

Datos Técnicos

Modeladora de Pan



Modelo

MODELADORA - MPC



Imágenes meramente ilustrativas.
Apariencia de equipamiento
varía conforme modelo.



IMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.



IMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 | I.E. 256.007.691 | CREA 131726-3
Rod. Antônio Heil - Km 23, nº 5825 | Bairro: Limoeiro | CEP 88352-502 | Brusque | SC | Brasil
Fone/Fax +55 47 3251-5555 | vendas@metvisa.com.br | sac@metvisa.com.br



Nombre	Modelo	Marca	Utilidad
Modeladora de Pan	MPC	Metvisa	Modelar la masa de pan en forma de "Baguette" o "Pan Frances"

Medidas Nominales Anch. x Alt. x Fondo	Peso Neto	Anchura Útil de los Cilindros	Motor Eléctrico 60 Hz	Motor Eléctrico 50 Hz	Consumo de Energía	Tensión
610x1170x1140 mm	88,5 kg	410 mm	1/2 HP, 4 Polos, 110 o 220 V,	1/2 HP, 4 Polos, 220 V	0,37 kW/h	110 V o 220 V

* Medición de fondo con las bandejas abiertas.

Sistema de seguridad según la legislación brasileña.

- Equipos de alto rendimiento
- Sistema de transmisión por correa y cadena
- Rodillos de tracción recubiertos de goma

Sistema de apertura de los cilindros con manija, asegurando precisión en la regulación.

Recubierto con acero inoxidable que garantiza la mejor vida útil, fácil limpieza y seguridad.

Sistema de retorno automático de masa moldeada cuando solo hay un trabajador.

Pies desmontables de acero al carbono con pintura epoxi electrostática.

Bandeja posterior que permite el trabajo en dos trabajadores.

Escala visual del grosor de la masa.

Pies fijos en la parte delantera y ruedas en la parte posterior.

Imágenes meramente ilustrativas.