



FORMADORA RECHEADORA DE SALGADOS E DOCES

FORMAX 8000



Formadora de Salgados e Doces FORMAX 8000 foi projetada para fabricar coxinha, kibe, risole, bolinho, brigadeiro, beijinhos e similares. A modeladora de salgados FORMAX produz coxinhas, salgados e doces com ou sem recheio, reguláveis em seu peso (de 8 a 180 g) e quantidades, variando-se as velocidades de controle de fluxo do produto e do dispositivo de corte, mediante inversores de frequência eletrônicos que garantem precisão e ajuste fino no processo.

De fácil operação, para modelar coxinhas e salgados basta carregar o equipamento com a massa e o recheio, em seus recipientes, escolher o tipo de formato e através de ajustes simples, determinar o tamanho do produto e começar a produção.

- ✓ Alta produção.
- ✓ Padrão de peso e formato.
- ✓ Maior potência dos motores para garantir alta produção em tamanhos maiores de salgados.
- ✓ Construção robusta que garante uma longa vida útil do equipamento.
- ✓ Componentes elétricos e eletrônicos 100 % nacionais.
- ✓ Ajustes independentes para a massa e o recheio garantem que seu produto saia com qualidade e padronização.
- ✓ Todas as partes em contato com o produto são totalmente sanitárias, auxiliando na prevenção de contaminação dos alimentos.
- ✓ Rápida desmontagem para limpeza, não requer pessoal especializado.
- ✓ Produção de até 8000 unidades/hora, e possibilidade de modelar salgados de 8 a 180 gramas.
- ✓ Ideal para restaurantes, supermercados, buffets, produtores e comércio direto. Sendo um equipamento muito indicado para novos empreendedores, pelo seu alto desempenho a um custo acessível.
- ✓ A modeladora de salgados e doces da Incalfer é projetada e construída dentro das normas NR12, garantindo segurança para seus operadores.



Dimensões:..... 1110x1070x1780mm(CxLxA)
Peso:..... 230Kg
Potência:..... 2.2 kW - 220/380V - Bifásico
Produção:..... 8000 unidades/hora

Algumas aplicações



Coxinha



Croquete



Kibe

Desenho técnico

