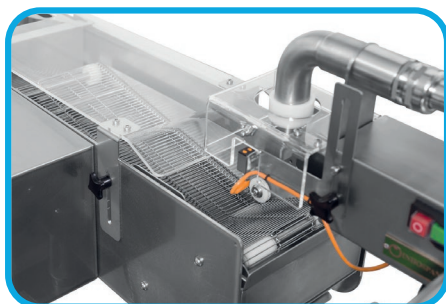


LÍNEA DE FABRICACIÓN INDUSTRIAL DE CROQUETAS

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:

- Embutidora eléctrica de 15 litros de capacidad.
- Compresor neumático calderín 6L.
- Formadora de croquetas.
- Rebozadora empanadora de croquetas.
- 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 3600 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.

HIGH PRODUCTION CROQUETTES MAKER

Set of machinery designed for cutting/dosing croquettes and subsequently coating them. Industrial production line consisting of:

- 15-liter capacity electric stuffing machine.
- Neumatic compressor 6L boiler.
- Croquette forming machine.
- Machine for coating and breading croquettes and meatballs.
- Wheel-mounted supports.

Standard 25 mm nozzle for croquettes.

This line also allows the coating of any food requiring it by using the breading machine independently of the line. Useful for croquettes, nuggets, meatballs, "flamenquín" (breaded and fried ham or pork), "cachopo" (breaded and fried meat dish), turnovers, steaks, meats, balls, etc...

There is the possibility of adapting the line for industrial meatball production.

- Technical features:
- All machinery is constructed in stainless steel and food-grade components.
- Includes acrylic protectors.
- Variable speed control from 9 to 20 m per minute in our breading machine.
- The forming machine's production reaches up to 3600 croquettes/h.
- Allows regulation of croquette length, ranging from 20 grams to 60 grams per croquette.
- Completely disassemblable for easy cleaning.

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	VOLTAJE Voltaje	PRECIO P.V.P. Price
FORMACRO400	400 mm.	120 mm.	200 mm.	0,55 W	230V	2380 €
BOQUILLA ADICIONAL	Diámetro a elegir 22,25,28 mm.					135 €
COMPRESOR	315 mm.	315 mm.	405 mm.	1100 W	230V	300 €
EMBUTIDORA 15 L	450 mm.	350 mm.	800 mm.	120 W	230V	1500 €
MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	VOLTAJE Voltaje	PRECIO P.V.P. Price
LINCRO	1750 mm.	480 mm.	1720 mm.	1.22 KW	240V II	11535 €
BOQUILLA ADICIONAL	Diámetro a elegir 22, 25, 28 mm.					135€