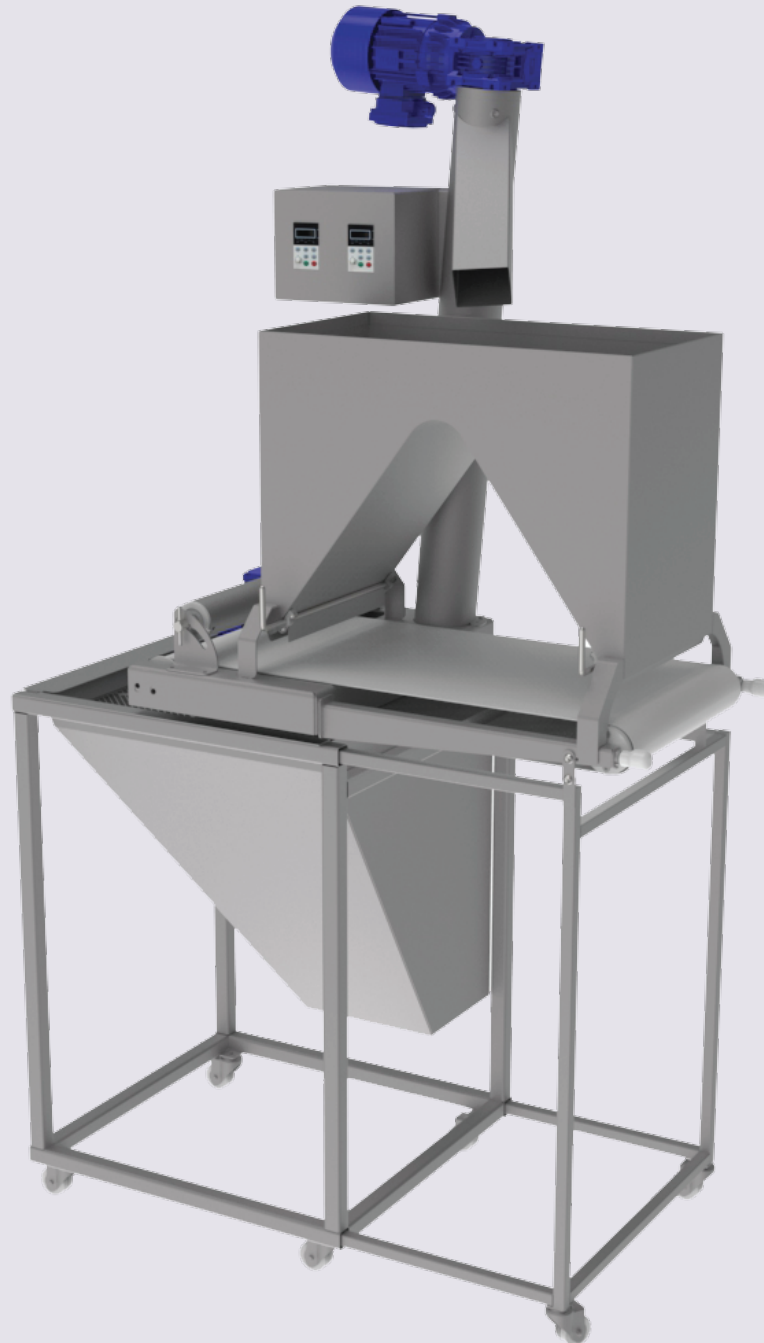


EMPANADORA

EMP - 200



BID
ARGENTINA

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 - 200

Características técnicas

Productividad: de **200 kg** por hora dependiendo de la habilidad y velocidad de los operarios, peso del filete, incremento logrado después del proceso de empanado o rebozado.

Materia prima

Carne - pollo - muzzarella - soja - berenjena - pescado, etc.

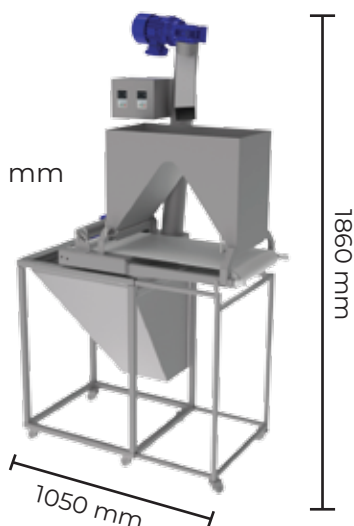
CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Completamente en acero inoxidable
- Banda transportadora atóxica
- 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
- Operación semi-automática
- Comando digital
- Regulación de caudales
- Regulación de presión
- Variador de velocidad electrónico
- Mínima contaminación acústica



DIMENSIONES Y PESO

Ancho: 1050 mm
Alto: 1860 mm
Profundidad: 650/1065 mm
Peso: 100 kg



PANEL DE CONTROL



TOLVA DE DEPÓSITO



REGULADOR DE PRESIÓN
Y RASCADORES DE LIMPIEZA