

FORMADORA DE HAMBURGUESAS Y NUGETS PROVATEC 745



MARCA:
PROVATEC

PROCEDENCIA:
SUIZA

REFERENCIAS:
745-45
745-65

FUNCIÓN:
La formadora PROVATEC 745 es ideal para procesos desde 500 a 1600 kg de producto por hora.

Existen dos tipos disponibles de formadoras Provatec, la 745-45 y la 745-65. Ambas están equipadas con sistema hidráulico, son controladas por microprocesador y están disponibles con sistema de llenado estándar o sistema especial ROTOFLOW.

Accesorios opcionales con sistema opcional de intercalado de papel, placa molde, 3 agujeros para productos de hamburguesa.

Las Formadoras de hamburguesa y nugets Provatec son seguras, confiables, eficientes y de fácil mantenimiento.

“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”



"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."

mantenimientopreventivo@citalsa.com

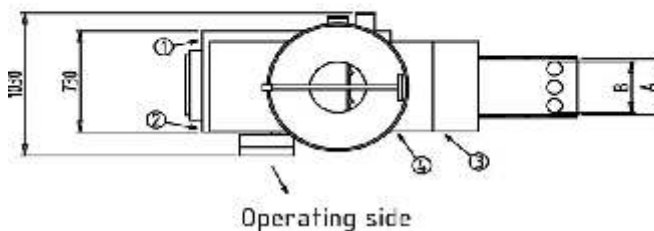
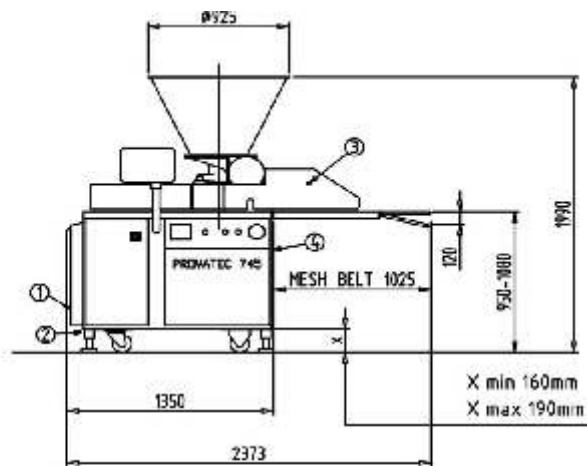
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Modelos PROVATEC	745-45	745-65
CAPACIDAD kilogramos por hora	800	1600
VELOCIDAD MÁXIMA DE PORCIONADO golpes por minuto	45	65
ANCHO MÁXIMO DE TRABAJO en milímetros	400	400
ANCHO DEL ROTOR en milímetros	400	400
CAPACIDAD DEL MOTOR en kW	7,5	11
CAPACIDAD DEL MOTOR en HP	10	14.7
CAPACIDAD DE LA TOLVA en litros	200	200

DIMENSIONES:

1150 x 2375 x 1990 mm (A x L x H).

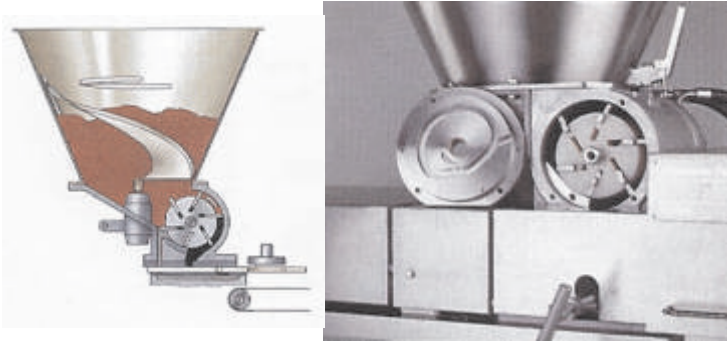
DIAGRAMA



FORMADORA DE HAMBURGUESAS Y NUGETS PROVATEC 745

ACCESORIOS OPCIONALES:

Sistema de llenado Rotoflow para unas hamburguesas más jugosas y tiernas, se encojen menos y permiten una cocción más rápida.



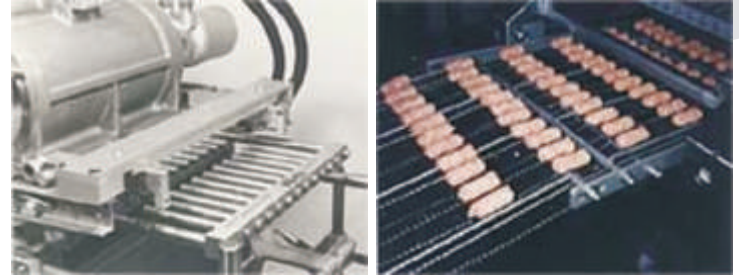
Elevador para cargar la tolva con carro estándar de 200 litros, completamente integrado a la máquina y al sistema hidráulico.



Accesorio Rodillo para formar bolas de carne, porciones controladas de peso exacto de 10 a 55 gramos.



Accesorio Croquetas para formar croquetas con punta plana, porciones controladas de peso exacto con diámetros entre 18 y 32 mm, largo ajustable de 45 a 120 mm.



Banda transportadora para transportar los productos formados suavemente hacia el proceso de congelamiento o cocción.



Perforador de hamburguesas, las hamburguesas perforadas tienen un tiempo de congelamiento o de cocción menor y menos deformaciones y mermas en la cocción.



“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”

“Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico.”



mantenimientopreventivo@citalsa.com

FORMADORA DE HAMBURGUESAS Y NUGETS PROVATEC 745

Sistema de intercalado de papel. El papel parafinado ofrece una fácil separación para que las porciones apiladas no se peguen entre sí.



Papel parafinado, se ofrecen diferentes calidades y dimensiones de papel parafinado dependiendo del tamaño y de la forma de las porciones que se vayan a almacenar, fresco o congelado.



Placas Molde, la creación e innovación de formas es un factor importante de éxito. Las placas moldes forma sus productos en porciones perfectas, y pueden ser diseñados, calculados y fabricados de acuerdo a sus requerimientos. Las placas moldes son fáciles y rápidas de de cambiar. Estos son algunos ejemplos de placas molde:



Redondo



Rectangular



Ovalado



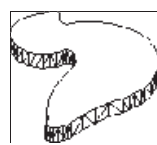
Anillo



Balón



Chuleta



Pato



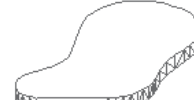
León



Dinosaurio



Pescado



Nuget

“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”



"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."

mantenimientopreventivo@citalsa.com