TechnoFood
panadería

CROISSANTS VACÍOS | CROISTAR

CAPACIDAD POR HORA
5000 pzs

ROBUSTA CONSTRUCCIÓN
EN ACERO INOXIDABLE



CORTE DE RODILLOS
GIRATORIOS DE
ACERO INOXIDABLE

CINTAS TRANSPORTADORAS
DE POLIURETANO

alba equipment
BAKERY PASTRY PIZZA

EQUIPOS
IMPORTADOS

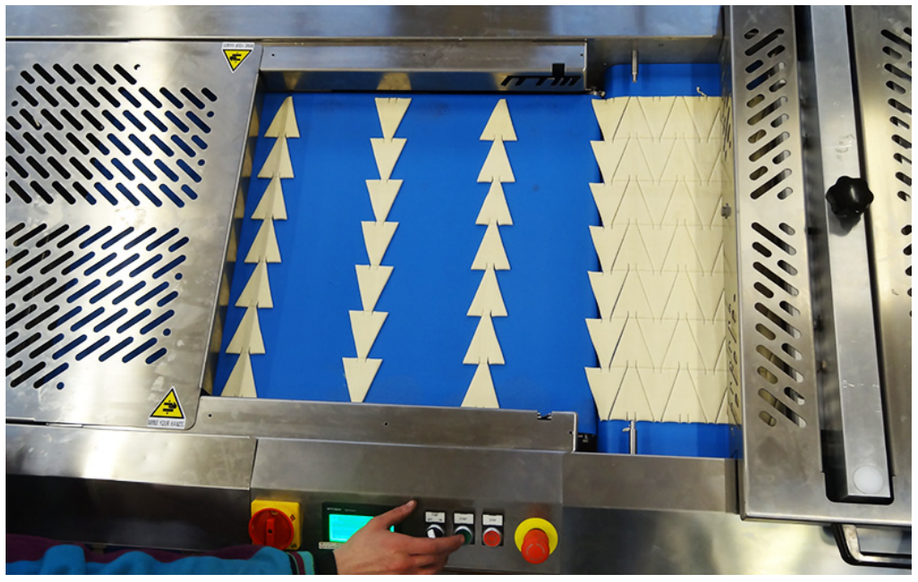
FICHA TÉCNICA

CROISSANTS **VACÍOS** | CROI**STAR**

MODELO CROISTAR

- Nuestras máquinas de croissants le permiten producir una gran variedad de croissants y otros productos de bollería enrollados de forma fácil, rápida y económica.
- Pantalla táctil de fácil manejo con posibilidad de almacenar programas.
- Corte e impresión de alta precisión, Guillotina de 2 a 7 filas, precisión de corte para unos bordes perfectos.
- Regularidad del peso del croissant gracias a la estación de calibración.
- Enrolladora, diseñado para reproducir el trabajo manual, número ajustable de vueltas del croissant, ajuste de la presión de enrollamiento.
- Control centesimal del grosor de la masa para un peso constante de su croissant. Equipado con un sistema de barrido mecánico y óptico para eliminar la tensión de la pasta.
- El producto final resulta como enrollado a mano.





Modelo	Piezas por hora	Ancho mm	Largo mm	Alto mm	Voltaje kw
CROISTAR	5000	2288	3525	1027	220V 60 hz - Monofásica Trifásica

gerencia.pan@technofood.com.co
3218023636
technofood_panaderia

TechnoFood

www.technofood.com.co