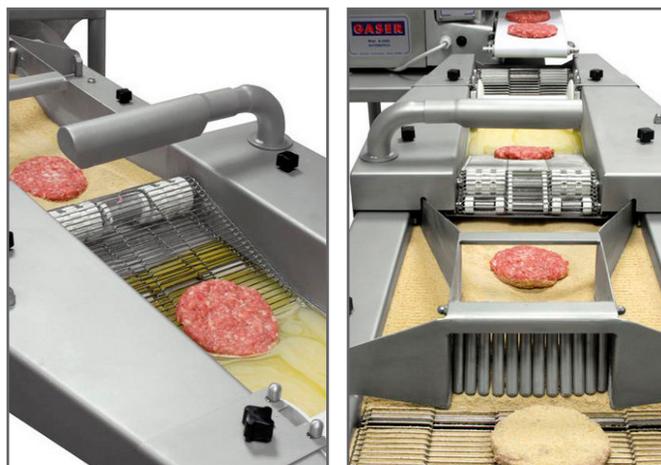


MAQUINARIA PARA LA  
INDUSTRIA ALIMENTARIA

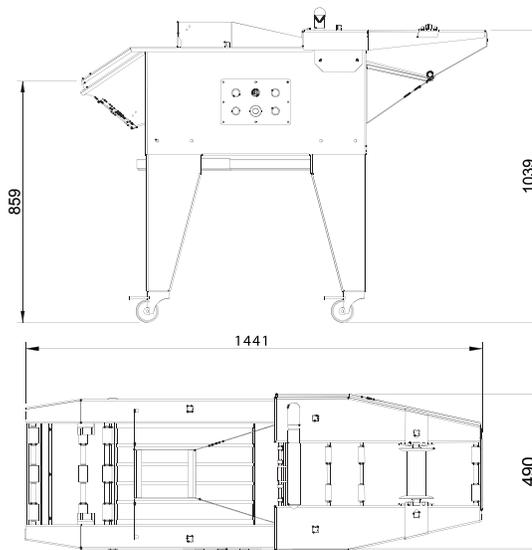


Modelo industrial básico, serviría para producciones medias y se puede empanar todo tipo de productos. Dispone de accesorios tales como regulación de velocidad de las cintas transportadoras y turbina de soplado del encolante sobrante.



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Rebozado y empanado automático.
- Producción: 2000 a 3000 piezas / hora.
- Velocidad variable de 9 a 15 m / minuto.
- Ancho útil: 150 mm.
- Funcionamiento eléctrico (monofásica 220 volt.).
- Potencia del motor: 250 vatios.
- Inversor para la descarga del pan.
- Soplador para el exceso de líquido.
- Caída de las piezas sobre la cinta o bajada por rampa para quitar el exceso de pan.
- Soporte para bandejas a la salida.
- Montada sobre 4 patas con ruedas de Acero Inoxidable.
- Totalmente desmontable para facilitar su limpieza.
- Construida en Acero Inoxidable y plásticos no tóxicos (aptos para industria cárnica).
- Máxima robustez y duración.
- Fácil mantenimiento.
- Precio económico.
- Peso de la máquina: 110 Kg.
- Medidas de la máquina montada: 1.440 x 500 x 1.100 mm.
- Medidas de la máquina con embalaje: 1.300 x 700 x 700 mm.
- Opcionalmente se puede acoplar salida plana y también turbina para soplar el pan de la cara superior.



### MAQUINAS RELACIONADAS:

- Formadoras de albóndigas Mod. S1500-P, Formadoras de albóndigas y croquetas Mod. S1500-PC, Máquina diafragma formadora de albóndigas y croquetas Mod. GM7000, Formadoras de hamburguesas, Mesas rotativas