramos. Sin embargo, si utiliza el potenciómetro de tamaño, asegúrese de que el potenciómetro del molde no supere el número 5.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			

QUIBE 90 GRAMOS



VERSIÓN 5.5			
MOLDE: KIBE (3 DEDOS)	BOQUILLA DE MASA: 6		BOQUILLA DE RELLENO: X O 4 / 5 (SI ES RELLENO)
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO		ENCENDIDO	APROX. 5
OBSERVACIÓN: MASA Y TAMAÑO SE ENCIENDEN JUNTOS.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			
VERSIÓN 5.5 MAX			
MOLDE: KIBE (3 DEDOS)	BOQUILLA DE MASA: 6		BOQUILLA DE RELLENO: X O 4 / 5 (SI ES RELLENO)
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO	4 (MEDIA 30%)	ENCENDIDO	APROX. 5
OBSERVACIÓN:			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			
VERSIÓN 8.5, 12.0, 15.0 MAX			
MOLDE: KIBE (3 DEDOS)	BOQUILLA DE MASA: 6		BOQUILLA DE RELLENO: X O 4 / 5 (SI ES RELLENO)
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO / POT. 10	ENCENDIDO / POT. 6	ENCENDIDO / POT. 5	APROX. 1 O MÁS
OBSERVACIÓN: Para los modelos de 8.5, 12.0 y 15.0, se recomienda ajustar el tamaño del salgado utilizando el potenciómetro del botón de tamaño. A medida que aumenta el número del potenciómetro, aumenta el tamaño del salgado. Es importante asegurarse de que el potenciómetro del molde no supere el número 5.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			

QUIBE 180 GRAMOS



VERSIÓN 5.5			
MOLDE: KIBE (3 DEDOS)	BOQUILLA DE MASA: 7		BOQUILLA DE RELLENO: X O 5 / 6 (SI ES RELLENO)
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO		ENCENDIDO	APROX. 8
OBSERVACIÓN: MASA Y TAMAÑO SE ENCIENDEN JUNTOS.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			
VERSIÓN 5.5 MAX			
MOLDE: KIBE (3 DEDOS)	BOQUILLA DE MASA: 7		BOQUILLA DE RELLENO: X O 5 / 6 (SI ES RELLENO)
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO	4 (MEDIA 30%)	ENCENDIDO	APROX. 8
OBSERVACIÓN:			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			
VERSIÓN 8.5, 12.0, 15.0 MAX			
MOLDE: KIBE (3 DEDOS)	BOQUILLA DE MASA: 7		BOQUILLA DE RELLENO: X O 5 / 6 (SI ES RELLENO)
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO / POT. 10	ENCENDIDO / POT. 6	ENCENDIDO / POT. 5	APROX. 2 O MÁS
OBSERVACIÓN: Para los modelos de 8.5, 12.0 y 15.0, se recomienda ajustar el tamaño del salgado utilizando el potenciómetro del botón de tamaño. A medida que aumenta el número del potenciómetro, aumenta el tamaño del salgado. Es importante asegurarse de que el potenciómetro del molde no supere el número 5.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			

CROQUETA DE 20 GRAMOS

(solo se utiliza la boquilla de relleno cuando el relleno es interior)



VERSIÓN 5.5			
MOLDE: BOLITA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 3		BOQUILLA DE RELLENO: X O 2 (SI ES RELLENO)
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO		ENCENDIDO	APROX. 3
OBSERVACIÓN: MASA Y TAMAÑO SE ENCIENDEN JUNTOS.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			
VERSIÓN 5.5 MAX			
MOLDE: BOLITA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 3		BOQUILLA DE RELLENO: X O 2 (SI ES RELLENO)
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO	3	ENCENDIDO	APROX. 3
OBSERVACIÓN:			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			
VERSIÓN 8.5, 12.0, 15.0 MAX			
MOLDE: BOLITA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 3		BOQUILLA DE RELLENO: X O 2 (SI ES RELLENO)
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO / POT. 10	ENCENDIDO / POT. 6	APROX. 8	APAGADO
OBSERVACIÓN: Para los modelos de 8.5 / 12.0 y 15.0, ajuste el tamaño del salgado utilizando el botón del molde o el botón de tamaño. A medida que aumenta el número del potenciómetro, el salgado será más pequeño, siguiendo esta orientación para salgados de hasta 30 gramos. Sin embargo, si utiliza el potenciómetro de tamaño, asegúrese de que el potenciómetro del molde no supere el número 5.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			

CROQUETA DE 90 GRAMOS

(solo se utiliza la boquilla de relleno cuando el relleno es interior)



VERSIÓN 5.5			
MOLDE: BOLITA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 5		BOQUILLA DE RELLENO: X O 2 (SI ES RELLENO)
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO		ENCENDIDO	APROX. 6
OBSERVACIÓN: MASA Y TAMAÑO SE ENCIENDEN JUNTOS.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			
VERSIÓN 5.5 MAX			
MOLDE: BOLITA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 5		BOQUILLA DE RELLENO: X O 2 (SI ES RELLENO)
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO	4 (MEDIA 30%)	ENCENDIDO	APROX. 6
OBSERVACIÓN:			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			
VERSIÓN 8.5, 12.0, 15.0 MAX			
MOLDE: BOLITA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 5		BOQUILLA DE RELLENO: X O 2 (SI ES RELLENO)
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO / POT. 10	ENCENDIDO / POT. 6	ENCENDIDO / POT. 5	APROX. 2 O MÁS
OBSERVACIÓN: Para los modelos de 8.5, 12.0 y 15.0, se recomienda ajustar el tamaño del salgado utilizando el potenciómetro del botón de tamaño. A medida que aumenta la numeración del potenciómetro, aumenta el tamaño del salgado. Es crucial asegurarse de que el potenciómetro del molde no supere el número 5.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			

CROQUETA DE 180 GRAMOS

(solo se utiliza la boquilla de relleno cuando el relleno es interior)



VERSIÓN 5.5			
MOLDE: BOLITA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 7		BOQUILLA: X O 5 (EN CASO DE QUE ESTÉ RELLENO)
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO		ENCENDIDO	APROX. 8
OBSERVACIÓN: MASA Y TAMAÑO SE ENCIENDEN JUNTOS.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			
VERSIÓN 5.5 MAX			
MOLDE: BOLITA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 7		BOQUILLA: X O 5 (EN CASO DE QUE ESTÉ RELLENO)
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO	4 (MEDIA 30%)	ENCENDIDO	APROX. 8
OBSERVACIÓN:			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			
VERSIÓN 8.5, 12.0, 15.0 MAX			
MOLDE: BOLITA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 7		BOQUILLA: X O 5 (EN CASO DE QUE ESTÉ RELLENO)
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO / POT. 10	ENCENDIDO / POT. 6	ENCENDIDO / POT. 5	APROX. 2 O MÁS
OBSERVACIÓN: Para los modelos de 8.5, 12.0 y 15.0, se recomienda ajustar el tamaño del salgado en el potenciómetro del botón de tamaño. Cuanto mayor sea la numeración del potenciómetro, mayor será el tamaño del salgado. Es importante asegurarse de que el potenciómetro del molde no supere el número 5.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			

PAN DE QUESO 20 GRAMOS



VERSIÓN 5.5			
MOLDE: BOLITA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 4		BOQUILLA: X O BOQUILLA DE RELLENO 3
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO		ENCENDIDO	APROX. 2
OBSERVACIÓN: MASA Y TAMAÑO SE ENCIENDEN JUNTOS.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			
VERSIÓN 5.5 MAX			
MOLDE: BOLITA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 4		BOQUILLA: X O BOQUILLA DE RELLENO 3
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO	4 (MEDIA 30%)	ENCENDIDO	APROX. 2
OBSERVACIÓN:			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			
VERSIÓN 8.5, 12.0, 15.0 MAX			
MOLDE: BOLITA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 4		BOQUILLA: X O BOQUILLA DE RELLENO 3
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO / POT. 10	ENCENDIDO / POT. 6	APROX. 8	APAGADO
OBSERVACIÓN: Para las modeladoras 8.5 / 12.0 y 15.0, ajuste el tamaño del salgado en el botón del molde o en el botón de tamaño. Cuanto más aumente la numeración del potenciómetro, más pequeño será su salgado. Para saldados de hasta 30 gramos, siga esta orientación. Sin embargo, si utiliza el potenciómetro de tamaño, el potenciómetro del molde no debe superar el 5.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			

PAN DE QUESO 90 GRAMOS



VERSIÓN 5.5			
MOLDE: BOLITA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 5		BOQUILLA: X O BOQUILLA DE RELLENO 4
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO		ENCENDIDO	APROX. 5
OBSERVACIÓN: MASA Y TAMAÑO SE ENCIENDEN JUNTOS.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			
VERSIÓN 5.5 MAX			
MOLDE: BOLITA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 5		BOQUILLA: X O BOQUILLA DE RELLENO 4
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO	4 (MEDIA 30%)	ENCENDIDO	APROX. 5
OBSERVACIÓN:			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			
VERSIÓN 8.5, 12.0, 15.0 MAX			
MOLDE: BOLITA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 5		BOQUILLA: X O BOQUILLA DE RELLENO 4
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO / POT. 10	ENCENDIDO / POT. 6	ENCENDIDO / POT. 5	APROX. 1 O MÁS
OBSERVACIÓN: Para os modelos de 8.5, 12.0 e 15.0, recomenda-se ajustar o tamanho do salgado no potenciômetro do botão de tamanho. Quanto maior a numeração do potenciômetro, maior será o tamanho do salgado. É importante garantir que o potenciômetro do molde não ultrapasse o número 5.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			

PAN DE QUESO 180 GRAMOS



VERSIÓN 5.5			
MOLDE: BOLITA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 8		BOQUILLA: X O BOQUILLA DE RELLENO 6
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO		ENCENDIDO	APROX. 8
OBSERVACIÓN: MASA Y TAMAÑO SE ENCIENDEN JUNTOS.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			
VERSIÓN 5.5 MAX			
MOLDE: BOLITA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 8		BOQUILLA: X O BOQUILLA DE RELLENO 6
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO	4 (MEDIA 30%)	ENCENDIDO	APROX. 8
OBSERVACIÓN:			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			
VERSIÓN 8.5, 12.0, 15.0 MAX			
MOLDE: BOLITA (UN DEDO)	BOQUILLA DE MASA: 8		BOQUILLA: X O BOQUILLA DE RELLENO 6
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO / POT. 10	ENCENDIDO / POT. 6	ENCENDIDO / POT. 5	APROX. 2 O MÁS
OBSERVACIÓN: Para los modelos de 8.5, 12.0 y 15.0, se recomienda ajustar el tamaño del salgado en el potenciómetro del botón de tamaño. Cuanto mayor sea el número del potenciómetro, mayor será el tamaño del salgado. Es importante asegurarse de que el potenciómetro del molde no supere el número 5.			
DEJAR DE 2 A 3 HILOS DE ROSCA EN LA TUERCA DE LA BOQUILLA PARA MEJOR CONTROL DEL GROSOR DE LA PARED DE MASA.			

SALCHICHA PARA FIESTA (CORTADO)

CORTADOR OPCIONAL



**MOLDE: CORTADOR
DE SALSICHA**



**BOQUILLA DE MASA:
N°4 OU N°5**



TUBO DE SALCHICHA

VERSIÓN 5.5

MOLDE: CORTADOR DE SALCHICHA	BOQUILLA DE MASA: 4 OU 5		PUNTA DE RELLENO: TUBO DE SALCHICHA
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO		ENCENDIDO	APROX. 2

OBSERVACIÓN: MASA Y TAMAÑO SE ENCIENDEN JUNTOS.

SIEMPRE AJUSTE LOS HILOS DEL ROSCADO DE LA TUERCA DEL BOQUILLÓN AL MÁXIMO PARA LLENAR LA SALCHICHA.

VERSIÓN 5.5 MAX

MOLDE: CORTADOR DE SALCHICHA	BOQUILLA DE MASA: 4 OU 5		PUNTA DE RELLENO: TUBO DE SALCHICHA
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO	APAGADO	ENCENDIDO	APROX. 2

OBSERVACIÓN:

SIEMPRE AJUSTE LOS HILOS DEL ROSCADO DE LA TUERCA DEL BOQUILLÓN AL MÁXIMO PARA LLENAR LA SALCHICHA.

VERSIÓN 8.5, 12.0, 15.0 MAX

MOLDE: CORTADOR DE SALCHICHA	BOQUILLA DE MASA: 4 OU 5		PUNTA DE RELLENO: TUBO DE SALCHICHA
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO / POT. 7	APAGADO	ENCENDIDO / POT. 8 OU MÁS	APAGADO

OBSERVACIÓN: Para los modeladores de 8.5 / 12.0 y 15.0, ajuste el tamaño del salgado usando el botón del molde o el botón de tamaño. A medida que aumente el número en el potenciómetro, el salgado saldrá más pequeño, adecuado para salgados de hasta 30 gramos. Sin embargo, si utiliza el potenciómetro de tamaño, el potenciómetro del molde no debe exceder el 5.

SIEMPRE AJUSTE LOS HILOS DEL ROSCADO DE LA TUERCA DEL BOQUILLÓN AL MÁXIMO PARA LLENAR LA SALCHICHA.

SALCHICHA SALADA (ENROLLADO ENTERO)

EL OPERADOR DE LA MÁQUINA CIERRA LAS PUNTAS DE ESTE MODELO DE ENROLLADO

**SIN BOQUILLA
DE RELLENO**



**BOQUILLA DE MASA:
N°4 OU N°5**



TUBO DE SALCHICHA

VERSIÓN 5.5			
MOLDE: X	BOQUILLA DE MASA: 4 OU 5		PUNTA DE RELLENO: TUBO DE SALCHICHA
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO		APAGADO	APAGADO
OBSERVACIÓN: MASA Y TAMAÑO SE ENCIENDEN JUNTOS.			
SIEMPRE AJUSTE LOS HILOS DEL ROSCADO DE LA TUERCA DEL BOQUILLÓN AL MÁXIMO PARA LLENAR LA SALCHICHA.			
VERSIÓN 5.5 MAX			
MOLDE: X	BOQUILLA DE MASA: 4 OU 5		PUNTA DE RELLENO: TUBO DE SALCHICHA
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO	APAGADO	APAGADO	APAGADO
OBSERVACIÓN:			
SIEMPRE AJUSTE LOS HILOS DEL ROSCADO DE LA TUERCA DEL BOQUILLÓN AL MÁXIMO PARA LLENAR LA SALCHICHA.			
VERSIÓN 8.5, 12.0, 15.0 MAX			
MOLDE: X	BOQUILLA DE MASA: 4 OU 5		PUNTA DE RELLENO: TUBO DE SALCHICHA
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO / POT. 7	APAGADO	APAGADO	APAGADO
OBSERVACIÓN: Mientras la salchicha sale con la masa enrollada, déle un ligero giro cortándola de la modeladora y cierre los extremos con las manos.			
SIEMPRE AJUSTE LOS HILOS DEL ROSCADO DE LA TUERCA DEL BOQUILLÓN AL MÁXIMO PARA LLENAR LA SALCHICHA.			

CHURROS 20 GRAMOS

(SI NO HAY RELLENO, NO COLOCAR BOQUILLA DE RELLENO)



VERSIÓN 5.5			
MOLDE: BOLITA (UN DEDO)	BOQUILLA DE CHURROS		BOQUILLA DE RELLENO: X O 1
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO		ENCENDIDO	APROX. 2
OBSERVACIÓN: MASA Y TAMAÑO SE ENCIENDEN JUNTOS.			
SIEMPRE AJUSTE LOS HILOS DE ROSCA DE LA TUERCA DEL BOQUILLA AL MÁXIMO PARA RELLENAR LA SALCHICHA.			
VERSIÓN 5.5 MAX			
MOLDE: BOLITA (UN DEDO)	BOQUILLA DE CHURROS		BOQUILLA DE RELLENO: X O 1
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO	2	ENCENDIDO	APROX. 2
OBSERVACIÓN:			
SIEMPRE AJUSTE LOS HILOS DE ROSCA DE LA TUERCA DEL BOQUILLA AL MÁXIMO PARA RELLENAR LA SALCHICHA.			
VERSIÓN 8.5, 12.0, 15.0 MAX			
MOLDE: BOLITA (UN DEDO)	BOQUILLA DE CHURROS		BOQUILLA DE RELLENO: X O 1
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO / POT. 7	ENCENDIDO / POT. 4	ENCENDIDO / POT. 5	APROX. 1 O MÁS
OBSERVACIÓN: En el caso de las modeladoras 8.5 / 12.0 y 15.0, el tamaño del salgado se puede regular tanto en el botón del molde como en el del tamaño. En el BOTÓN DEL MOLDE, cuanto más aumente la numeración del potenciómetro, más pequeño será el salgado, recomendación para saldados de hasta 30 gramos. Sin embargo, seguimos otra recomendación: cuando se utilice el potenciómetro del tamaño, el botón del molde no debe pasar del 5.			
SIEMPRE AJUSTE LOS HILOS DE ROSCA DE LA TUERCA DEL BOQUILLA AL MÁXIMO PARA RELLENAR LA SALCHICHA.			

CHURROS 90 GRAMOS

(SI NO HAY RELLENO, NO COLOCAR BOQUILLA DE RELLENO)



VERSIÓN 5.5			
MOLDE: BOLITA (UN DEDO)	BOQUILLA DE CHURROS		BOQUILLA DE RELLENO: X O 1
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO		ENCENDIDO	APROX. 6
OBSERVACIÓN: MASA Y TAMAÑO SE ENCIENDEN JUNTOS.			
SIEMPRE AJUSTE LOS HILOS DE ROSCA DE LA TUERCA DEL BOQUILLA AL MÁXIMO PARA RELLENAR LA SALCHICHA.			
VERSIÓN 5.5 MAX			
MOLDE: BOLITA (UN DEDO)	BOQUILLA DE CHURROS		BOQUILLA DE RELLENO: X O 1
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO	2	ENCENDIDO	APROX. 6
OBSERVACIÓN:			
SIEMPRE AJUSTE LOS HILOS DE ROSCA DE LA TUERCA DEL BOQUILLA AL MÁXIMO PARA RELLENAR LA SALCHICHA.			
VERSIÓN 8.5, 12.0, 15.0 MAX			
MOLDE: BOLITA (UN DEDO)	BOQUILLA DE CHURROS		BOQUILLA DE RELLENO: X O 1
MASA	RELLENO	MOLDURA	TAMAÑO
ENCENDIDO / POT. 7	ENCENDIDO / POT. 2	ENCENDIDO / POT. 5	APROX. 1 O MÁS
OBSERVACIÓN: En el caso de las modeladoras 8.5 / 12.0 y 15.0, el tamaño del salgado se puede regular tanto en el botón del molde como en el del tamaño. En el BOTÓN DEL MOLDE, cuanto más aumente la numeración del potenciómetro, más pequeño será el salgado, recomendación para saldados de hasta 30 gramos. Sin embargo, seguimos otra recomendación: cuando se utilice el potenciómetro del tamaño, el botón del molde no debe pasar del 5.			
SIEMPRE AJUSTE LOS HILOS DE ROSCA DE LA TUERCA DEL BOQUILLA AL MÁXIMO PARA RELLENAR LA SALCHICHA.			



CONSULTOMAQ

Quien tiene, habla bien!

FREIDORA ELECTRICA CONTINUA

Optimice su tiempo con un equipo seguro y rápido.



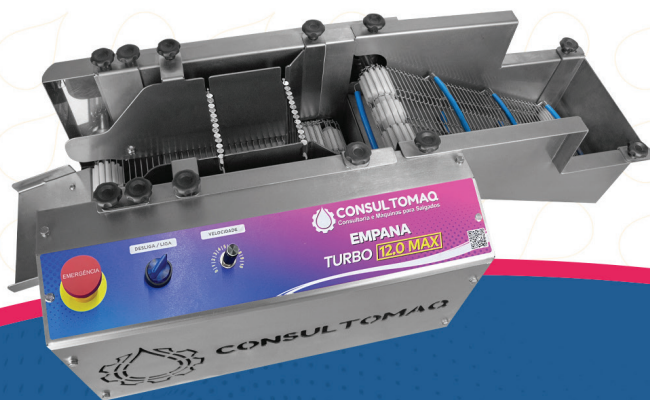


CONSULTOMAQ

Quien tiene, habla bien!

EMPANADORAS PARA SALADOS

Optimice su tiempo con un equipo uniforme y rápido



CONOZCA TODA NUESTRA LÍNEA DE EMPANADORAS

- . Empana Turbo 5.5
- . Empana Turbo 12.0 Max
- . Empana Turbo 15.0 Max



CONSULTOMAQ

Quien tiene, habla bien!



0800 940 0603

Rodovia Celso Garcia Cid, 830 - Londrina/PR

al.consultomaq.com.br