



## EMPANADORA COMBINADA COMPACTA ECC200



A Empanadora de Salgados é composta de dois setores de empanamento.

O primeiro setor da Empanadora efetua o banho líquido (batter) mediante bomba centrífuga de recirculação, que gera cortinas (cascatas) sobre os produtos que avançam sobre a esteira transportadora plástica de 200 mm de largura.

O segundo setor de empanado gera o recobrimento com farinha (breader) através do sistema de elevação mediante helicóide que recolhe a farinha de empanar do fundo do recipiente e o eleva até um funil, que despeja a farinha formando uma cortina sobre os produtos, que avançam sobre uma esteira de aço inoxidável de 200 mm de largura.

A Empanadora de Salgados possui uma comporta inferior para permitir a retirada da farinha acumulada no helicóide, as esteiras transportadoras são removíveis para limpeza e permitem acesso ao fundo do recipiente, para facilitar a higienização do equipamento.

Construção em aço inoxidável e plástico sanitário.

Ideal para empanar salgados e outros produtos similares, em escala industrial, com produção de até 8000 salgados/hora de 20 gramas, podendo empanar salgados de até 200 gramas.

A Empanadora de Salgados da Incalfer pode fazer parte de uma linha contínua de produção ou ser alimentada de forma manual, tendo assim, grande versatilidade em produtos que pode empanar.

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



Dimensões:.....	1400x840x1370mm(CxLxA)
Peso:.....	127Kg
Potência:.....	0.72 kW - 220V - Trifásico
Produção:.....	8000 unidades/hora - 20 gramas

### Algumas aplicações



Salgados



Coxinhas



Croquetes

### Desenho técnico

