

EMPANADORAS Y REBOZADORAS EMP - 100

Equipo para el empanado y rebozado de filetes. Materias prima: carne, pollo, muzzarella, soja, berenjena, pescado, etc.

- **Función:**
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.

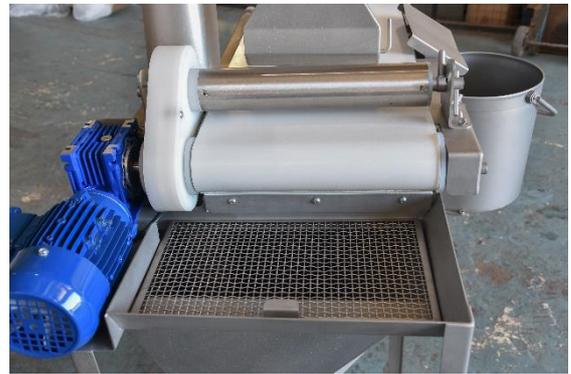
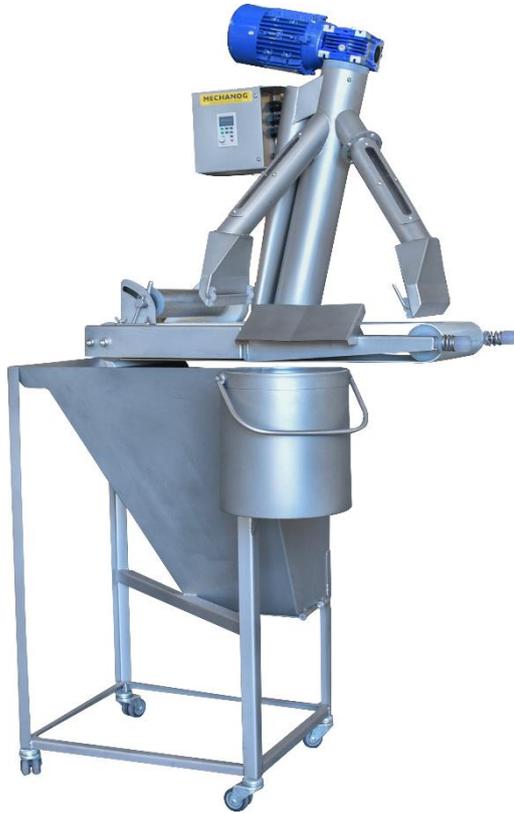
- **Materialidad:**
Completamente en acero inoxidable AISI 304.

- **Características Generales - Resumen:**
Banda transportadora 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
Capacidad: 20 lts
Productividad: 100 kg
Potencia: 1 HP
Ancho: 970 mm
Alto: 1720 mm
Profundidad: 660 mm
Peso: 65 kg



○ **Imagen representativa**

Croquis representativo



Juan Bautista Alberdi 1615 (Ruta 9)
S2138BQC . Carcaraña . Santa Fe, Argentina.



Nacional
+54 9 341 494 3428
info@mechanog.com.ar



Comercio exterior
+54 9 341 5 444102
comex@mechanog.com.ar