TechnoFood
panadería

CO-EXTRUSORA PARA RELLENAR | MULTIFORM

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS EXTRUIDOS DULCES Y SALADOS CON O SIN RELLENO



6000 PZS DE 25gr POR HORA
750 PZS DE 200gr POR HORA

PANTALLA TÁCTIL A COLOR DE 7" CON MEMORIA PARA 200 RECETAS

OBTURADOR CON DIAFRAGMA PARA EL CIERRE DE PRODUCTOS CON DIFERENTES FORMAS

PUEDE SER INCORPORADA EN UN SISTEMA AUTOMÁTICO DE BANDA RETRÁCTIL PARA DESCARGAR LOS PRODUCTOS

MIMAC
PART OF TP FOOD GROUP

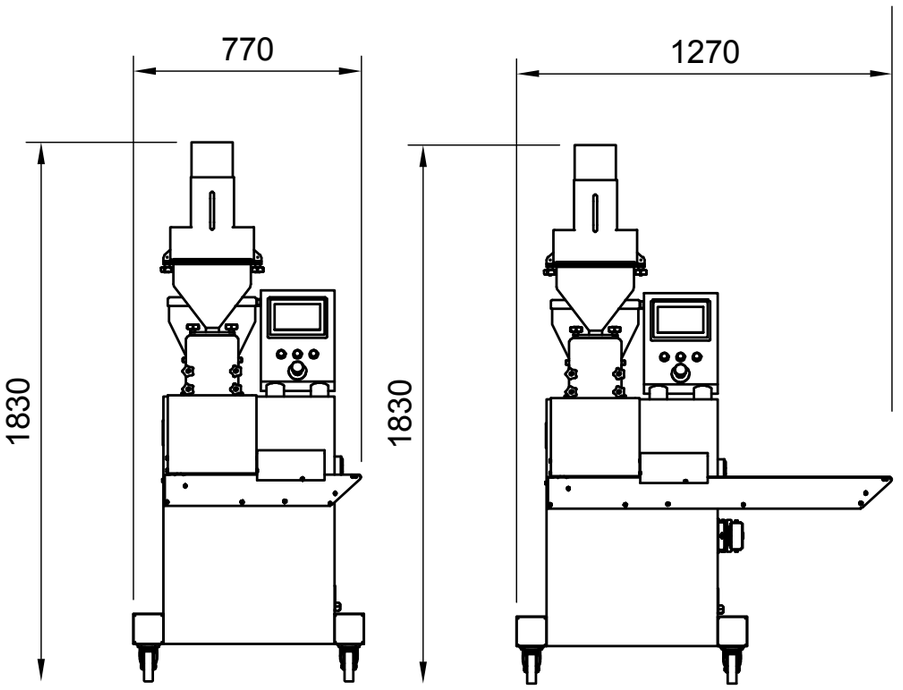
EQUIPOS
IMPORTADOS

FICHA TÉCNICA

CO-EXTRUSORA **PARA RELLENAR** | **MULTIFORM**

MODELO MULTIFORM

- Diseñada para la elaboración de productos extruidos dulces y salados con o sin relleno, como galletas rellenas de crema o mermelada, ñoquis, arancini, croquetas y albóndigas de carne, pescado o verduras.
- Motorizaciones (extrusión de pasta, dosificación de relleno, avance cinta, movimiento vertical y frecuencia de cierre del grupo obturador) con variadores electrónicos de velocidad.
- Unidad de alimentación de masa con tornillos sin fin en material plástico.
- Unidad de alimentación de relleno con tornillo sin fin vertical en acero inoxidable



Modelo	Ancho Bandejas mm	Dimensiones mm	Capacidad tolva lt	Capacidad tolva relleno lt	Voltaje Kw	Peso Kg
MULTIFORM	400	770xH1830	15	7	220V 60 hz - Monofásica Trifásica	185

www.technofood.com.co

gerencia.pan@technofood.com.co
3218023636
technofood_panaderia

TechnoFood