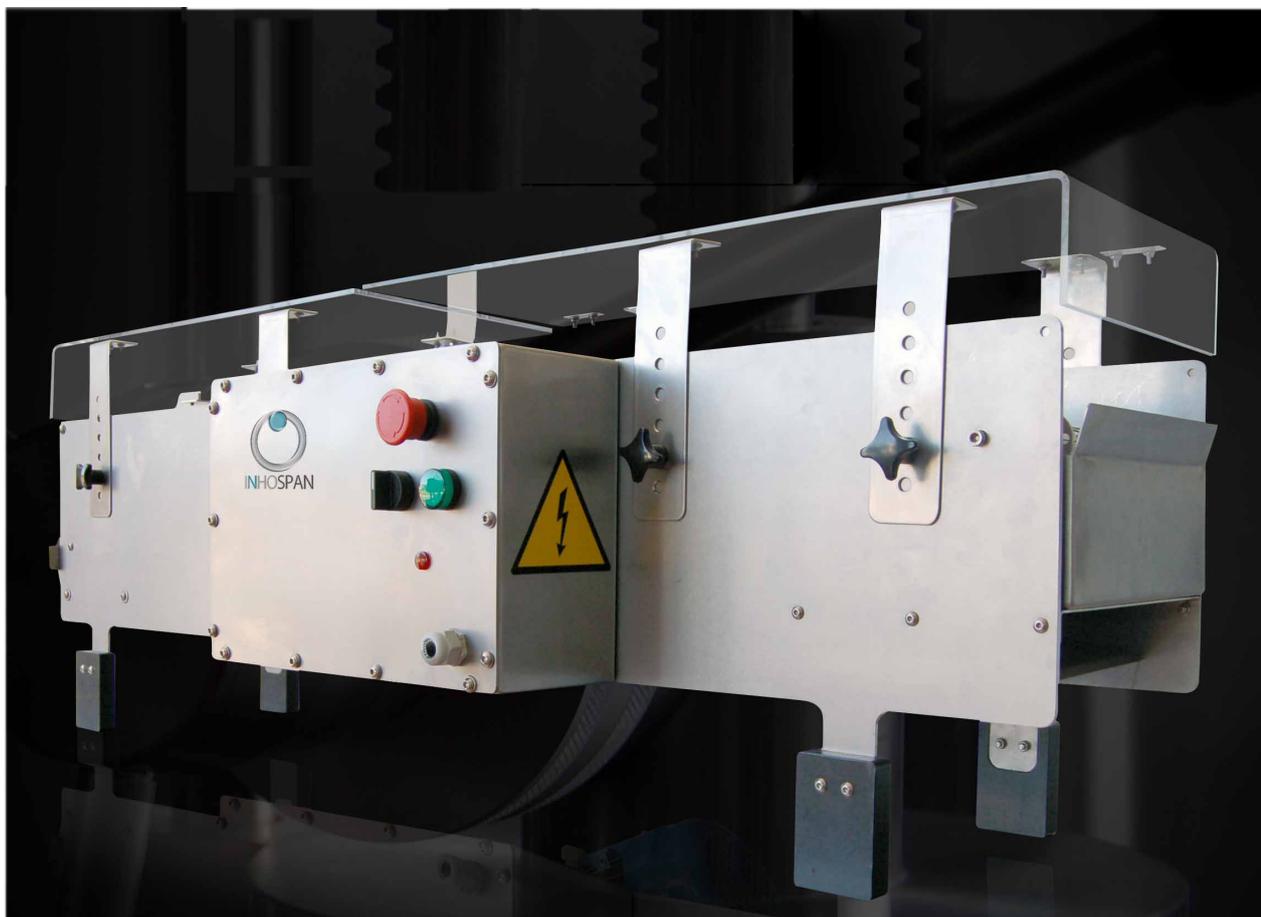


~~13,200.00 €~~

10,560.33 €



Empanadora automática profesional INHOSPAN REBOEMPA 440 MM de ancho de cadena. Producción de 7.000 a 16.000 piezas la hora.

Catálogo de empanadoras-rebozadoras automáticas industriales

Máquina de empanar automática INHOSPAN modelo REBOEMPA 320.

Encoladora empanadora / rebozadora de alimentos. Perfecta para el rebozado y empanado automático de cualquier pieza.

Diseñada para encolar con huevo líquido y empanado de pan rallado automáticamente. Especial para croquetas, albóndigas, flamenquín, cachopo, empanadillas, filetes, carnes, bolitas, bistec... O cualquier tipo de alimento que requiera empanado o rebozado.

Es una máquina con gran utilidad para elaboradores y obradores cárnicos, catering y restaurantes.

Idónea para complementar la amasadora en caliente/cuece cremas/ marmita de cocción con agitador rascador o dosificadora de croquetas.

- Ancho de cadena 440 mm
- Producción hora: 7.000 a 16.000 piezas o 350 a 650 kgs
- Potencia: 370 Kw.
- Tensión: 220v (monofasico)
- Peso: 130 kgs.
- Construidas en inoxidable y componentes alimentarios.
- Interruptor inversor para la descarga del pan rallado automático sobre pedido.
- Con protectores sanitarios de metacrilato para evitar atrapamiento en cadena.
- Control de velocidad variable de 9 a 20 metros por minuto.
- Totalmente desmontable para su fácil limpieza.
- Máquina de sobremesa (opcional soporte)
- Soplador para el exceso de líquido incluido.
- Opción de rampas y bandas adicionales especiales.
- Construida según normativa CE.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1700x710x450