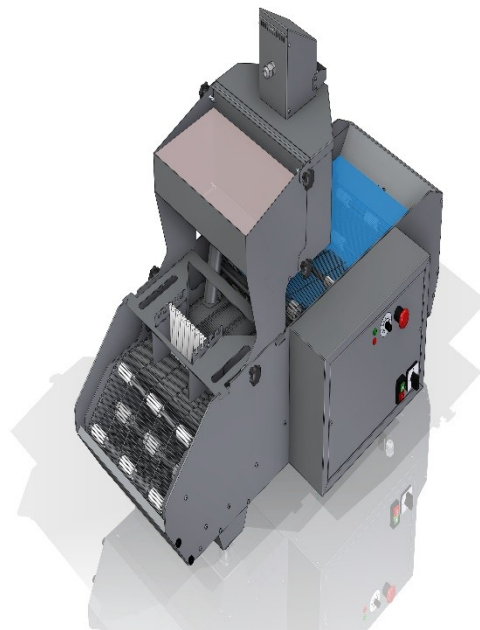


FICHA TÉCNICA

REBOZADORA / EMPANADORA AUTOMÁTICA 320.

EAUT320

Ideal para el rebozado y empanado automático de una amplia variedad de piezas. Ha sido diseñada para aplicar de forma automática el huevo líquido y empanado con pan rallado, lo que la hace perfecta para la elaboración de croquetas, albóndigas, flamenquines, cachopos, empanadillas, filetes, carnes, bolitas y bistec, entre otros. Además, su versatilidad le permite trabajar con azúcar y productos dulces para el rebozado de cualquier producto.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Fabricado en acero inoxidable AISI304 satinado.
- Interruptor inversor para la descarga del pan rallado automático sobre pedido.
- Desmontable íntegramente para su fácil limpieza.
- Control de velocidad variable para distintos productos.
- Máquina de sobremesa (Soporte opcional).
- Opción de rampas y bandas adicionales especiales.
- Para piezas a empanar de anchura máxima 160 mm
- Construida según normativa CE
- Tolva para encolante y empanado de Serie desmontables.

MODELO: EE320

DIMENSIONES: LARGO 1152 mm. / ANCHO 573 mm. / ALTO sin tolvas 421 mm./ ALTO con tolvas 885 mm

ANCHO DE CADENA: 300 mm.

POTENCIA: 180 W.

PESO: 90 Kg.

CAPACIDAD ENCOLANTE: 9 Litros.

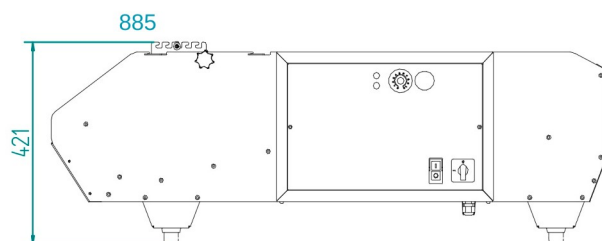
CAPACIDAD EMPANADO: 8 Kg.

VOLTAJE: 240V [3] II. [MONOFÁSICO] CONEXIÓN: 2+T 50 HZ.

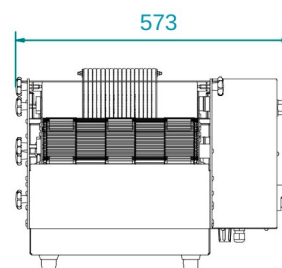
PRODUCCIÓN [Piezas/Horas]: 4500-12000 Uds. 150-300 Kg.*

BARRERA EMPANADO: Regulable.

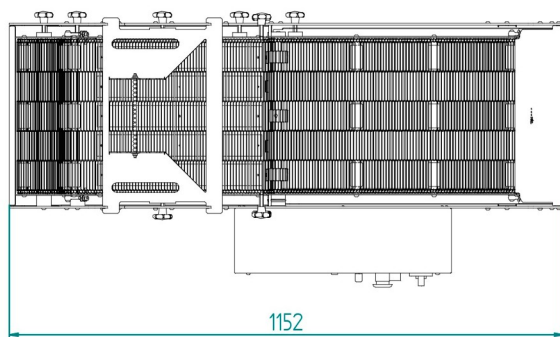
DIMENSIONES



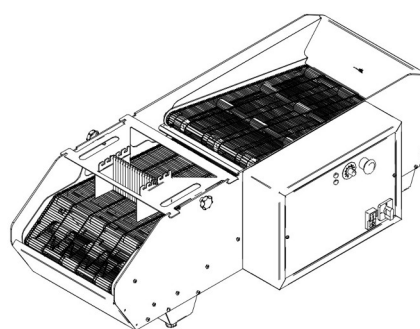
VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



VISTA PLANTA



VISTA ISOMÉTRICA

PESO APROX. 90 Kg.
CONEXIÓN ELÉCTRICA: 240v, II. 50/60

La Empresa se reserva el derecho a efectuar modificaciones técnicas sin preaviso.

www.inhospans.com

V1.0 – 2023/05/23

***Los ratios de producción puede depender considerablemente de el tamaño de las piezas**