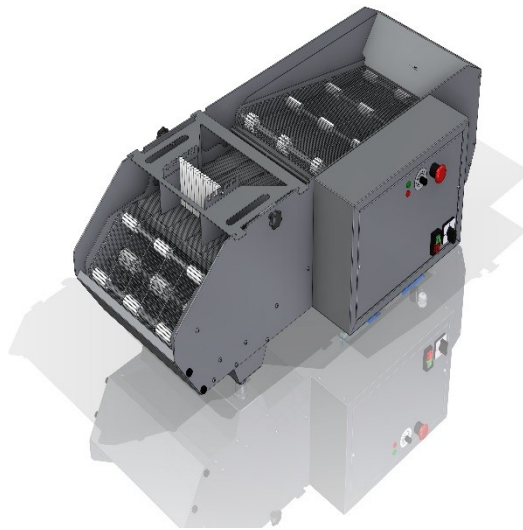


FICHA TÉCNICA

REBOZADORA / EMPANADORA AUTOMÁTICA 200 mm

EAUT200

Ideal para el rebozado y empanado automático de una amplia variedad de piezas. Ha sido diseñada para aplicar de forma automática el huevo líquido y empanado con pan rallado, lo que la hace perfecta para la elaboración de croquetas, albóndigas, flamenquines, cachopos, empanadillas, filetes, carnes, bolitas y bistec, entre otros. Además, su versatilidad le permite trabajar con azúcar y productos dulces para el rebozado de cualquier producto.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Fabricado en acero inoxidable AISI304 satinado.
- Para empanar piezas con anchura máxima de 110 mm.
- Interruptor inversor para la descarga del pan rallado automático sobre pedido.
- Desmontable íntegramente para su fácil limpieza.
- Control de velocidad variable para distintos productos.
- Máquina de sobremesa (Soporte opcional).
- Opción de rampas y bandas adicionales especiales.
- Construida según normativa CE

MODELO: **EAUT200**

DIMENSIONES: LARGO 870 mm. / ANCHO 426 mm. / ALTO 400 mm.

ANCHO DE CADENA: 200 mm.

POTENCIA: 180 W.

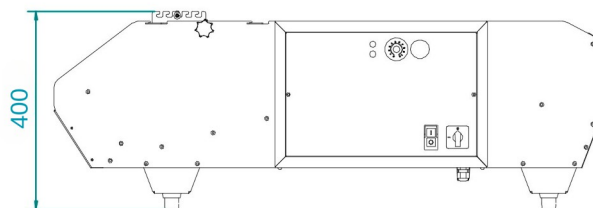
PESO: 60 Kg.

VOLTAJE: 220V

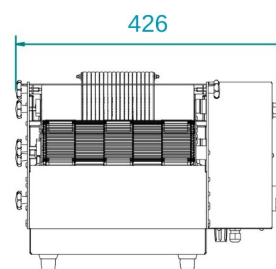
PRODUCCIÓN [Piezas/Horas]: 1800-3200 Uds. 110-150 Kg.*

BARRERA EMPANADO: Regulable.

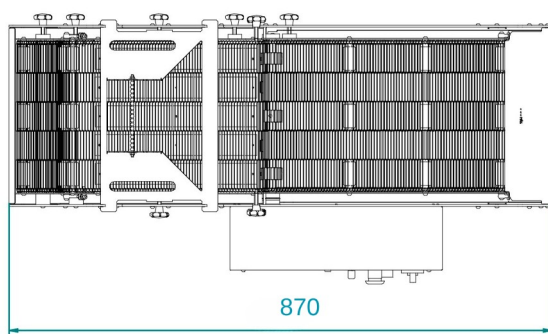
DIMENSIONES



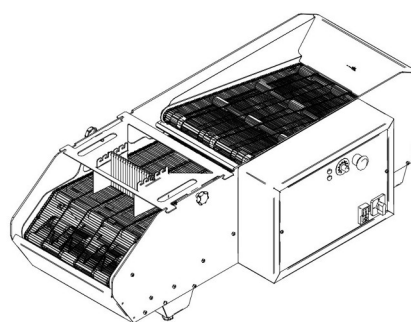
VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



VISTA PLANTA



VISTA ISOMÉTRICA

PESO APROX. 60 Kg.
CONEXIÓN ELÉCTRICA: 220V

La Empresa se reserva el derecho a efectuar modificaciones técnicas sin preaviso.

www.inhospaan.com

V1.0 - 2023/05/23

***Los ratios de producción puede depender considerablemente de el tamaño de las piezas**