

Maquina de Empanadas

Modelo ME 2

El equipo funciona con una lámina de masa, que se introduce en el laminador, posteriormente se transportará mediante una cinta donde se depositará el relleno por medio de un dosificador doble para luego ser doblada, estampada y cortada por moldes intercambiables personalizados a pedido del cliente, formando el producto deseado que se retirará manualmente para ser estibado en sus respectivas bandejas.



Características:

- Este equipo funciona a partir de una lámina de masa, por lo cual no es necesario cortar discos.
- Construido en acero inoxidable, accionados con dos motorreductores y cuatro cilindros neumáticos.
- Este equipo es modular, el cual puede adaptarse al grado de automatización o de producción que desee el cliente.
- Los diseños de la ingeniería responden a normas internacionales. Cabezales cambiabiles para confeccionar diferentes tamaños y formas de empanadas.
- Sistema de tolvas para dosificar relleno.
- Tablero de comandos con funciones manuales y automáticas controladas por PLC. Sistemas de seguridad para el operador y la máquina. Equipo Trifásico.

Producción: Aproximadamente 4000 unidades por hora, dependiendo de las características del producto

DIMENSIONES

Altura 1.600 mm
Ancho 800 mm
Largo 3.400 mm
Peso 300 Kg.

Las dimensiones están dadas en mm

La empresa se reserva el derecho a cambios sin previo aviso.