

metalúrgica Vázquez

A1

ARMADORA SEMIAUTOMÁTICA DE EMPANADAS CON O SIN DOSIFICADOR

La A1, es un equipo semi-automático para armado de empanadas partiendo del disco, gracias a su diseño tipo electrodoméstico ocupa muy poco espacio en la sala de producción, haciéndola ideal para el uso diario y continuo.

Produce aprox. 250 empanadas por hora
Con UN (1) solo operador no calificado

La A1, está construida en su totalidad en materiales aptos para la industria alimenticia y posee sensores de seguridad que garantizan el funcionamiento seguro, su matriz como todos los componentes en contacto con el producto son fácilmente desmontables para el lavado, cumpliendo así todas las normas de sanidad e higiene.

Los moldes de cierre Aprobados por nuestro sistema HiSTec, son construidos en Plástico de alto peso molecular una cualidad importante en la industria alimenticia por su fácil limpieza y su anti-adherencia. Pueden realizarse diferentes tipos formatos desde empanadas de copetín (9 cm) a rotiseras (14 cm), y también pueden colocarse letras identificadoras de sabor como así tener la marca de la empresa en el estampado de la empanada, esto asegura que todos los moldes puedan ser altamente personalizables según las preferencias de nuestros clientes.

El dosificador de accionamiento manual, trabaja por vacío y permite regular la dosis de 15 a 60 gr, y la tolva puede contener hasta 5 lts de relleno. Los rellenos aptos para el dosificador pueden ser de cualquier tipo CARNE CORTADA A CUCHILLO, VERDURA, HUMITA, JAMON Y QUESO, etc. Siempre que su BASE SEA HÚMEDA CON SÓLIDOS EN SUSPENSIÓN.



ISO 9001:2008
Management
System



A1

ARMADORA SEMIAUTOMÁTICA DE EMPANADAS CON O SIN DOSIFICADOR

¡ IDEAL PARA COMENZAR O EXPANDIR TU NEGOCIO !

Por otro lado el dosificador está pensado desde el punto de vista bacteriológico ya que el mismo trabaja SIN TEMPERATURA lo que evita dañar el Producto, y generar ambientes aptos para la reproducción de bacterias y microorganismos. Todo el dosificador también es de fácil desarmado para el lavado con agua caliente solo basta con extraerlo de su soporte y listo!

También la A1 tiene la opción de no utilizar el dosificador para poder colocar manualmente rellenos solidos (Jamón y queso en Rollo) y la opción de combinar ambas pudiendo colocar manualmente un relleno sólido (Aceituna completa) y el dosificador agregarle sobre el mismo el relleno Húmedo (Carne).

También es importante destacar que la A1 tiene la particularidad de ser un equipo portátil para utilizarse en diferentes clases de Eventos, muy fácil de trasladar ya que la maquina tiene incorporado compartimientos para el guardado seguro de sus componentes (MOLDES, LETRAS IDENTIFICADORAS y HERRAMIENTAS) .

El Mantenimiento de la A1 es muy simple ya que cuenta con 3 puntos de lubricación ya definidos y de simple acceso, el mismo se realiza cada 150 Hs de trabajo y puede realizarlo personal no calificado.

La A1 finalmente está diseñada para obtener en 3 simples pasos... (Colocación del disco, Dosificado y Cierre) un producto de alta calidad listo en segundos. Y gracias a su tablero totalmente digital, táctil y didáctico permite el simple uso del equipo.

INCLUYE:

Herramientas, Cajón porta cuños, Juego de Moldes Personalizado, Engrasador.



VENTAJAS

- Gran producción
- Poco espacio
- Fácil limpieza
- Un solo operario
- Muy poco ruido
- Portátil
- Patas antideslizantes
- Completamente lavable
- No utiliza aire comprimido
- Bajo consumo 200 watts

FICHA TÉCNICA:



Monofásica 220V



40Kg



0.40 x 0.50 x 0.90 Mts
(altura con tolva incluida)