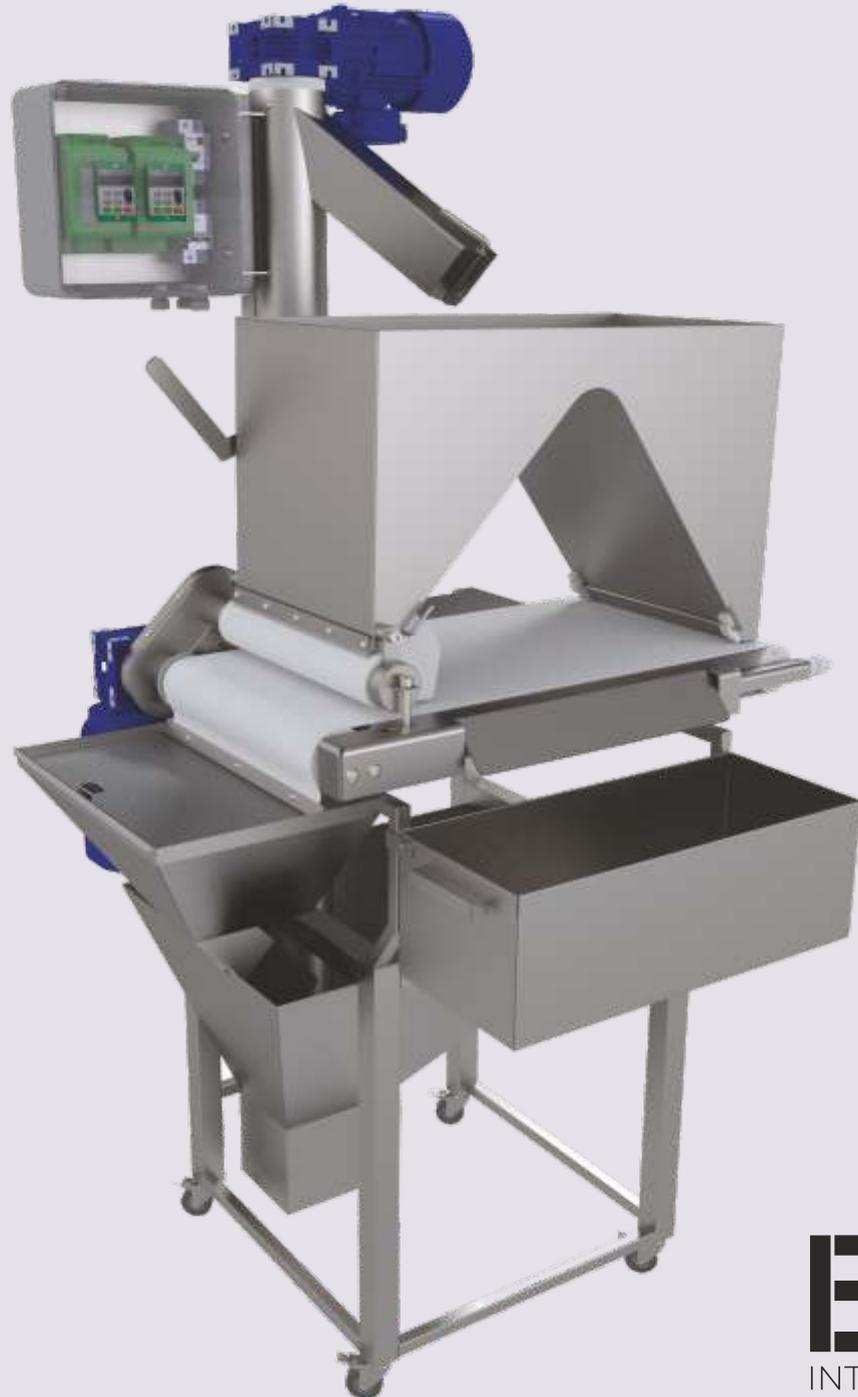


EMPANADORA

EMP - 110/170



BID
INTERNATIONAL

Una máquina pensada para **adaptarse a medianas y grandes producciones**, ya que se puede operar con una, dos o tres personas. Su espacio de trabajo es el **ideal para todo tipo de empanados y rebozados**, ocupando muy poco lugar físico a pesar de su construcción robusta.

Excelente terminación del producto empanado. Gracias a esta máquina **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.

EM P - 110/170

Características técnicas

Productividad: **110 a 170 kg** por hora dependiendo de la velocidad y habilidad de los operarios, peso del filete, incremento logrado después del proceso de empanado o rebozado.

Materia Prima

Carne - Pollo - Muzzarella - Soja - Berenjena - Pescado, etc.

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Completamente en **acero inoxidable AISI 304**
- Banda transportada atóxica
- **Operación semi-automática**
- Espacio de trabajo para dos operarios
- Cubre rolo
- Regulación de caudales
- Regulación de presión
- Variador de velocidades independientes
- Comandos digitales
- 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** con tolva de gran capacidad



DIMENSIONES Y PESO

Ancho: 1050 mm
Alto: 1860 mm
Profundidad:
650/1065 mm
Peso: 100 kg.



PANELES DE CONTROL



TOLVA DE DÉPOSITO



REGULADOR DE PRESIÓN Y RASCADORES DE LIMPIEZA

BID URUGUAY S.A.
Johan Sebastian Bach | Manzana 4, Solar 3, Local 2
Ciudad de la Costa | Dpto. de Canelones, Uruguay.
Tel:+598 97 474 634 | ventas@biduruguay.com
www.biduruguay.com

BID
URUGUAY