

FICHA TÉCNICA

del equipo



FORMADORA DE HAMBURGUESA

Este equipo es ideal para formar carnes de hamburguesa, su capacidad productiva es de 1800 golpes por hora, cuenta con una banda de salida continua que proporciona seguridad para quien la opera y un moto-reductor que mueve la banda para que le de continuidad al producto que sale.

N° de Articulo: 013

Categoría: Líneas Carnicas

Origen: Nacional

Usos: Porcionar y moldear

Más Detalles

Cuenta con un botador, sistema encargado de sacar la carne del equipo hacia la placa de producto.

El acero inoxidable 304 garantiza la calidad, resistencia e impermeabilidad de todo el equipo. Cumple con legislación vigente para superficies en contacto con alimentos 4142 de 2012 y resolución 683 de 2012

CARACTERÍSTICAS

- Incluye mesa de trabajo.
- Incluye inyectora y un tarro de grasa blanca.
- Juego de tolva superior.
- Juego de tolva inferior.
- Juego de piñones de rodillo.
- Incluye 2 juegos de placa, según necesidades del cliente.
- Banda de salida continua que proporciona seguridad para quien la opera.
- Fabricado localmente con garantía de 1 año.

Especificaciones Técnicas

Composición:	Acero Inoxidable 304
Gramaje Inox 304 de la estructura:	4.5mm
Motor	3/4 hp
Modelo:	PHIMAQ-013
voltaje	220v
velocidad:	1800 golpes por hora
Peso:	100 Kg. aprox

INDUSTRIAS A LA QUE ESTÁ DIRIGIDO

Equipo exclusivamente diseñado para la industria de alimentos, especializada en procesados cárnicos, marinados, curados y embutidos.



+57 3176916452 +57 3138407010



Cra. 69A #37B sur 82 Bogotá- Colombia

