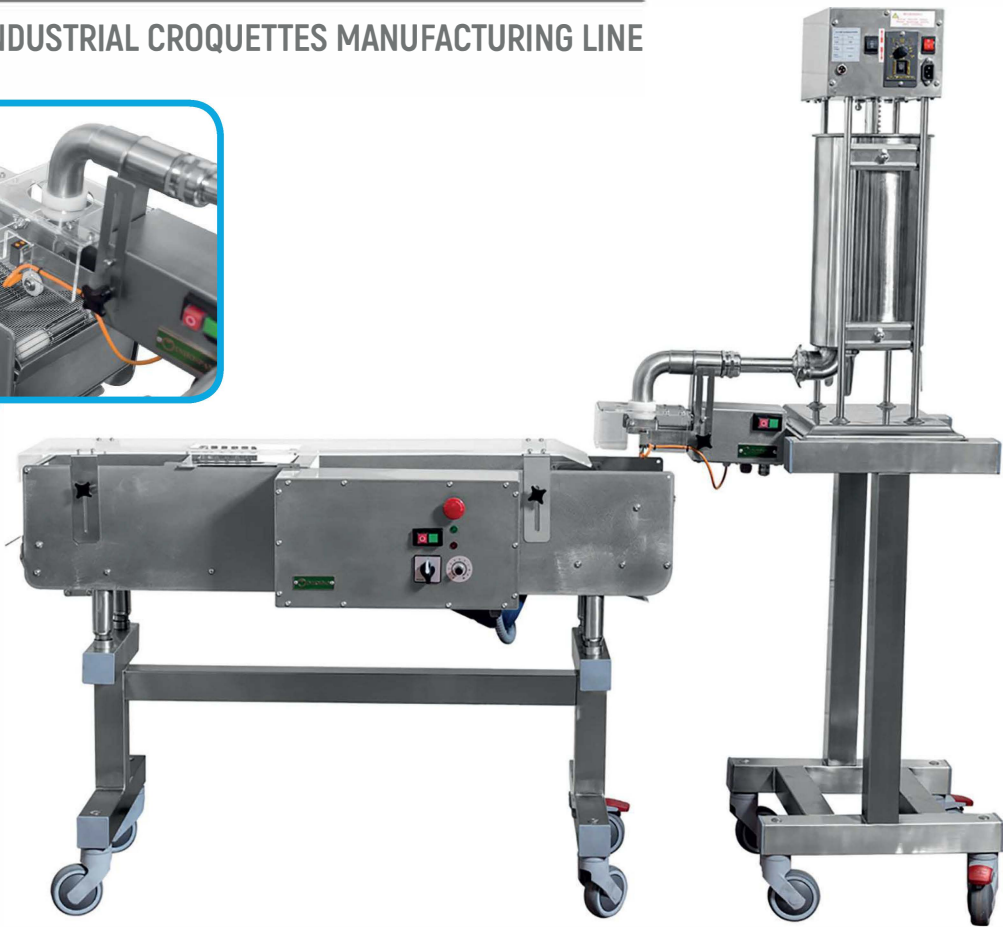
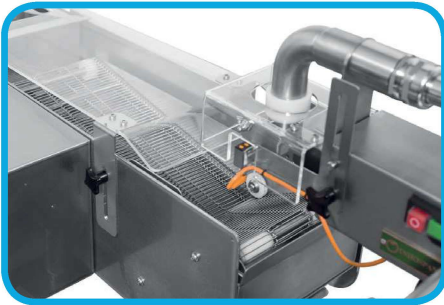


LÍNEA DE FABRICACIÓN INDUSTRIAL DE CROQUETAS

INDUSTRIAL CROQUETTES MANUFACTURING LINE



LÍNEA DE FABRICACIÓN INDUSTRIAL DE CROQUETAS

Conjunto de maquinaria, ideado para cortar/dosificar la croqueta y posteriormente rebozarla. Línea de fabricación industrial compuesta por:

- Embudidora eléctrica de 15 litros de capacidad.
- Compresor neumático michelin.
- Formadora de croquetas.
- Rebozadora empanadora de alimentos.
- Soportes con ruedas.
- Boquilla estándar de 25 mm. para croquetas.

Esta línea permite además el rebozado de cualquier alimento que lo requiera mediante el uso de la rebozadora empanadora de forma independiente a la línea. Útil para croquetas, nuggets, albóndigas, flamenquín, cachopo, empanadillas, filetes, carnes, bolitas, etc...

Existe la posibilidad de adaptar la línea para la elaboración industrial de albóndigas.

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 hasta 8600 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.

INDUSTRIAL CROQUETTES MANUFACTURING LINE

Machines, ideas to cut / dose the croquette and then rebozarla. Line of industrial manufacturing of croquettes formed for:

- Electric filler of 15 liters capacity.
- Michelin-brand pneumatic compressor.
- Croquette dispenser automatic.
- Automatic batter- breadding machine.
- Supports with wheels.
- 25 mm. standard nozzle for croquettes.

This line is usefull also for croquettes however if you use only de automatic batter- breadding machine this allow to coat food thanks to the automatic batter-breadding machine. For example: nuggets, meatballs, flamenquin balls, steaks, dumplings, and many foods.

There is the possibility of adapting this line to the production of meatballs.

Technical characteristics:

- Completely built in sainless steel AISI 304 18/10 and it has got protection of methacrylate sanitary.
- Variable speed control from 9 to 20 meters per minute.
- Production includes up to 8600 croquettes/hour.
- it allows the regulation of the length of the croquette. The gives the size of the same oscilate from 20 grams to 60grams per croquette.
- Fully removable for esasy cleaning.

| MODELO Model | LARGO Lengt | ANCHO Width | ALTO High | POTENCIA RESISTENCIA Power Resistance | VOLTAJE Voltaje | PRECIO P.V.P. Price |
|--------------------|----------------------------------|----------------|--------------|------------------------------------------|--------------------|------------------------|
| LINCRO | 1750 mm. | 1720 mm. | 480 mm. | 180 KW | 220V | |
| BOQUILLA ADICIONAL | Diámetro a elegir 22, 25, 28 mm. | | | | | |