

# FORMADORA DE CROQUETAS AUTOMÁTICA

## Croquette dispenser Automatic



### FORMADORA DE CROQUETAS AUTOMÁTICA FORMACRO 400

Dosificadora o formadora de croquetas diseñada para el dispensado automático de este tipo de alimento, como albóndigas y croquetas. Es una máquina con gran utilidad para elaboradores y obradores cárnicos, catering y restaurantes. El funcionamiento de dicha dosificadora es neumático y eléctrico por lo que esta máquina necesita un micro-compresor neumático para su funcionamiento [opcional]. Precisa a su vez, de alguna embudidora automática con salida de 30 mm [opcional].

Nuestra formadora de croquetas viene con una boquilla incorporada de una dimensión estándar de 25 mm. También permite la posibilidad de obtener otras boquillas intercambiables de 22 mm, 28 mm, o de cualquier diámetro específico.

#### Características técnicas:

- Construida completamente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Desmontable íntegramente para su fácil limpieza.
- Con protectores sanitarios de metacrilato.
- Permite la regulación del largo de la croqueta. Esto otorga que el tamaño de la misma oscile de 20 gramos a 60 gramos por croqueta.
- La producción comprende hasta 8600 croquetas/hora.
- Construida según normativa CE.

### Croquette dispenser automatic FORMACRO 400

Dosing or croqueting machine dispenser for the automatic dispensing of this type of food such as meatballs and croquettes. It is a machine with great utility for meat processor, catering and restaurants.

The operation of that is pneumatic and electric so this machine needs a manual or automatic stuffer with 30 mm. output.

Our croquettes machine comes with a built-in nozzle with standard 25 mm. dimension. It also allows the possibility of obtaining other interchangeable nozzles of 22 mm., 28 mm. or of any specific diameter on request of optional form.

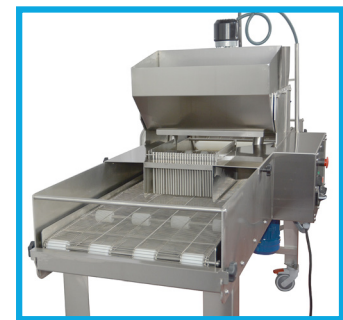
#### Characteristics:

- Completely built in stainless AISI 304 18/10.
- Fully removable for easy cleaning.
- With protection of methacrylate sanitary.
- It allows the regulation of the length of the croquette. The gives the size of the same oscillate from 20 grams to 60 grams per croquette.
- Production includes up to 8600 croquettes/hour.
- Built according to CE regulations.

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA RESISTENCIA Power Resistance	VOLTAJE Voltaje	PRECIO P.V.P. Price
FORMACRO400	400 mm.	120 mm.	200 mm.	A [intensidad] 0,55	220V	1930 €
BOQUILLA ADICIONAL	Diámetro a elegir 22,25,28 mm.			—	—	116 €
COMPRESOR	315 mm.	315 mm.	405 mm.	0,4 CV	220V	260 €
EMBUDIDORA 15 L	450 mm.	350 mm.	800 mm.	120 W	220V	1070 €

# REBOZADORA EMPANADORA

Automatic Batter Breading Machine



## REBOZADORA EMPANADORA REBOEMPA

Encoladora empanadora / rebozadora de alimentos. Perfecta para el rebozado y empanado automático de cualquier pieza. Diseñada para encolar con huevo líquido y empanado de pan rallado automáticamente. Especial para croquetas, albóndigas, flamenquín, cachopo, empanadillas, filetes, carnes, bolitas, bistec... Versátil también para cualquier producto a rebozar, pudiendo no obstante trabajar con azúcar y productos dulces.

### Características técnicas:

- Incluyen un control de velocidad variable de 9 a 20 metros por minuto.
- Totalmente desmontable para su fácil limpieza.
- Construida según normativa CE.

### Modelo REBOEMPA 198

- Máquina de sobremesa con protecciones de metacrilato. [Soporte opcional].

### Modelo REBOEMPA 320 y 440

- Soporte con ruedas incluido.
- Incluye soplador para el exceso de líquido encolante o huevo.
- Doble sistema empanado.
- Incorpora un depósito para el pan con dosificación automática de 25 litros de capacidad máxima y un depósito para el encolante con grifo de 20 litros de capacidad máxima, este depósito tiene un motor agitador para mantener la mezcla homogénea.

## Automatic Batter - Breading Machine REBOEMPA

Automatic application of batter and breadcrumbs. Perfect for bathe and to cover of breadcrumbs of any food. Our machine is automatical. Special for croquettes, meatballs, filets, meats, balls, steak... Or any type of food that requires breaded. It is a machine with great utility for meat processors, catering and restaurants. Also to can work with sugar or other product.

### Characteristics:

- They include a variable speed control of 9 to 20 meters per minute.
- Fully removable for easy cleaning.
- Built according to CE regulations.

### Model REBOEMPA 198

- Desktop machine with methacrylate protections. [Optional support].

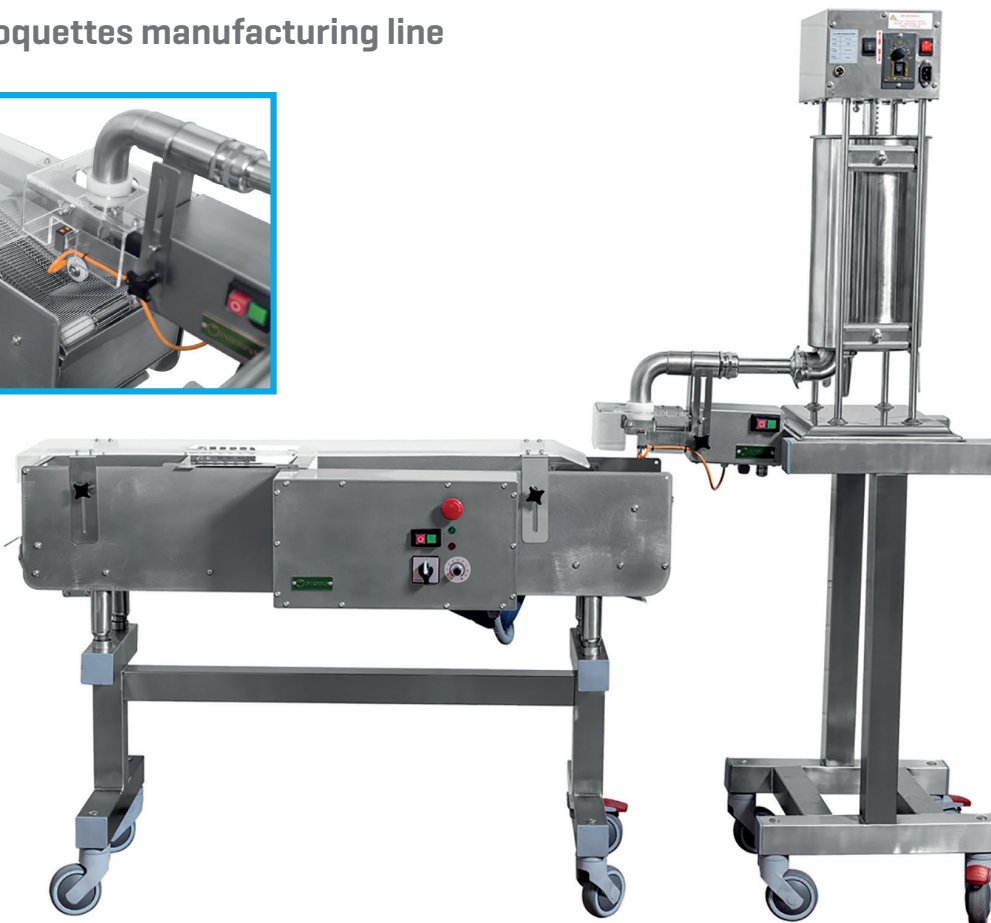
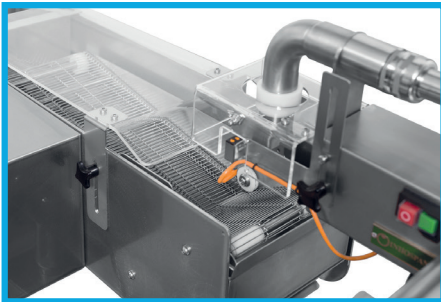
### Model REBOEMPA 320 and 440

- Support with wheels included.
- Includes blower for excess sizing liquid or egg.
- Double breading system.
- It incorporates a deposit for the bread with automatic dosage of 25 liters of maximum capacity and a deposit for the glue with a tap of 20 liters of maximum capacity, this tank has an agitator motor to maintain the homogeneous mixture.

MODELO Model	ANCHO DE CADENA Chain width	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	PRODUCCIÓN Productions	POTENCIA Power	TENSIÓN Voltaje	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
REBOEMPA 198	198 mm.	1300mm.	426mm.	350mm.	2000 a/to 3000 120 a/to 160 Kg.	180W	220V	60 Kg	5750 €
REBOEMPA 320	320 mm.	1800mm.	520mm.	1360mm.	5000 a/to 12000 180 a/to 350 Kg.	180W	555V	90 Kg	9860 €
REBOEMPA 440	440 mm.	1800mm.	640mm.	1360mm.	7000 a/to 16000 350 a/to 650 Kg.	370W	555V	130 Kg	13200 €

# LÍNEA DE FABRICACIÓN INDUSTRIAL DE CROQUETAS

## Industrial croquettes manufacturing line



## LÍNEA DE FABRICACIÓN INDUSTRIAL DE CROQUETAS

Conjunto de maquinaria, ideado para cortar/dosificar la croqueta y posteriormente rebozarla. Línea de fabricación industrial compuesta por:

- Embudidora eléctrica de 15 litros de capacidad.
- Compresor neumático michelín.
- Formadora de croquetas.
- Rebozadora empanadora de alimentos.
- Soportes con ruedas.
- Boquilla estándar de 25 mm. para croquetas.

Esta línea permite además el rebozado de cualquier alimento que lo requiera mediante el uso de la rebozadora empanadora de forma independiente a la línea. Útil para croquetas, nuggets, albóndigas, flamenquín, cachopo, empanadillas, filetes, carnes, bolitas, etc...

Existe la posibilidad de adaptar la línea para la elaboración industrial de albóndigas.

### Características técnicas:

- Toda la maquinaria está construida en inoxidable y componentes alimentarios.
- Incluye protectores de metacrilato.
- Control de velocidad variable de 9 a 20 m. por minuto en nuestra rebozadora.
- La producción de la formadora comprende hasta 8600 croquetas/h.
- Permite la regulación del largo de la croqueta. Esto otorga que el tamaño de la misma oscile de 20 gramos a 60 gramos por croqueta.
- Totalmente desmontable para su fácil limpieza.

## Industrial croquettes manufacturing line

Machines, ideas to cut / dose the croquette and then rebozarla. Line of industrial manufacturing of croquettes formed for:

- Electric filler of 15 liters capacity.
- Michelin-brand pneumatic compressor.
- Croquette dispenser automatic.
- Automatic batter- breading machine.
- Supports with wheels.
- 25 mm. standard nozzle for croquettes.

This line is usefull also for croquettes however if you use only de automatic batter- breading machine this allow to coat food thanks to the automatic batter-breading machine. For example: nuggets, meatballs, flamenquín balls, steaks, dumplings, and many foods. There is the possibility of adapting this line to the production of meatballs.

### Technical characteristics

- Completely built in stainless steel AISI 304 18/10 and it has got protection of methacrylate sanitary.
- Variable speed control from 9 to 20 meters per minute.
- Production includes up to 8600 croquettes/hour.
- it allows the regulation of the length of the croquette. The gives the size of the same oscilate from 20 grams to 60grams per croquette.
- Fully removable for esasy cleaning.

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA RESISTENCIA Power Resistance	VOLTAJE Voltaje	PRECIO P.V.P. Price
LINCRO	1750 mm.	1720 mm.	480 mm.	180 KW	220V	9350 €
BOQUILLA ADICIONAL	Diámetro a elegir 22, 25, 28 mm.					116 €