



Linee automatiche
di frittura e bollitura
Automatic lines for
frying and boiling production

DOSATRICE AUTOMATICA PER TULUMBI E CHURROS



CARATTERISTICHE:

- Dosatrice automatica ideata appositamente per Tulumbi e Churros;
- Varie forme e dimensioni di estrusione, a seconda dello stampo installato;
- Lunghezza di dosatura regolabile da quadro comandi a bordo macchina;
- Avanzamento dell'impasto mediante due coclee;
- Sistema a filo per il trancio della pasta;
- Struttura dotata di scalini per facilitare il carico dell'impasto nella tramoggia;
- Struttura costruita in robusto acciaio AISI 304;
- Coperchio di chiusura dotato di sensori di presenza;
- Dosatrice montata su ruote, due fisse e due girevoli con freno;
- Parti smontabili per un'eventuale manutenzione a distanza;
- Tutte le parti facilmente rimovibili per una comoda ed efficace pulizia

AFRYER LTD Via Senatore Fabbri, 62 (Z.I. Lovadina) - 31027 Spresiano (TV) - Tel. +39 3519650377 Web site: <http://www.afryer.eu/>
E-mail: info@afryer.eu - P.IVA 05067780261 - C.F. 94165770267 - R.E.A. TV-426014



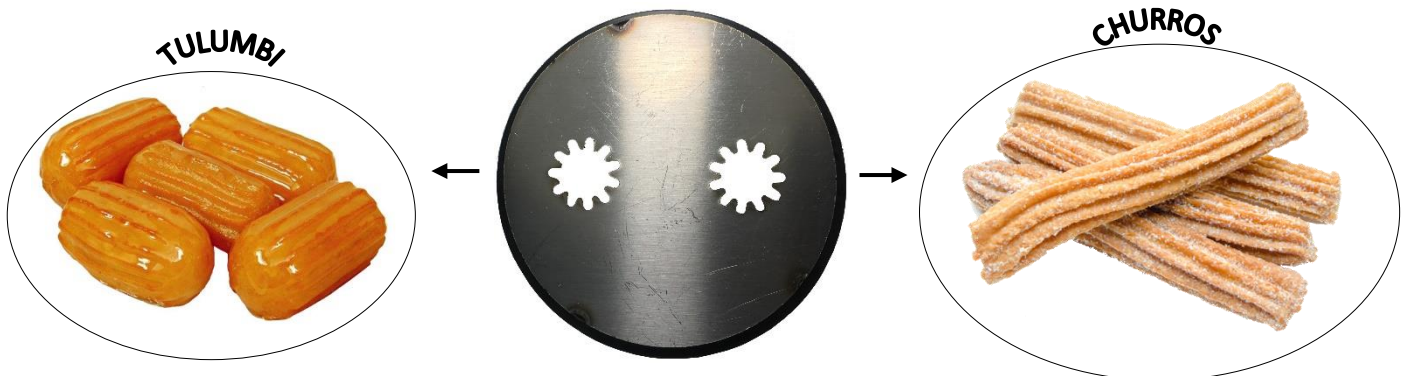


Linee automatiche
di frittura e bollitura
Automatic lines for
frying and boiling production

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Misure di ingombro della dosatrice: cm 99,5x163x175;
- Altezza di scarico a 109 cm;
- Capacità della tramoggia di circa 50 Litri;
- Sistema taglio pasta a filo;
- Massima potenza elettrica impiegata 650W;
- Quadro comandi a bordo macchina;
- Coperchio con sensori di presenza per garantire la sicurezza dell'operatore;
- Forma di estrusione intercambiabile;
- Sede porta-coperchio;
- Tutte le parti facilmente smontabili;
- Tutto realizzato in acciaio inox AISI 304;
- Struttura e parti costruite integralmente con materiali adatti al contatto con alimenti;
- Marcatura CE.

TIPI DI ESTRUSORE:



PRODUZIONI ORARIE INDICATIVE:

Esempio:

≈ 200 / 250 pezzi al minuto per estrusioni di Tulumbi / Churros di lunghezza 4 Cm.

Nb.

La produzione oraria varia in base alla forma di estrusione e alla lunghezza di estrusione; per indicazioni precise circa la produzione oraria vi invitiamo a farci una richiesta specifica.

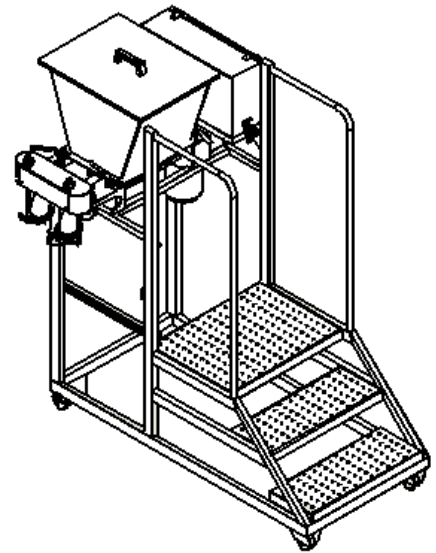
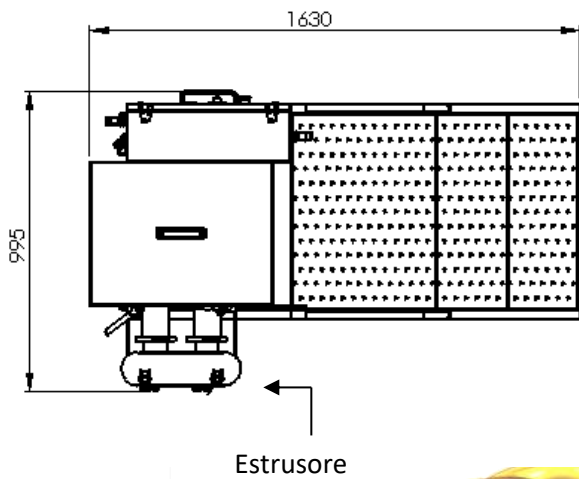
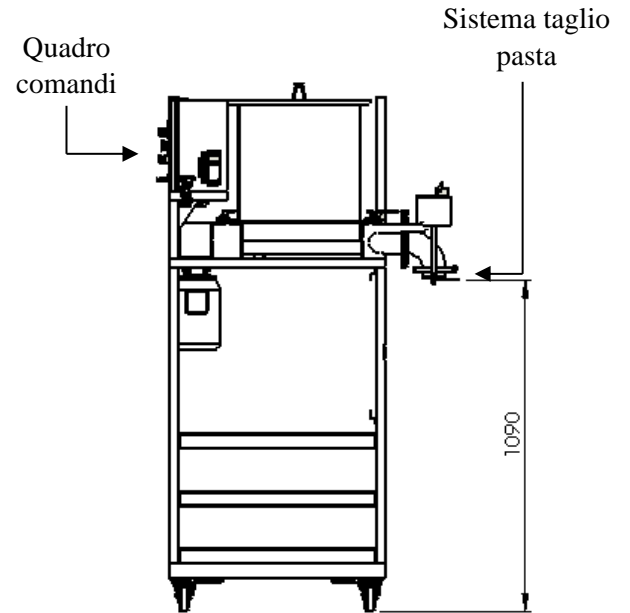
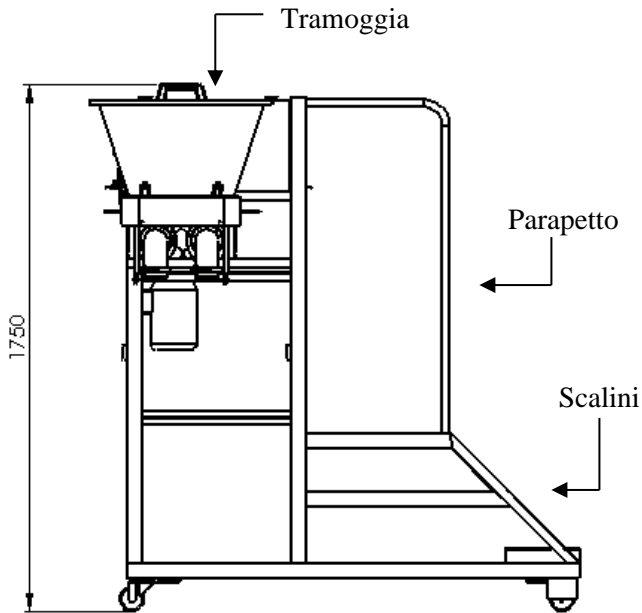
AFRYER LTD Via Senatore Fabbri, 62 (Z.I. Lovadina) - 31027 Spresiano (TV) - Tel. +39 3519650377 Web site: <http://www.afryer.eu/>
E-mail: info@afryer.eu - P.IVA 05067780261 - C.F. 94165770267 - R.E.A. TV-426014





Linee automatiche
di frittura e bollitura
Automatic lines for
frying and boiling production

DIMENSIONI:



AFRYER LTD Via Senatore Fabbri, 62 (Z.I. Lovadina) - 31027 Spresiano (TV) - Tel. +39 3519650377 Web site: <http://www.afryer.eu/>
E-mail: info@afryer.eu - P.IVA 05067780261 - C.F. 94165770267 - R.E.A. TV-426014

