

Módulo Harinador

El harinador es un sistema que facilita la aplicación de harina en distintos procesos de elaboración de masas, teniendo la ventajas de introducir la harina en la masa de forma homogénea y prolija.



Ahorro de harina, aplicación homogénea y pareja.

DESCRIPCIÓN GENERAL:

- Equipo Trifásico.
- Los harinadores son aplicables a sobadoras, laminadoras, o a cualquier tipo de máquina de la industria panadera y pastelera en la que se requiere harinado de masas.
- La simplicidad de este implemento desmontable permite que sea trasladable de una máquina a otra con total facilidad.
- Las ventajas que ofrece se relacionan directamente con la simplificación y perfeccionamiento de la tarea de harinado a través de la automatización.

ESTOS HARINADORES SE FABRICAN EN TRES DIFERENTES MODELOS:

1. Con regulación del caudal de harina, aplicable a sobadoras y todo tipo de máquina que así lo requiera.
2. Sin regulación de caudal de Harina, acoplable a trenes de laminación o utilizable sobre masas que no requieran variar la graduación del flujo de harina.
3. Con un pie base, para poder trasladarlo a cualquier maquina o área. Ambos en un formato sencillo y fácilmente operables.

Las dimensiones están dadas en mm

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