INCALFER

100% NACIONAL

FORMADORA RECHEADORA DE SALGADOS E DOCES

FORMAX 6000

A Formadora Recheadora de Salgados e Doces FORMAX 6000 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.
As formadoras FORMAX 6000 ainda são dotadas de uma esteira transportadora transversal para escoamento da produção.

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.

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 6000 unidades/hora.

EM CONFORMIDADE NR 10 E NR 12

Dimensões:..... 1110x1070x1780mm(CxLxA)
Peso:..... 160Kg
Potência:..... 1.5 kW - 220/380V - Bifásico
Produção:.....

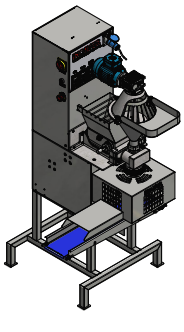
Algumas aplicações

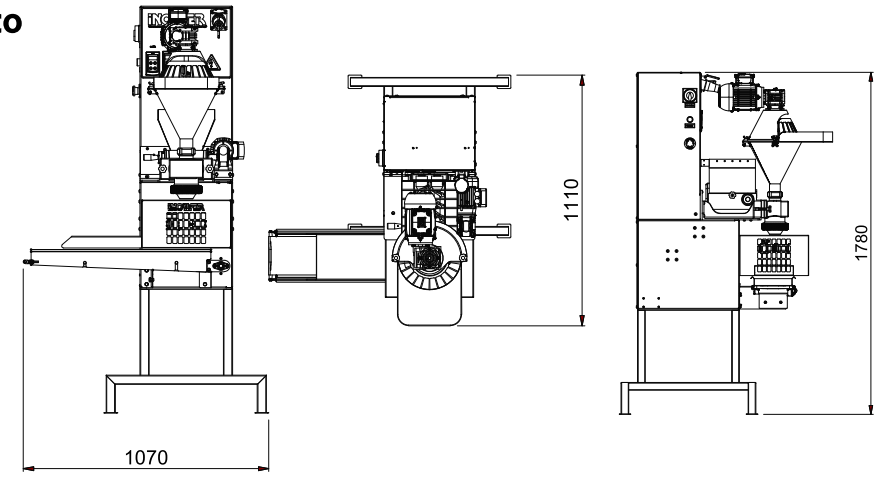
Coxinha

Croquete

Kibe

Desenho técnico





INCALFER | TECNOLOGIA PARA PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS
R. Manuel de Jesus Fernandes, 172 - Jd Santo Afonso
07215-230 - Guarulhos - SP - Brasil
11 3296-7700
www.incalfer.com.br

Descubra mais

CLIQUE AQUI