



MODELADORA DE BRIGADEIRO E DOCES

EVOLUTION



A Modeladora de Brigadeiro e Doces Evolution produz brigadeiros, beijinhos, cajuzinhos, trufas e similares sem recheio, reguláveis em seu peso (de 8 a 100 g), 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 os doces basta carregar o recipiente do equipamento com o produto, determinar o tamanho do docinho e começar a 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.

Produção de até 2500 unidades/hora de 20 gramas, e possibilidade de modelar docinhos de 8 a 100 gramas.

A modeladora de doces da Incalfer é projetada e construída dentro das normas NR12, garantindo segurança para seus operadores.

- ✓ Alta produção.
- ✓ Padrão de peso e formato.
- ✓ Maior potência dos motores para garantir alta produção em tamanhos maiores.
- ✓ Construção robusta que garante uma longa vida útil do equipamento.
- ✓ Componentes elétricos e eletrônicos 100 % nacionais.



Dimensões:.....	901x692x1912(CxLxA)
Peso:.....	200Kg
Potência:.....	0,74kW – 220V – Bifásico
Produção:.....	2500 unidades/hora

Algumas aplicações



Brigadeiros



Beijinhos



Cajuzinhos

Desenho técnico

