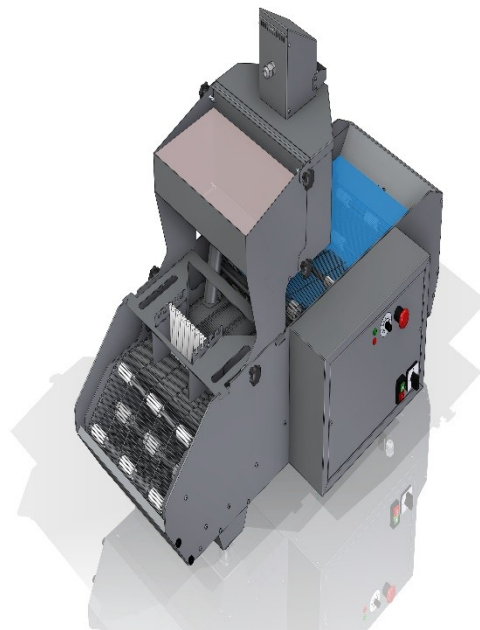


FICHA TÉCNICA

REBOZADORA / EMPANADORA AUTOMÁTICA 440

EAUT440

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.
- 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 280 mm
- Construida según normativa CE
- Tolva para encolante y empanado de Serie desmontables.

MODELO: EAUT 440

DIMENSIONES: LARGO 1800 mm. / ANCHO 670 mm. / ALTO sin tolvas 621mm./ ALTO con tolvas 1350 mm

ANCHO DE CADENA: 440 mm.

POTENCIA: 370 W

PESO: 120 kg.

CAPACIDAD ENCOLANTE: 12 L

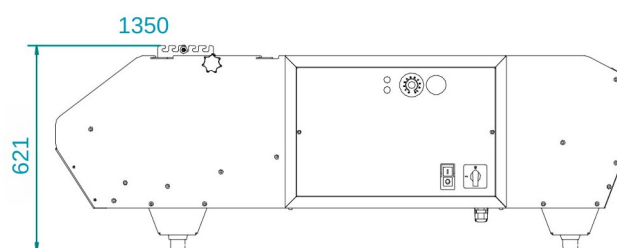
CAPACIDAD EMPANADO: 10Kg.

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

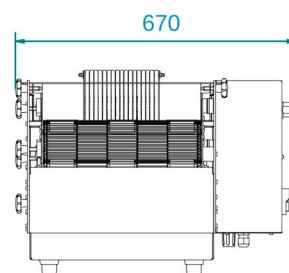
PRODUCCIÓN [Piezas/Horas]: 7000 - 16000 Uds. 350 - 650 kg.

BARRERA EMPANADO: Regulable.

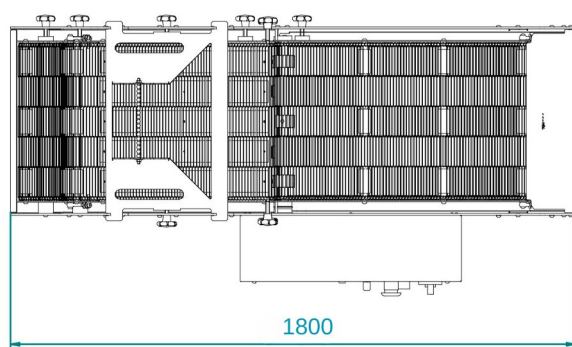
DIMENSIONES



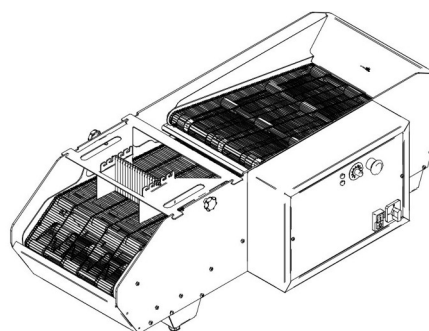
VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



VISTA PLANTA



VISTA ISOMÉTRICA

PESO APROX. 120 kg.
CONEXIÓN ELÉCTRICA: 240v, II. 50/60

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

www.inhospaan.com

V1.0 - 2023/05/23

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