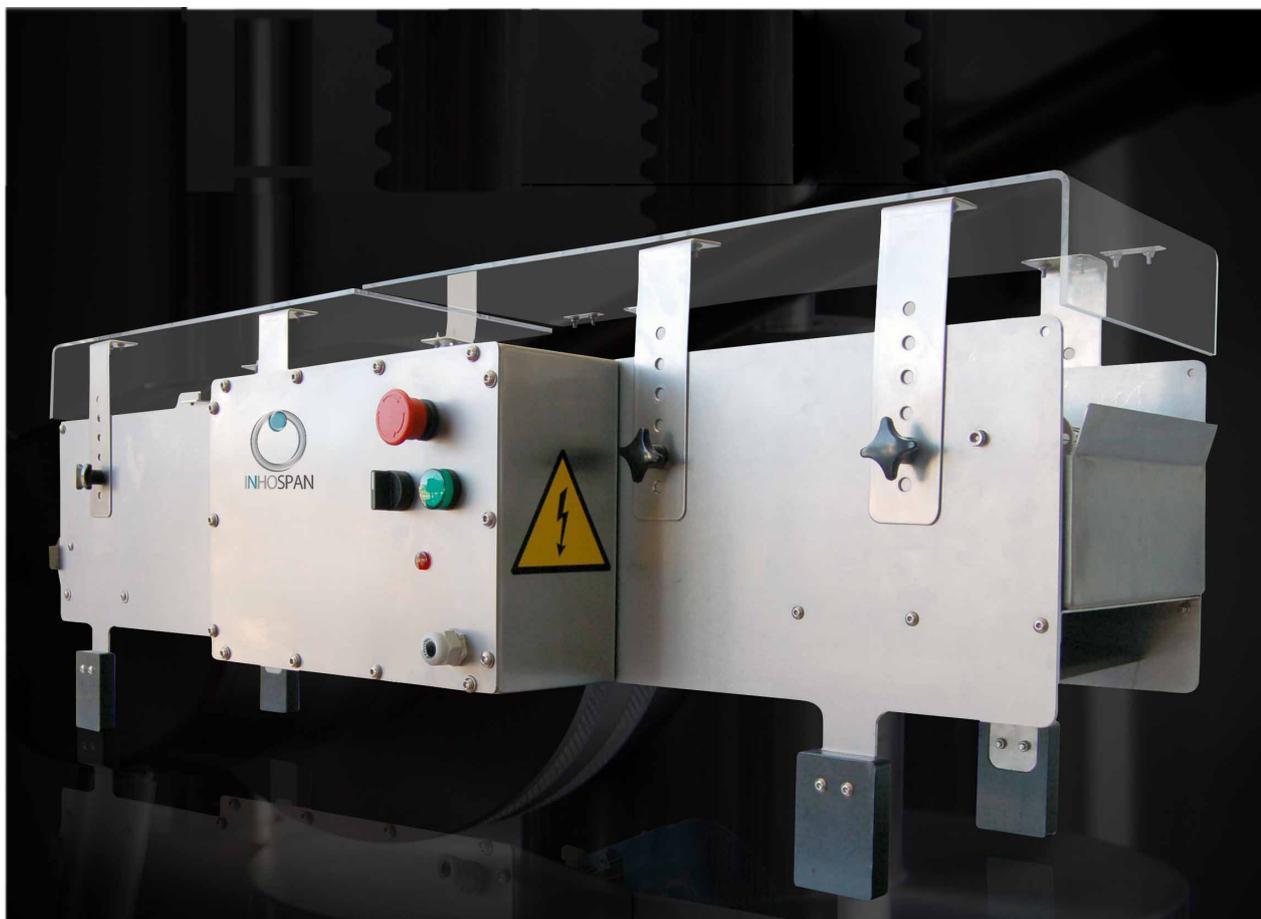


9,860.00-€

7,888.10 €



Empanadora automática profesional INHOSPAN REBOEMPA 320 MM de ancho de cadena. Producción de 5.000 a 12.000 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 320mm
- Producción hora: 5.000 a 12.000 piezas o 120 a 160kgs
- Potencia: 180 Kw.
- Tensión: 220v (monofasico)
- Peso: 90kgs.
- 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 (opcional)
- Opción de rampas y bandas adicionales especiales.
- Construida según normativa CE.

## **Ficha técnica:**

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1300x570x350