



FORMADORA RECHEADORA DE SALGADOS COM DUPLO RECHEIO

FORMAX10.000



A Formadora de Salgados FORMAX10.000 com Duplo Recheio foi desenvolvida para a produção de uma ampla variedade de salgados. Este equipamento é altamente versátil e permite a fabricação de produtos com duplo recheio.

A FORMAX10.000 possibilita ajustar o peso dos produtos entre 8 e 180 gramas, além de variar a quantidade produzida conforme necessário. Isso é alcançado através do controle de fluxo do produto e do dispositivo de corte que garantem precisão e ajustes finos durante o processo de produção.

O funcionamento da FORMAX10.000 é bastante simples e intuitivo. Para modelar coxinhas e salgados, basta carregar a máquina com a massa e o recheio nos recipientes apropriados.

Em seguida, o operador deve escolher o formato desejado e por meio de ajustes simples, determinar o tamanho do produto.

Após essas configurações, a produção pode ser iniciada de forma eficiente.

A facilidade de operação da FORMAX permite que qualquer pessoa, com um breve treinamento, possa utilizá-la para produzir salgados com duplo recheio de maneira rápida e precisa.

- ✓ **Alta produção.**
- ✓ **Padrão de peso e formato.**
- ✓ **Ideal para grandes empresas de salgados.**
- ✓ **Componentes elétricos e eletrônicos 100% nacionais.**
- ✓ **Construção robusta que garante uma longa vida útil do equipamento.**
- ✓ **Construída dentro das normas NR12, garantindo segurança para seus operadores.**
- ✓ **Maior potencia dos motores para garantir que o produto saia com qualidade e padronização.**
- ✓ **Ajustes independentes para massa e recheio garantem que o produto tenha qualidade.**
- ✓ **Todas as partes em contato com o produto são sanitárias, ajudando a prevenir a contaminação dos alimentos.**



Dimensões:.....	1120x1130x2060(CxLxA)
Peso:.....	365Kg
Potência:.....	2,4 kW 220V Trifásico
Produção:.....	Até 10.000 salgados por hora de 20g

Algumas aplicações



Coxinhas



Croquetes



Kibes

Desenho Técnico

