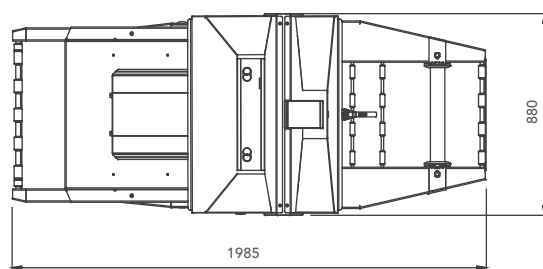
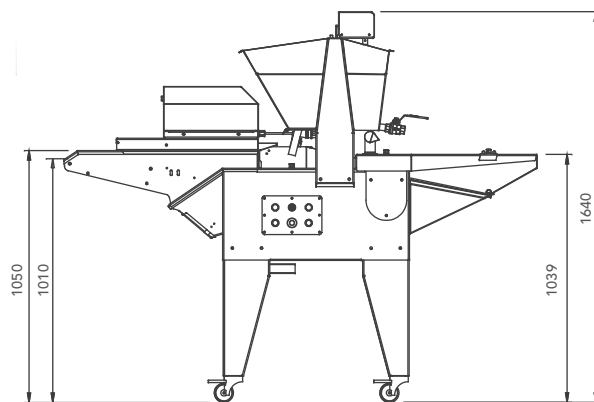




CARACTERISTICAS TECNICAS

- Rebozado y empanado automático.
- Ancho útil empanador 350 mm.
- Velocidad variable de 9 a 15 m / minuto.
- Producción: 5.000 a 12.000 piezas hora según el producto.
- Potencia: 0,62 KW
- Funcionamiento eléctrico monofásico 230 V 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 en ruedas de Acero Inoxidable con frenos.
- Totalmente desmontable para facilitar su limpieza.
- Construida totalmente en Acero Inoxidable
- Depósito superior de encolante 30 l.
- Agitador en el depósito de encolante.
- Depósito superior de pan 50 Kg.
- Máxima robustez y duración.
- Fácil mantenimiento.
- Peso de la máquina: 200 Kg. aprox.
- Medidas de la máquina montada: 1.985 x 880 x 1.640mm.

Modelo industrial grande. sirve para producciones altas. incluye 1 tolva de pan rallado y 1 tolva de encolante para disponer de una carga continua de ambos productos en la máquina, sin necesidad de parar durante la producción. Modelo Especialmente indicado en producciones de larga duración y en las que intervengan más máquinas.



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
- Empanador de ancho 400mm