Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

EMPANADORA JAC EP-400 INOX.



ID	**0000000197056**
CONSTRUIDO EN	ACERO INOX
CUADRO ELECTRICO	INCLUIDO
FRECUENCIA	50 HZ
MARCA	JUAN ALABART
MODELO	EP-400
POTENCIA	1.5 KW, 2 CV
PRODUCCIÓN	500 KG/H
VOLTAJE	380 V

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

EMPANADORA JAC EP-400 INOX.

Dimensiones totales			
LARGO : 2.23 M	ANCHO : 0.89 M	ALTO : 2.06 M	PESO :

Dimensiones útiles		
LARGO : 1.90 M	ANCHO : 0.40 M	ALTO : 0.00 M

Descripción ampliada

La máquina empanadora es móvil con ruedas, freno y altura regulable:

*Apta para empanar gran variedad de productos.
*El grosor máximo del producto a empanar es de 50 mm.
*El pan rallado que puede utilizarse en esta máquina es el tipo denominado standard.
*Ancho cinta : 400 cm
*P.L.C. con pantalla táctil para la programación de la máquina
*La cinta transportadora es de malla rígida en acero inoxidable.
*La velocidad de la cinta es de aproximadamente de 2 a 20 metros/minuto, variable por medio de un variador de frecuencia electrónico.

La cinta transportadora de la máquina lleva el producto a través de la zona de empanado, recubriendo con una capa de pan rallado la parte inferior y superior del producto.

La cinta de malla mantiene continuamente una capa de pan rallado la cual empana la parte inferior del producto, mientras que la parte superior lo hace mediante una tolva de suministro ubicado por encima de la cinta. Un rodillo de presión horizontal presiona el pan contra el producto y a continuación el soplador retira el sobrante. Este exceso de pan se recolecta en un depósito inferior y es transportado nuevamente a la tolva superior mediante un sin-fin espiral de transporte vertical.
La capacidad de pan rallado es ajustable.
La tolva de suministro tiene una capacidad de 50 a 75 Kg. dependiendo del tipo de pan rallado.
Abatimiento de cintas y obertura de tapa sinfín para una optima limpieza.
Para su limpieza la máquina dispone de una tapa de descarga, la cual abriéndola y poniendo la máquina en marcha, vacía todo el pan rallado.
La capacidad máxima de producción depende de la velocidad de la cinta, tipo y dimensiones del producto.

EMPANADORA JAC EP-400 INOX.





