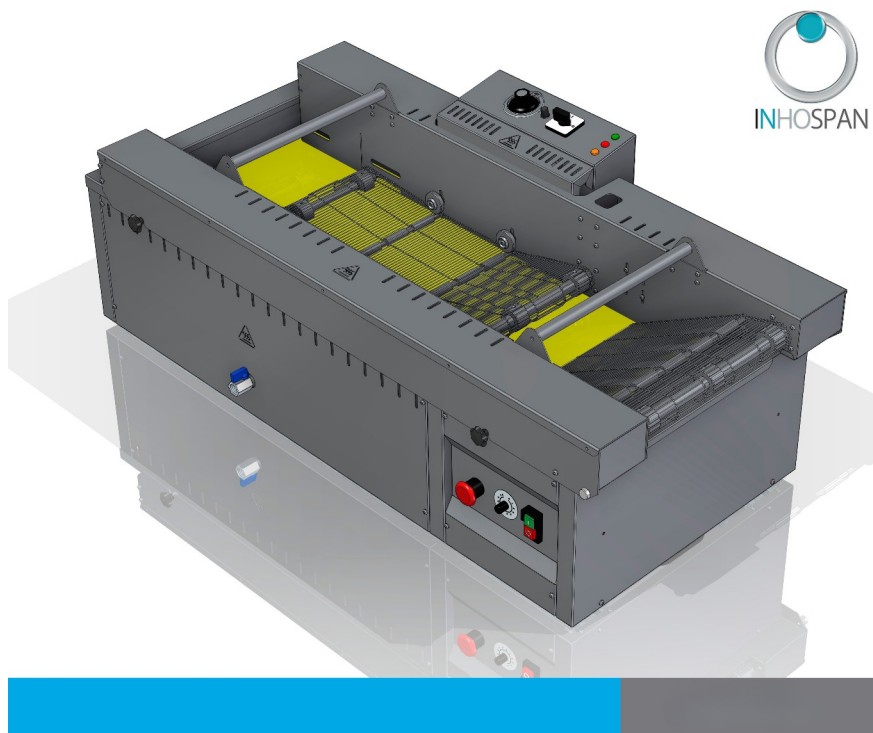


# FICHA TÉCNICA

## BAÑADORA DE JARABE PASTELERA BJP35

Tren de Bañado de Jarabe, ideal para una gran producción de forma completamente automática. Esta Bañadora en cadena está ideada para productos pasteleros que necesiten ser bañados o emborrachados de jarabe, leche, almibar, etc :como suso, berlinas, bizcocho, torrijas , roscos etc pudiendo también utilizarse la fritura de los mismos. Dispone de una segunda cadena superior que evita que el producto flote en el proceso de bañado.



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Incorpora un vareador de velocidad y potenciómetro que permite la regulación del tiempo de Bañado del producto que se elabora, con la intención de que siempre tenga el tiempo ideal y adaptada a una infinidad de productos.
- Permite un bañado homogéneo en Jarabe gracias a su doble cadena que no permite que flote durante el proceso.
- Fácil limpieza y desmontaje.
- Construida en AISI304.
- Cuba revestida con aislamiento especial para optimizar el rendimiento de la temperatura.
- Termostato de seguridad rearmable con testigo.
- Cuadro eléctrico aislado y estanco.
- Cabezal de resistencias abatibles para facilitar la limpieza y mantenimiento del equipo.
- Tensores en cadenas transportadoras y posibilidad de llevar unos arrastradores en la cadena para los productos que lo necesite o sean redondos difícil de sacar en rampa.

### MODELO : BJP35

**DIMENSIONES:** ANCHO 625 mm. / ALTO 451 mm. /LARGO 1190mm.

**POTENCIA RESISTENCIAS:** 10 KW. Pudiendo funcionar con 5 KW.

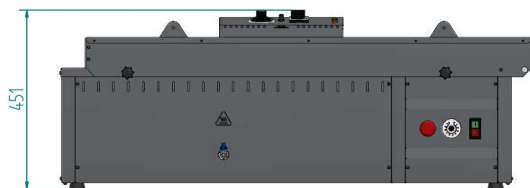
**POTENCIA MOTOR CADENA:** 15 W.

**POTENCIA TOTAL:** 10,5 KW

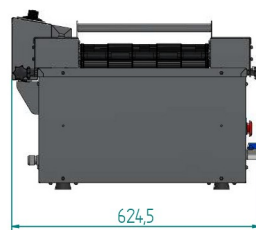
**TENSIÓN:** 220/240V o también 380/400V [Especificar en el pedido]

**PRODUCCIÓN:** 60 A 160 Kg/H.\* CAPACIDAD DE JARABE : 30 LITROS

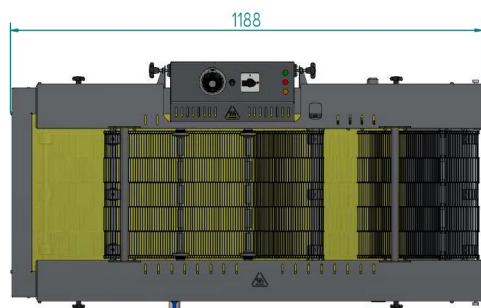
# DIMENSIONES



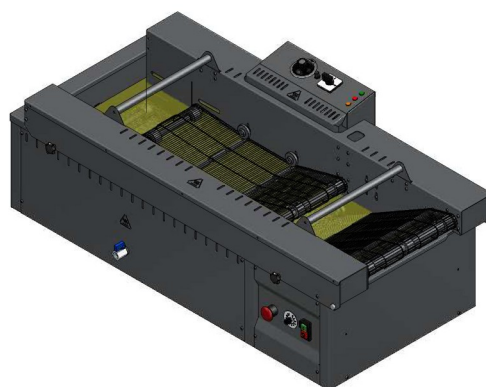
VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



VISTA PLANTA



VISTA ISOMÉTRICA

**PESO APROX. 70Kg.**

**CONEXIÓN ELÉCTRICA: 220/240 V / 380/400v**

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

[www.inhospans.com](http://www.inhospans.com)

**V2.0 - 2024/07/10**

**\*Los ratios de producción puede depender considerablemente de la temperatura, el tamaño de las piezas o el tipo de alimento para freír.**