

Excelencia tecnológica  
al servicio del mejor sabor artesanal

# Food Processing Machinery



# REBOZADORA EMPANADORA



# REBOZADORA EMPANADORA

En **SICMATECH** fabricamos maquinaria de procesamiento de alimentos al servicio de la industria alimentaria. Trabajamos día a día para facilitar y mejorar los procesos productivos de nuestros clientes, adaptándonos a sus demandas y ofreciendo en cada caso la solución que mejor se adapte a sus necesidades.

La **REBOZADORA EMPANADORA** ha sido diseñada para la preparación de productos rebozados y empanados.

## APLICACIONES:

- Croquetas
- San jacobos
- Nuggets
- Bombas de patatas rellenas
- Filetes (carne, pollo y pescado)
- Varitas de pescado
- Cordon bleu...



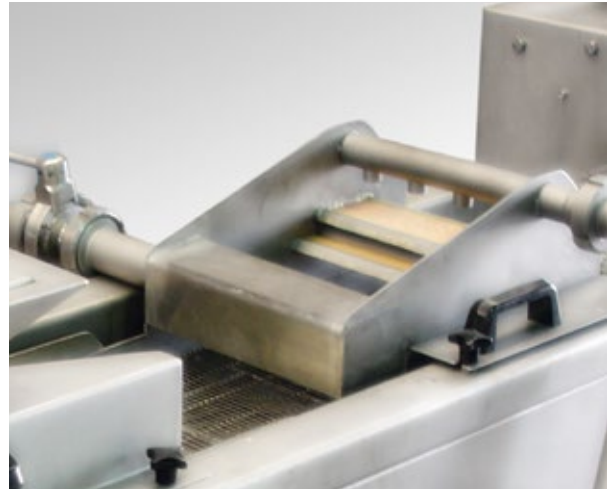
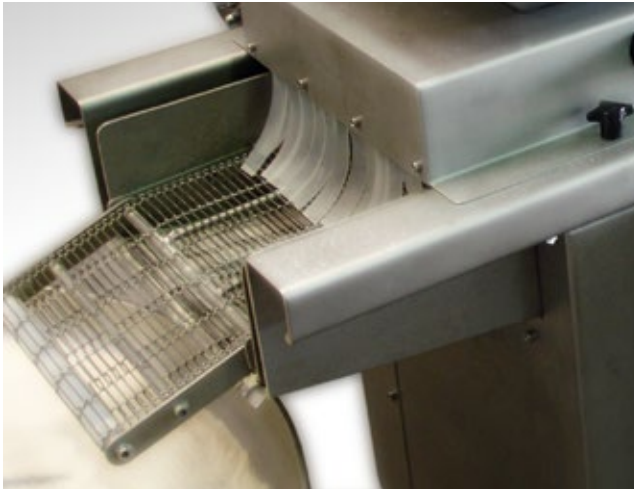
# REBOZADORA EMPANADORA

## CARACTERÍSTICAS

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304L o AISI 316L, con acabado granallado
- Anchos de cinta de serie: 250mm y 400mm. Posibilidad de fabricación a medida
- Regulable en altura y elevación manual de cintas para facilitar su limpieza
- Cinta transportadora de acero inoxidable
- Velocidad regulable mediante variador de frecuencia
- Sistema de rebozado continuo, con cascada de producto. Dosificación del rebozado con bomba regulable
- Sistema de empanado continuo, con cortina de pan regulable en intensidad para ajustar la densidad final
- Soplado y reutilizado del pan sobrante



# REBOZADORA EMPANADORA



## Características técnicas

MODELO	EE-A-250	EE-A-400
ANCHO DE CINTA	250 mm	400 mm
DIMENSIONES aprox. (L/Ac/Al en mm)	1.600/600/1.300	2.000/800/1.300
POTENCIA DE CONSUMO ELECTRICO	2 Kw	2,5 Kw
PRODUCCION MAXIMA	15 m/mi	15 m/mi
VELOCIDAD REGULABLE CON VARIADOR DE FRECUENCIA ELECTRONICO	√	√
CINTA DE MALLA INOXIDABLE AISI 304L	√	√
MATERIAL FABRICACION ACERO INOXUDABLE AISI 304L	√	√
CASCADA ENCOLANTE CON BOMBA ALIMENTARIA REGULABLE	√	√
SOPLADOR REGULABLE	√	√
RUEDAS GIRATORIAS CON FRENO	√	√
REGULACION EN ALTURA	√	√

# FOOD PROCESSING MACHINERY

Excelencia tecnológica al servicio del mejor sabor artesanal-



C/ Ceràmica 1 Pol. Industrial La Ferreria | 08110 Montcada i Reixach - Barcelona (Spain)  
T (+34) 935 641 673 | F (+34) 935 644 944 | [www.sicmatech.com](http://www.sicmatech.com) | [info@sicmatech.com](mailto:info@sicmatech.com)