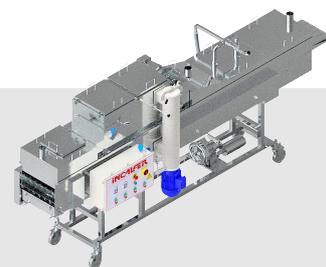




EMPANADORA

PREDUSTER400



O Preduster400 foi desenvolvido para recobrir com farinha de trigo produtos planos como files, bifês, steak, hambúrguer e nuggets, para melhorar a aderência do empanamento.

Os produtos que entram no Preduster400 são depositados sobre um colchão inferior de farinha de trigo ou amido que gruda na parte inferior. A continuação mediante um helicóide que recolhe a farinha do fundo do recipiente e o eleva até um funil, se despeja uma cortina sobre os produtos, que avançam sobre uma esteira de aço inoxidável de 400 mm de largura. Uma cortina de ar retira o excesso de farinha acumulado sobre os produtos que avançam pela esteira.

As esteiras do Preduster400 são removíveis para limpeza e permitem acesso ao fundo do recipiente, para facilitar a higienização do equipamento.

Construção em aço inoxidável e plástico sanitário.

- ✓ Excelente padronização e qualidade dos produtos empanados.
- ✓ Alta produção.
- ✓ Não marca os produtos.
- ✓ Operação simples e prática.



Dimensões:.....	3852x963.3x1749 (CxLxA)
Peso:.....	635 Kg
Potência:.....	2,87 kW
Produção:.....	Até 300 kg/hora

Algumas aplicações



Steak



Filés



Nuggets

Desenho técnico

