



**Linee Automatiche
di Frittura e
Bollitura**
dal 1981

più di 30 anni d'esperienza



FARCITURA INDUSTRIALE FRITTELLE



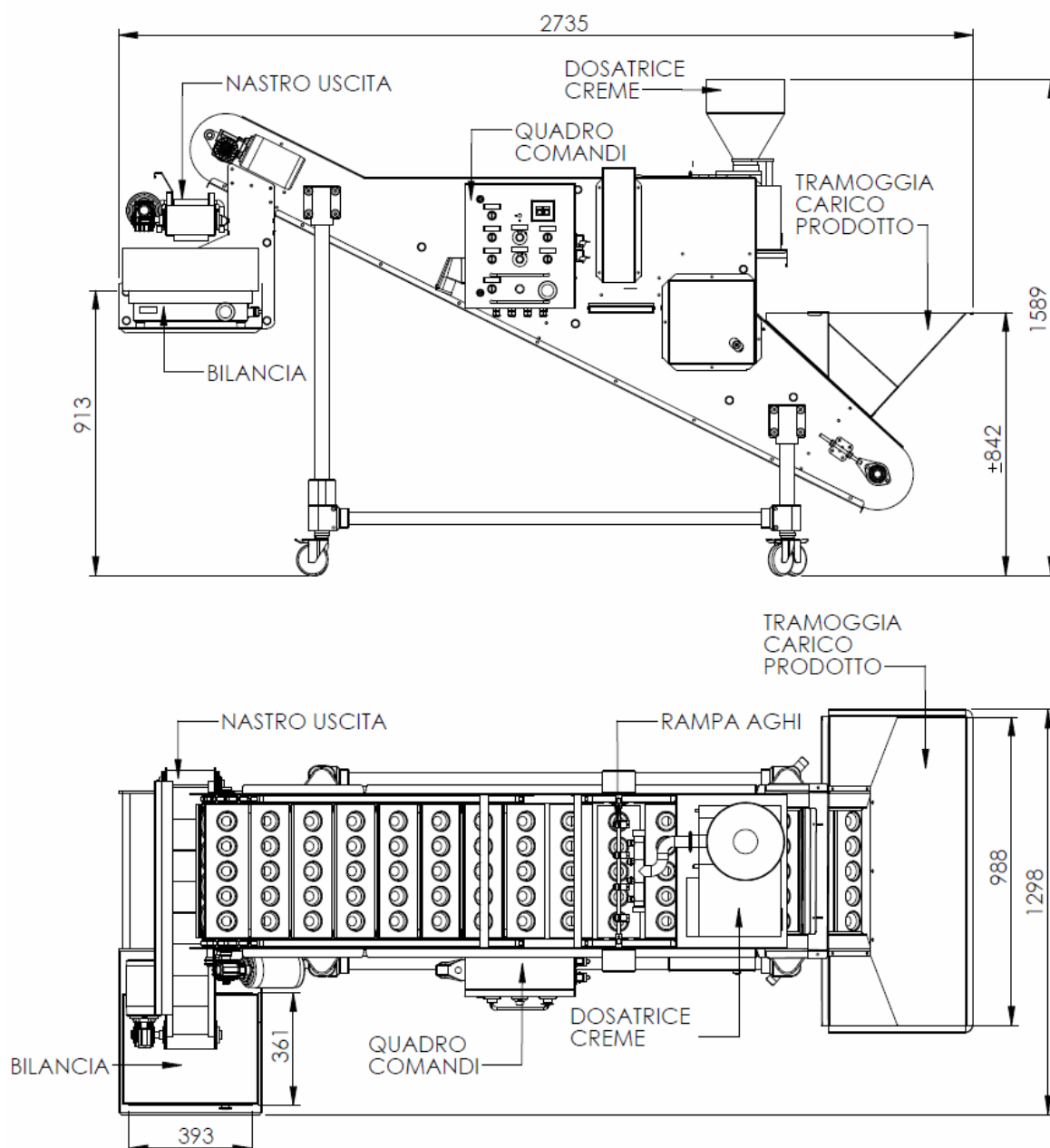
CARATTERISTICHE:

- Il nastro raccoglie nella vaschetta le frittelle dalla tramoggia di accumulo;
- Il nastro avanza a passo, si ferma per il riempimento delle frittelle;
- Coppette porta 4 frittelle Ø60-80 intercambiabili con coppette porta 5 frittelle Ø35-55;
- Coppette portafrittelle sganciabili rapidamente per la pulizia ed il lavaggio in lavastoviglie;
- Nastro di uscita che scarica le frittelle ad una ad una (per una maggior precisione nel peso) su scatole poste sopra la bilancia, una volta raggiunto il peso voluto il nastro di uscita si ferma fino alla sostituzione della scatola e al riarmo manuale;
- Possibilità di funzionamento in continuo senza farcitura, con funzione di sola pesatura;
- Tempi, velocità e peso impostabili da quadro comandi;
- Struttura con ruote girevoli con freno e regolabili in altezza per una migliore stabilità in caso di pavimenti sconnessi;
- Dispositivi di sicurezza a norma.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Misure di ingombro cm 274x130x159;
- Struttura e parti costruite integralmente con materiali adatti al contatto con alimenti;
- Bilancia impostabile da 0 a 20kg;
- Dose impostabile;
- Attacco aria predisposto, con regolatore di pressione;
- Massima potenza elettrica impiegata circa 500W;
- Costruzione in acciaio Inox AISI 304;
- Marchio CE.

DIMENSIONI:



PRODUZIONE:

La produzione della macchina varia a seconda della dose di crema impostata ed è di circa 60-100kg/h.