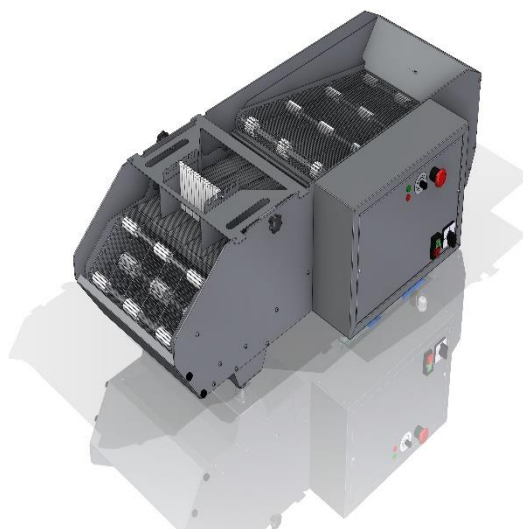


FICHA TÉCNICA

REBOZADORA AUTOMÁTICA 200 mm

EAUT200

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... Versátil también para cualquier producto a rebozar, pudiendo no obstante trabajar con azúcar y productos dulces.



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 1150 mm. / ANCHO 300 mm. / ALTO 420 mm.

ANCHO DE CADENA: 200 mm.

POTENCIA: 180 W.

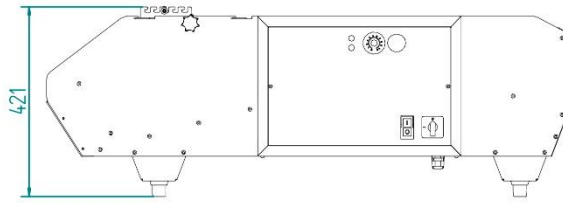
PESO: 60 Kg.

VOLTAJE: 220V

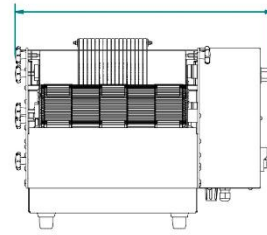
PRODUCCIÓN [Piezas/Horas]: 1800-3200 Uds. 110-150 Kg.*

BARRERA EMPANADO: Regulable.

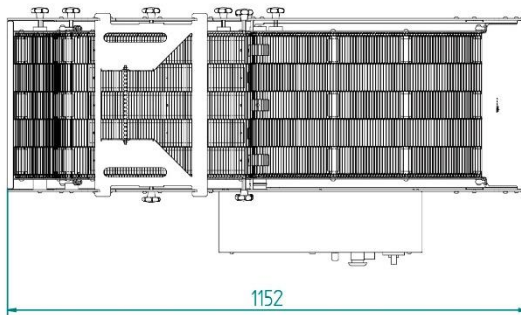
DIMENSIONES



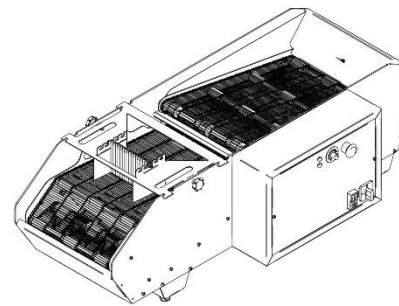
VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



VISTA PLANTA



VISTA ISOMÉTRICA

PESO APROX. 45 Kg.
CONEXIÓN ELÉCTRICA: 220V

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

www.inhospa.com

V1.0 - 2023/05/23

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