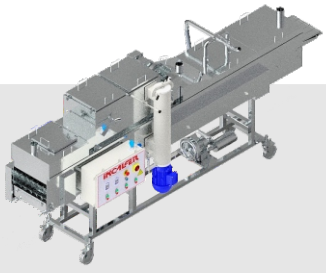
INCALFER

100% NACIONAL

EMPANADORA

PREDUSTER400



O Preduster400 foi desenvolvido para recobrir com farinha de trigo produtos planos como files, bifes, steak, hambúrguer e nuggets, para melhorar a aderência do empanamento.

Os produtos que entram no Predustrer400 são depositados sobre um colchão inferior de farinha de trigo ou amido que gruda na parte inferior.

A continuação mediante um helicoide que recolhe a farinha do fundo do recipiente e o eleva até um funil, se despeja uma cortina sobre os produtos, que avançam sobre uma esteira de aço inoxidável de 400 mm de largura.
Uma cortina de ar retira o excesso de farinha acumulado sobre os produtos que avançam pela esteira.

As esteiras do Preduster400 são removíveis para limpeza e permitem acesso ao fundo do recipiente, para facilitar a higienização do equipamento.
Construção em aço inoxidável e plástico sanitário.

- **Excelente padronização e qualidade dos produtos empanados.**
- **Alta produção.**
- **Não marca os produtos.**
- **Operação simples e prática.**

EM CONFORMIDADE NR 10 E NR 12

Dimensões:.....	3852x963.3x1749 (CxLxA)
Peso:.....	635 Kg
Potência:.....	2,87 kW
Produção:.....	300 kg/hora

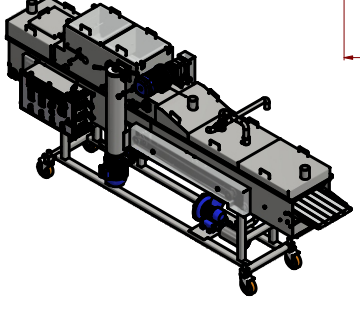
Algumas aplicações

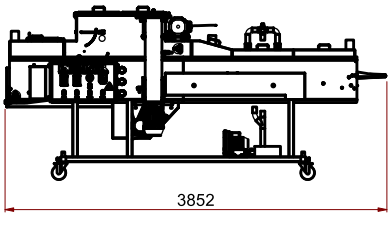
Steak

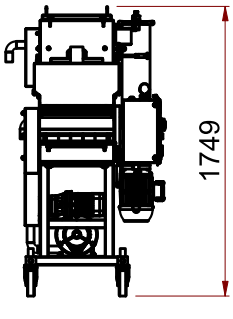
Filés

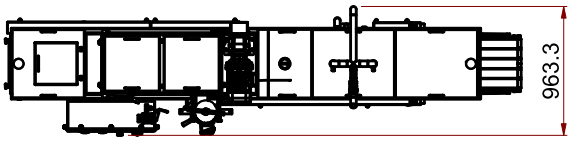
Nuggets

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