

DATENBLATT

KROKETTEN-/FLEISCHBÄLLCHEN-PRODUKTIONSLINIE

LINCRO

Maschinensatz, der zum Schneiden/Dosieren der Krokette und später zum Panieren bestimmt ist. Industrielle Fertigungsline bestehend aus: - Elektrische Stopfmaschine mit 15 Liter Fassungsvermögen. - Pneumatischer Kompressor michelin. - Krokettenformmaschine. - Panier- und Rührmaschine für Lebensmittel. - Ständer mit Rädern. - Standard 25 mm. Düse für Kroketten. Diese Linie ermöglicht auch das Panieren aller Lebensmittel, die dies erfordern, indem die Paniermaschine unabhängig von der Linie verwendet wird. Nützlich für Kroketten, Nuggets, Frikadellen, Flamenquín, Cachopo, Pasteten, Filets, Fleisch, Knödel, etc... Es besteht die Möglichkeit, die Linie für die industrielle Produktion von Frikadellen zu adaptieren.



TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Alle Maschinen sind aus rostfreiem Stahl und Lebensmittelkomponenten gefertigt.
- Es enthält Methacrylat-Protaktoren.
- Variable Geschwindigkeitsregelung von 9 bis 20 m. pro Minute in unserer Paniermaschine.
- Die Produktion der Formmaschine beträgt bis zu 8600 Kroketten/h.
- Ermöglicht die Regulierung der Länge der Krokette. Dadurch kann die Größe der Kibble von 20 Gramm bis 60 Gramm pro Kibble reichen.
- Vollständig abnehmbar für einfache Reinigung.
- Zusätzlicher Düsendurchmesser zur Auswahl zwischen 22, 25 und 28 cm.

MODELL: LINCRO

ABMESSUNGEN: TIEFE: 1750mm. / BREITE 1720 mm. / HÖHE 480 mm.

WIDERSTÄNDE LEISTUNG: 180KW

SPANNUNG: 230V.

Das Unternehmen behält sich das Recht vor, technische Änderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

www.inhospans.com

V1.0 – 2021/06/11