

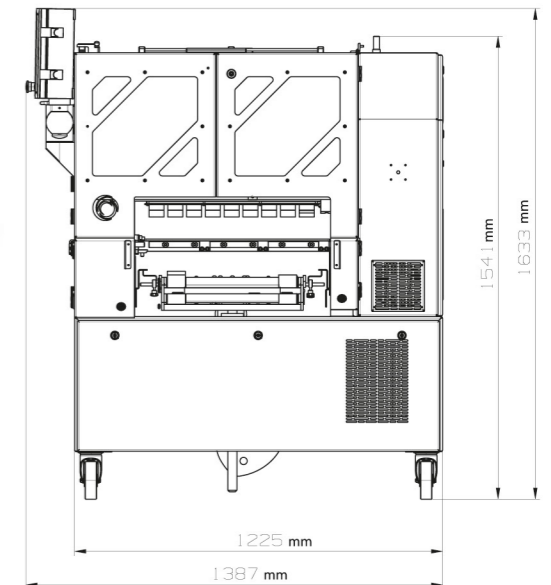
TRIOMAX

Única en su categoría, la cual brinda un desempeño más confiable y gracias a su equipamiento universal es capaz de incluir un sin número de opciones.

- Construcción robusta y estable en acero inoxidable AISI 304
- Tres cabezales herméticos innovadores
- Doble cabezal hecho de una sola pieza que proporciona rigidez durante el funcionamiento, que está articulado a cojinete, diferencia de las máquinas que se ofrecen en el mercado hace que no se calienten masa dispensada
- Rodillos de acero inoxidable con cortes en espiral y regulación de revoluciones tienen el diámetro aumentado, gracias a lo que giran más despacio y no tiran la masa
- Sistema de elevación de la mesa de dos columnas
- Listones y matrices con un guiado de masa fresado de manera especial reducen la presión en el cabezal, gracias a lo que la masa pasa a las puntas formadoras con más precisión
- Servomotores que constituyen una solución única que aumenta la velocidad, durabilidad y la precisión de trabajo de los componentes
- Pantalla táctil sencilla y fácil de manejar con un menú multilingüe y posibilidad de introducir recetas propias
- Alimentador automático de bandejas con cargador que garantiza un rendimiento alto

Trabaja con pastas:

- Dura y semidura
- Choux
- Jengibre
- Semidura para biscochos
- Muffins con relleno y con los trozos de frutas
- Merengue



TRIOMAX

Power supply / Potencia / Potência	400 V 50-60 Hz TN-S
Max. Installed Power / Maximo consumo de corriente / Consumo máximo de corriente	5,8 kW
Weight / Peso / Peso:	850 kg