



FORMADORA RECHEADORA DE SALGADOS E DOCES

FORMAX 5400



A Formadora Recheadora de Salgados e Doces FORMAX 5400 é um equipamento desenvolvido para fabricar salgados tipo coxinha, bolinho, croquete, kibe, nhoque, empada, pão de queijo, risolis, enrolado de salsicha e docinhos tipo brigadeiro, beijinho, cajuzinho, trufas, barra de frutas, goiabinha, churros, etc, com ou sem recheio, de forma pratica, rápida e simples.

A massa e o recheio depositados em duas caçambas receptoras separadas, são transferidos pelas roscas transportadoras para dosagem e transferência para o cabeçote formador, onde os produtos a serem produzidos adquirem a forma geométrica tubular e contínua.

O sistema de corte funciona com mandíbulas que através do movimento de abre-fecha sincronizado com um movimento vertical proporciona que os produtos a serem produzidos adquiram o peso e a forma geométrica desejadas.

Todas as partes em contato com o produto são totalmente sanitárias, auxiliando na prevenção de contaminação dos alimentos.

As formadoras FORMAX 5400 ainda são dotadas de uma esteira transportadora transversal para escoamento da produção.

Rápida desmontagem para limpeza, não requer pessoal especializado.

O equipamento é provido de motores com variação de velocidade e dessa forma possibilita uma faixa bem ampla de peso e formato dos produtos a serem fabricados, que variam de 8 a 180g, podendo chegar a uma produção de 5.400 unidades/hora.



Dimensões:..... 1110x1070x1780mm(CxLxA)

Peso:..... 160Kg

Potência:..... 1.5 kW - 220/380V - Bifásico

Produção:..... 5400 unidades/hora

Algumas aplicações



Coxinha



Croquete



Kibe

Desenho técnico

