

EMPANAMIX É A LINHA EMPANADEIRAS PERFEITA PARA EMPANAR SALGADOS, HAMBÚRGUERES, FILÉS, NUGGETS E ANÉIS DE CEBOLA.

EMPANAMIX MESA

EMPANADEIRA COMPACTA, VERSÁTIL, IDEAL PARA EMPANAR COXINHAS, CROQUETES, BOLINHAS E OUTROS SALGADOS.



EMPANAMIX PLUS CILÍNDRICOS E/OU PLANOS

MÁQUINA INDUSTRIAL PARA EMPANAR PRODUTOS CILÍNDRICOS, COMO COXINHAS, CROQUETES, BOLINHAS E OUTROS SALGADOS DE 10 A 180G, SEM DEIXAR ZONAS MORTAS (EMPANA OS PRODUTOS POR INTEIRO).

IDEAL PARA PEQUENAS, MEDIAS
E GRANDES PRODUÇÕES

TAMANHO DO PRODUTO

ATÉ 180G

EMPANAMIX

CARACTERÍSTICAS

EMPANAMIX MESA

MÁQUINA EMPANADEIRA DE SALGADOS

Empanamix Mesa é uma máquina empanadeira ideal para o empanamento de mini salgados e salgados pequenos e médios.

Empana até 140g:

- Coxinhas
- Croquetes
- Bolinhas
- e muitos outros

EMPANAMIX PLUS

MÁQUINA EMPANADEIRA PARA PRODUTOS CILÍNDRICOS E PLANOS

Empanamix Plus é uma máquina de empanar coxinhas e salgados ideal para o empanamento de mini salgados e salgados médios e grandes.

Empana produtos de 10 a 180g/ sem deixar zonas mortas (empana os produtos por inteiro):

- Coxinhas
- Croquetes
- Bolinhas
- e muitos outros

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	INDUSTRIAL PLUS	MESA
Larg. x Comp. x Alt. (mm)	555 x 1.910 x 1.170	450 x 1.600 x 330
Eletricidade	110/220v - bivolt - 0,4 CV (0,37Kw)	110/220v - bivolt - 0,4 CV (0,37Kw)
Tamanho - produto	Até 180 g	Até 140 g
Produção Horária	Até 25.000 (30 g)	Até 9.000 (30 g)
Tapete / Esteira	Plástico alimentar para líquido e inox para farinha	2 esteiras em inox
Velocidade	Variável	Variável
Peso	105 Kg	39 Kg



CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS EQUIPAMENTOS

- Composto por dois tanques com esteiras / tapetes: um tanque para o líquido ligante (batter) e outro para a farinha (breeding) / pão ralado.
- O transporte dos produtos é feito por um sistema de duas esteiras / tapetes em linha/ sendo uma para o líquido e outra para a farinha/ que são acionadas por uma só motorização. Os produtos entram no tanque de líquido/ onde acontece o banho por imersão/ e então são transportados para o tanque de farinha.
- O abastecimento de líquido e farinha / pão ralado, é feito sem interrupção da produção. O excesso de farinha das esteiras / tapetes e produtos é eliminado por vibração.
- Requer somente um operador para retirar os produtos.
- empanados e arrumá-los na bandeja / tabuleiro de armazenamento.
- Possui dedos em plástico para uso alimentar, que garante que o produto seja recoberto por inteiro.
- O sistema de saída permite entrar direto na fritadeira ou no túnel de congelamento.
- Construída em AÇO INOX com partes em plástico para uso alimentar. Garantia de mais durabilidade e resistência, além de higiene ao processo produtivo
- Fácil limpeza e higienização.
- Montagem e desmontagem rápida.

www.brettecnica.com

Bretécnica
Equipamentos para a Indústria Alimentar, Lda.
Av. 19 de Maio, nr 4. Pav. 4
2715 - 001 Pero Pinheiro
Portugal

Tel.: 219 259 305/06
Fax: 219 259 307

E-mail: geral@brettecnica.com

