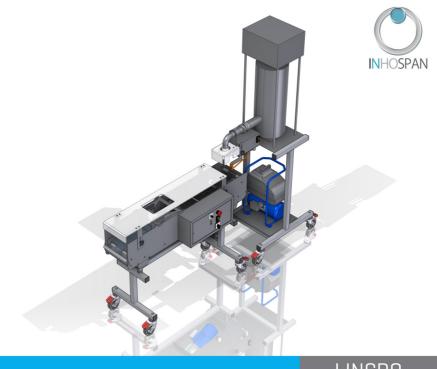
## FICHA TÉCNICA

#### LÍNEA DE FABRICACIÓN INDUSTRIAL DE CROQUETAS.

### **LINCRO**



LINCRO

Se trata de una línea de maquinaria industrial diseñada para la producción de croquetas, que incluye una embutidora eléctrica, un compresor neumático, una formadora de croquetas, una rebozadora empanadora y soportes con ruedas para movilidad. La línea puede ser utilizada para procesar una variedad de alimentos como nuggets, albóndigas, flamenquines, entre otros. Además, se puede adaptar para la producción industrial de albóndigas, lo que aumenta su versatilidad.

#### **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

- Toda la maquinaria está construida en inoxidable y componentes alimentarios.
- Incluye protectores de metacrilato.
- Control de velocidad variable de 9 a 20 m. por minuto en nuestra rebozadora.
- La producción de la formadora comprende MAXIMO 3600 croquetas/h.
- Permite la regulación del largo de la croqueta. Esto otorga que el tamaño de la misma oscile de 20 gramos a 60 gramos por croqueta.
- Totalmente desmontable para su fácil limpieza.
- Diámetro de boquilla adicional a elegir entre 22,25 y 28 cm.

**MODELO: LINCRO** 

DIMENSIONES: LARGO 1750mm. / ANCHO 1720 mm. / ALTO 480 mm.

ANCHO DE CADENA: 198mm.

POTENCIA: 180W. PESO: 120 Kg. VOLTAJE: 220V

PRODUCCIÓN (MAXIMO Piezas/Hora): 3600 Uds. 515Kg.\*

BARRERA EMPANADO: Regulable.

# DIMENSIONES











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

www.inhospan.com

V1.0 – 2023/05/23 \*Los ratios de producción puede depender considerablemente de el tamaño de las piezas