TechnoFood
panadería

BOLEADORA CÓNICA | CR

2.500 pzs POR HORA

ESTRUCTURA EN
ACERO INOXIDABLE



ESPOLVOREADOR
DE HARINA

CONO DE ALUMINIO
FUNDIDO

MEMAK

EQUIPOS
IMPORTADOS

FICHA TÉCNICA

BOLEADORA **CÓNICA** | **CR**

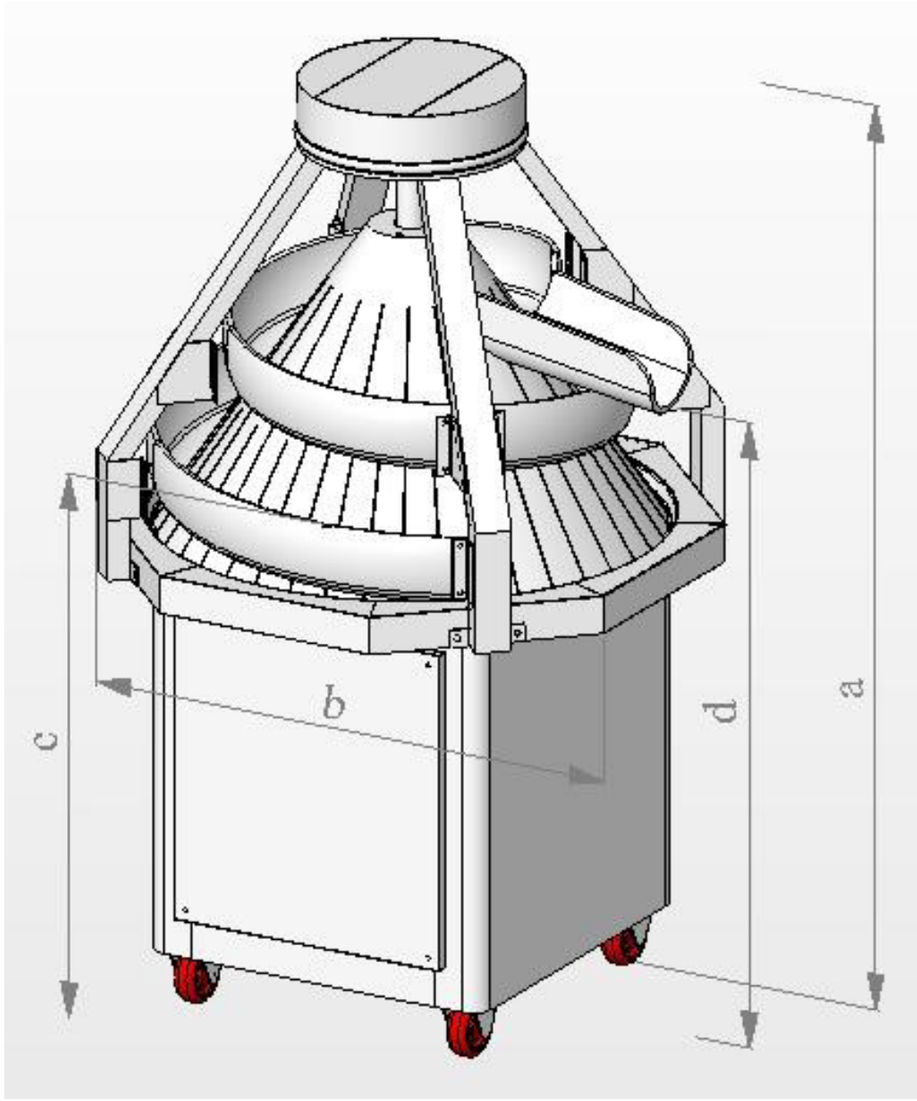
MODELO CR 120 - 140

- Características estándar

  - Canales de redondeo fijos
  - Construcción de acero inoxidable
  - Cono de aluminio fundido
  - Diseño de cubierta de acero inoxidable
  - Transportador de guía de descarga
  - Espolvoreador de harina

- Equipamiento opcional

  - Cono recubierto de teflón
  - Canales de redondeo recubiertos de teflón



Modelo	Piezas por hora	Formado gr	Ancho b cm	Largo cm	Alto cm	Voltaje kw	Peso kg
CR 120	2500	70 - 200	100	95	150	220V 60 hz - Monofásica Trifásica	200
CR 140	2500	100 - 600	100	95	150	220V 60 hz - Monofásica Trifásica	230

gerencia.pan@technofood.com.co
3218023636
technofood_panaderia

TechnoFood

www.technofood.com.co