

MÁQUINA EMPANADORA

MOD.BRS400 / BRS600/ BRS900

TIPO: Maquinaria de recubrimiento

DESCRIPCIÓN

Idónea para empanar uniformemente todas las unidades producidas. Cuidado óptimo del producto por nuestro proceso único, para todo tipo de pan rallado.



POSICIÓN DE LIMPIEZA



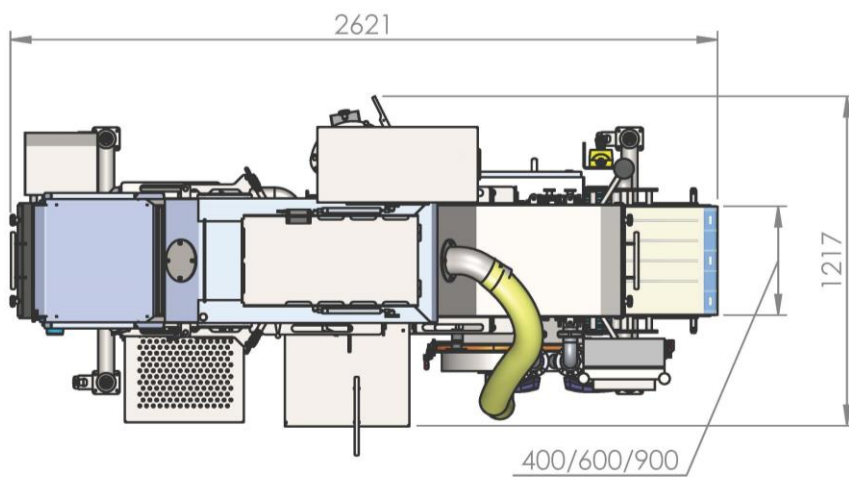
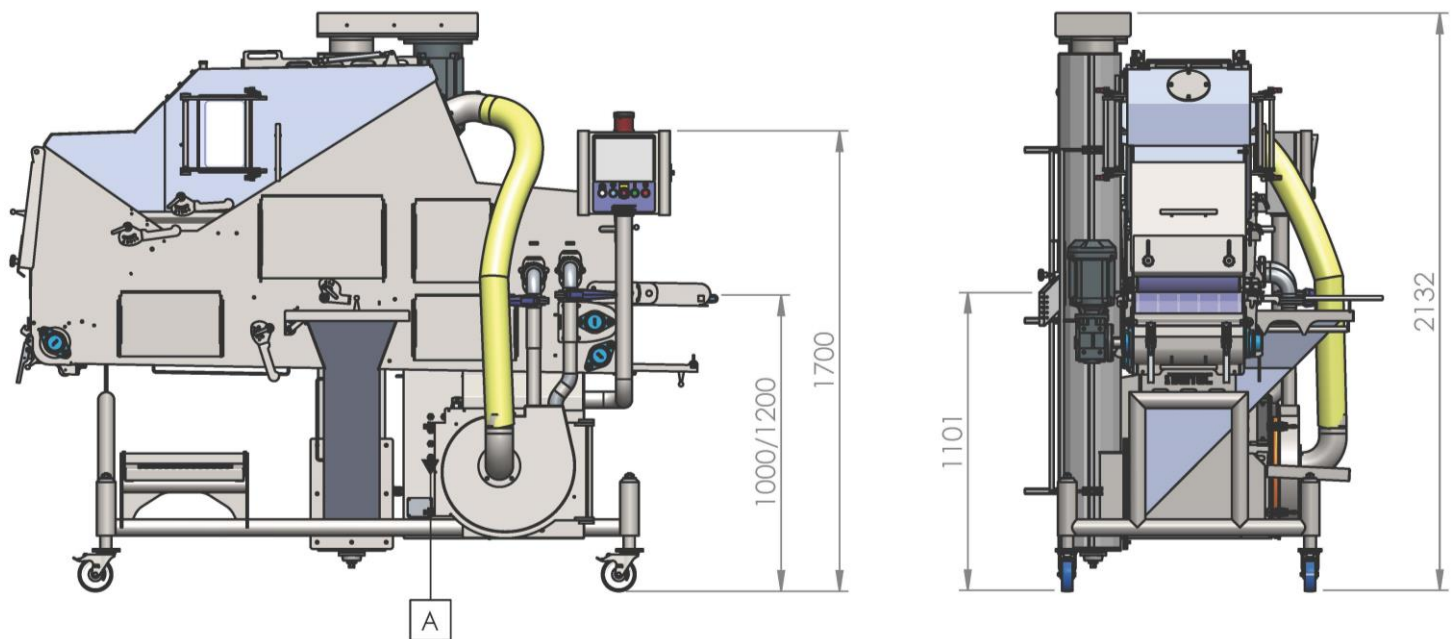
VENTILADOR



PANTALLA TÁCTIL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Cinta inferior en malla metálica Flat Flex en inox. Anchos de banda: 400/600/900mm.
- Motor sinfín de subida de producto anticorrosión, colocado en la parte superior y transmisión mediante correa.
- Camisa del sinfín con abertura por bisagras de inox para facilitar su limpieza.
- Chasis inferior y superior equipado con trampillas de limpieza.
- Depósito de almacenamiento superior con dispositivo de control de nivel de producto y de carga manual de producto nuevo.
- Dispositivo de dosificación superior mediante cortina con doble palanca de graduación.
- Palanca manual de graduación del lecho inferior.
- Equipada con sistema de vibración mecánica en la cinta inferior.
- Tapas de protección adaptadas para la estanquidad de la máquina.
- Doble tubo de salida de aire para soplar el exceso de empanado superior del producto con graduación manual.
- Equipada con el conexionado eléctrico y mecánico para su conexión al aspirador ciclónico modelo AIRNET.
- Equipada con rodillo graduable para presión del producto.
- Equipada con ruedas giratorias en acero inoxidable y graduables en altura.
- Equipada con ventilador centrífugo en acero inoxidable desmontable para su limpieza.
- Equipada con pantalla táctil con almacenamiento de programas. Y construida en acero inoxidable AISI 304.
- Cuadro eléctrico en el interior de la máquina.
- Facilidad de limpieza sin la necesidad de desmontar ninguna parte de la máquina.
- Construida bajo normas CE (Europeas) con materiales aptos para la alimentación.

**A: CONEXIÓN ELÉCTRICA**

400V (3F+TIERRA) 50Hz

4.1 kW, 9.5 A