

EMPANADORA EMP - 100



Perfecta para pequeñas y medianas producciones. Su gran facilidad de manejo, el poco espacio que ocupa y su fácil mantenimiento la hacen una máquina muy versátil.

Al momento de la producción se logra una gran mejora en el proceso de empanado debido a su sistema de control de la presión, resultando en una mejor presentación del producto terminado.

Es importante destacar que el tiempo de empanado se reduce en un alto porcentaje, obteniendo un resultado excelente y económico, logrando una buena producción con un costo de personal significativamente bajo.

EMP - 100

Características técnicas

Productividad: **100kg** por hora dependiendo de la velocidad y habilidad del operario, peso del filet e incremento logrado después del proceso de empanado o rebozado.

Materia prima

Carne - Pollo - Muzzarella - Soja - berenjena - pescado, etc.

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Completamente en **acero inoxidable AISI 304**
- Banda transportada atóxica
- **Operación semi-automática**
- Comando Digital
- Regulación de caudales
- Regulación de presión
- Variador de velocidad electrónico
- Mínima contaminación acústica
- Sistema eliminador de grumos
- Rascadores de limpieza de rolos y cinta
- Limpieza sencilla
- Mínimo mantenimiento
- **Bajo consumo eléctrico**
- Alimentación: **220 voltios + tierra**
- **Sin fin recuperador de pan**



DIMENSIONES Y PESO

Ancho: 970 mm
Profundidad: 660 mm
Alto: 1720 mm
Peso: 65 kg



BANDA
TRANSPORTADORA
ATÓXICA



PANEL DE
CONTROL