

SOLUCIONES PRÁCTICAS PARA ALTAS PRODUCCIONES.



FLEXI LINE MAX 650

LÍNEA DE PRODUCCIÓN PARA PRODUCTOS LAMINADOS Y RELLENOS.

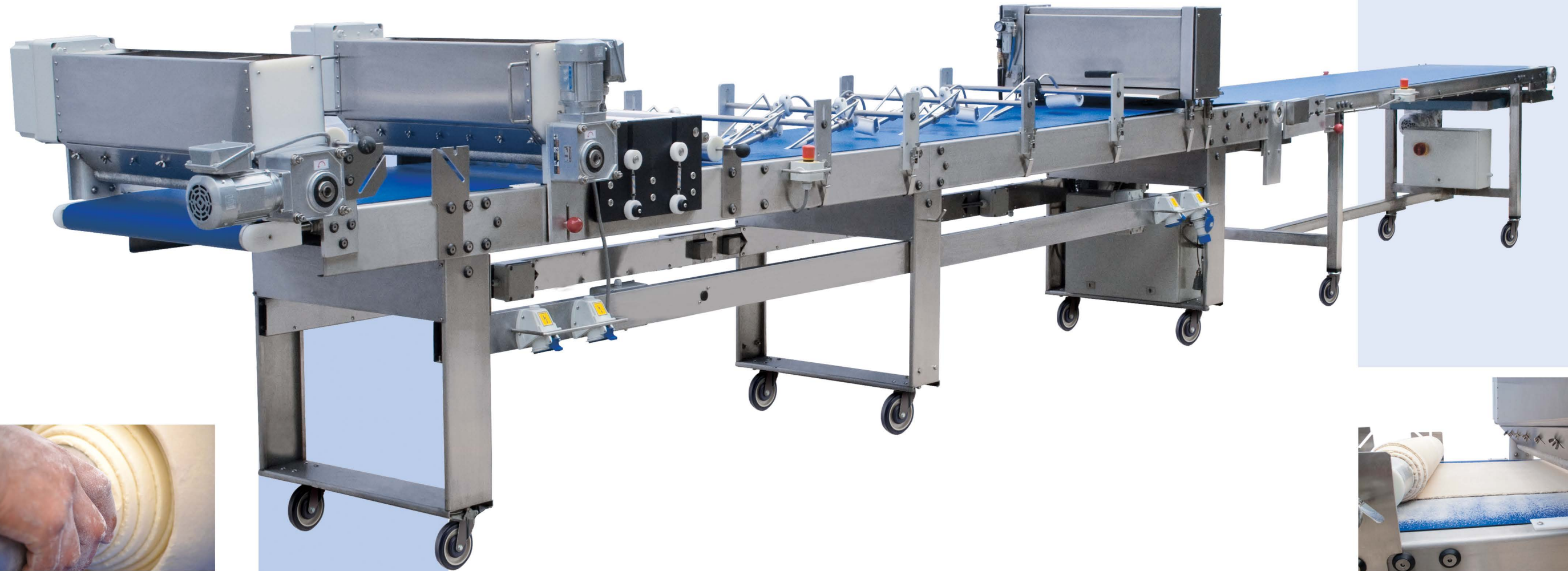


FLEXI LINE MAX 650

LÍNEA DE PRODUCCIÓN PARA PRODUCTOS LAMINADOS Y RELLENOS.

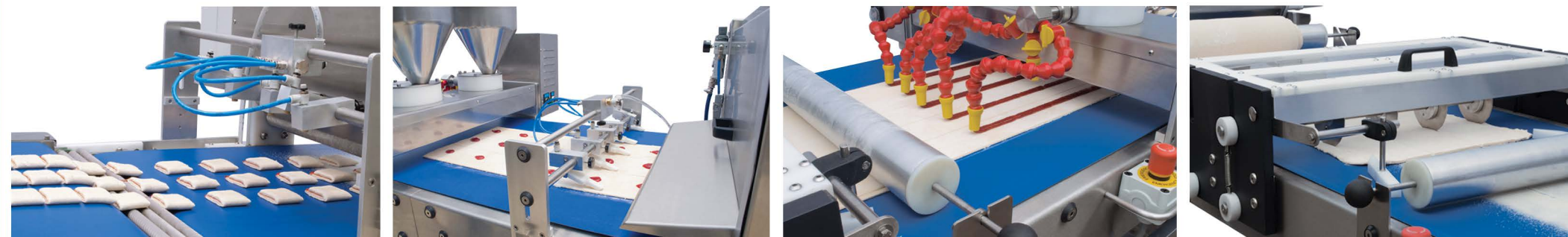
Línea automática para la producción de biscochuría y bollería rellena y no rellena en continuo: danés, feite, dona, bisquet, croissant, chapata.
Línea Flexi Max 650 con 5.50 m de largo, velocidad variable, ancho máximo de paño 620 mm, normativa UL, SNF y CE. Posee estación de corte con cuádruple rodillo, estaciones de dosificación de mermelada hasta

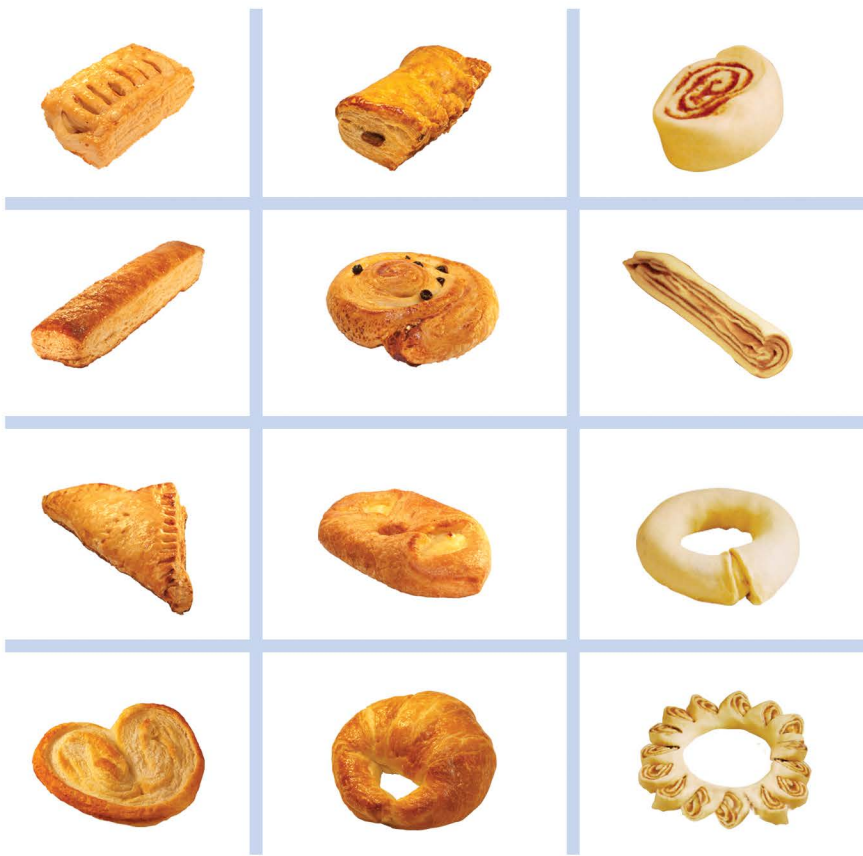
con seis salidas, estación de dobladores, corte por guillotina y estación de azucarados y humectadores para acabados finales o dosificación de agua para adherencia en doblados.
Acabada en acero inoxidable IASI 304 Y 316L. Peso aproximado 398 kg (más dispositivos opcionales), 1.0 hp 230 volts tres fases 60 Hz.



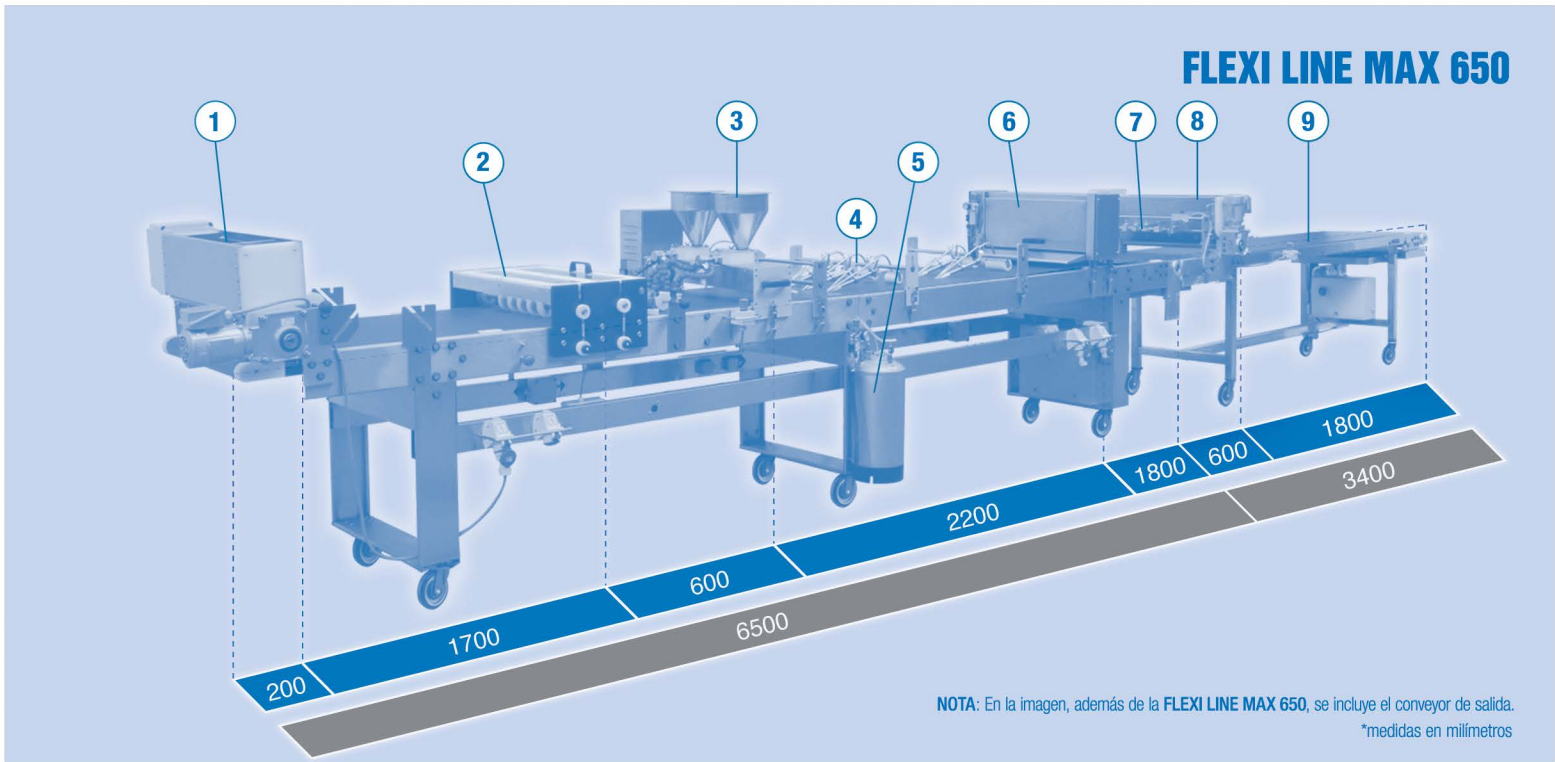
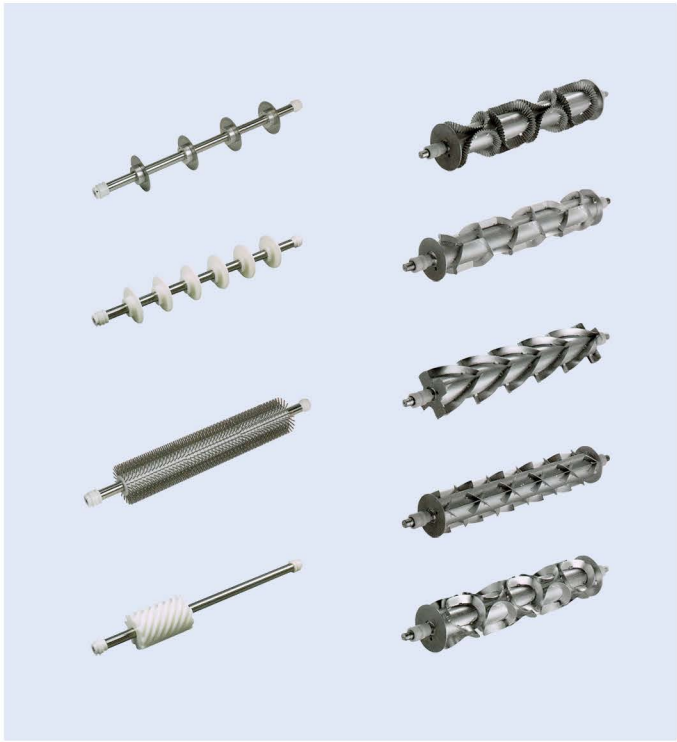
CARACTERÍSTICAS GENERALES

Línea automática con azucaradores automáticos, estación de corte, rellenos de mermelada por puntos o línea intermitente y continua, dobladores, guillotina, humectadores y conveyor de salida.





ACCESORIOS



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	FLEXI LINE MAX 650
Longitud (mm)	6500
Ancho de la banda (mm)	650
Ancho útil masa (mm)	580
Velocidad (m/min)	1-5
Potencia (kW)	0,75

- 1 Azucarador
- 2 Estación de corte
- 3 Dosificadora de mermelada
- 4 Estación de plegado
- 5 Tanque presurizado para líquidos
- 6 Guillotina
- 7 Humidificador
- 8 Azucarador
- 9 Conveyor de salida y recogido de producto