

metalúrgica Vázquez

GAETANO

ARMADORA DE
EMPANADAS



ISO 9001:2008
Management
System

La GAETANO, es un equipo semi automático para armado de empanadas partiendo del disco, gracias a su diseño de transmisión a cadena ocupa muy poco espacio. Produce aprox. 1000 empanadas por hora puede usarse con 1 o dos operarios dependiendo la velocidad de producción. La GAETANO, es una mesa de trabajo automatizada en base a una línea de producción y está construida en su totalidad en aluminio y acero inoxidable, posee sensores de seguridad, matrices completamente desmontables, cumpliendo todas las normas de seguridad, sanidad e higiene. Es de fácil lavado gracias a nuestro innovador sistema HiSTec que permite que todos los accesorios y partes de la máquina se puedan limpiar en húmedo y sean aptos para la limpieza con agua a presión. Su innovador sistema de cierre asegura el cerrado perfecto del producto evitando aperturas en la cocción y asegurando también la calidad del estampado en la masa.

GAETANO es una máquina con una instalación muy fácil solo enchufar y comenzar a producir, tiene un tablero simple pero funcional, que le permite variar la velocidad de producción simplemente con una perilla.

Los moldes de cierre se pueden construir en dos materiales ambos Aprobados por nuestro sistema HiSTec, Se pueden construir en Plástico de alto peso molecular o Aluminio. En cualquiera de los dos materiales pueden realizarse diferentes tipos formatos desde empanadas de copetín a rotiseras.

GAETANO

ARMADORA DE EMPANADAS



**Diseñada para obtener en 2 simples pasos...
un producto de alta calidad listo en segundos.**




VENTAJAS

- Gran producción
- Poco espacio
- Pasa por una puerta
- Fácil limpieza
- Muy poco ruido
- Montada sobre ruedas con freno
- Completamente lavable
- Bajo consumo energético



ISO 9001:2008
Management
System

FICHA TÉCNICA

-  Monofásica 220V
-  130 Kg
-  1.470 x 0.688
x 1.353 h. Mts

