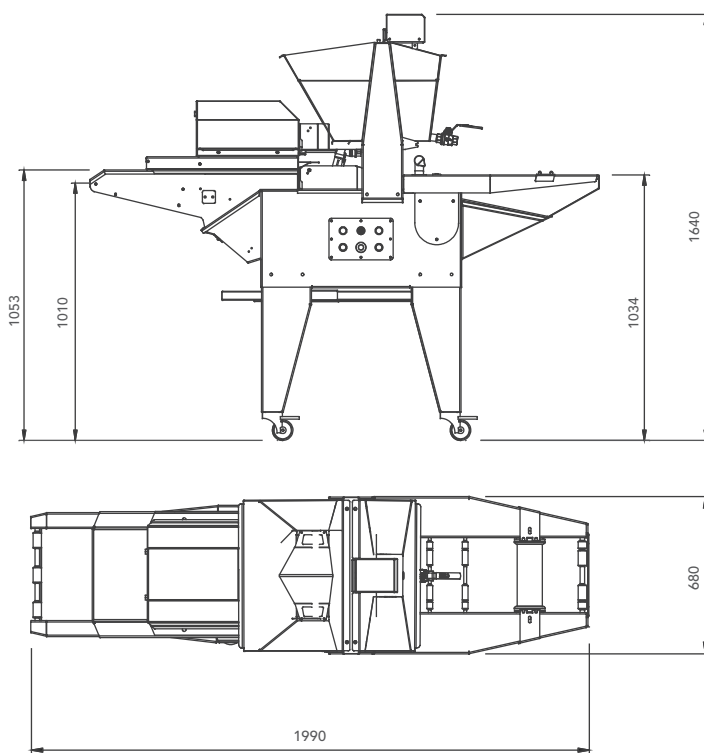




CARACTERISTICAS TECNICAS

- Rebozado y empanado automático.
- Ancho útil empanador: 240 mm.
- Velocidad variable de 9 a 15 m / minuto.
- Producción: 3.000 a 4.000 piezas hora según producto.
- Potencia: 0,8 KW.
- Funcionamiento eléctrico monofásica 230V 50/60 Hz.
- Alimentación de pan automática.
- Inversor de giro para la descarga del pan.
- Soplador para el exceso de líquido encolante.
- Salida recta a 1010 mm de altura.
- Montada sobre 4 patas con ruedas de Acero Inoxidable.
- Totalmente desmontable para facilitar su limpieza.
- Construida totalmente en Acero Inoxidable.
- Depósito superior de encolante 15L.
- Agitador para el encolante.
- Depósito superior de pan 30 Kg.
- Máxima robustez y duración.
- Fácil mantenimiento.
- Peso de la máquina: 150 Kg.
- Medidas de la máquina montada: 1.990 x 680 x 1.640 mm.



MAQUINAS RELACIONADAS:

- Embutidoras, Formadoras de albóndigas S1500-P, Formadoras de albóndigas y croquetas S1500-PC, Máquina diafragma formadora de albóndigas y croquetas GM7000, Formadoras de hamburguesas, Mesas rotativas, Freidoras continuas

Opcionales:

- Conjunto turbina sopladora de pan
- Bomba cortina encolante