

ARMADORA MANUAL DE EMPANADAS

El equipo es un dispositivo manual para el armado de empanadas, con el cual se obtiene el conformado y cierre en la misma operación, con posibilidad de intercambio de moldes para variar el formato de cierre y el tamaño de empanada.



Mantenimiento: Aproximadamente cada 100 horas de trabajo, limpie y lubrique con algún tipo de aceite liviano (autorizado para alimentos) el eje (3) donde pivotean las mordazas (5).

- 1) Manija
- 2) Molde
- 3) Perno
- 4) Tornillo
- 5) Mordaza

