

metalúrgica Vázquez

AR2D

ARMADORA ROTATIVA DE EMPANADAS CON DOSIFICADOR

La AR2D, es un equipo automático para armado de empanadas partiendo del disco, gracias a su diseño giratorio ocupa muy poco espacio. Produce aprox. 500 empanadas por hora con UN (1) solo operador. La AR2D, está construida en su totalidad en aluminio y acero inoxidable, posee sensores de seguridad, matrices desmontables, cumpliendo todas las normas de seguridad, sanidad e higiene. Es de fácil lavado gracias a nuestro innovador sistema HiSTec que permite que todos los accesorios y partes de la maquina se puedan limpiar en húmedo y sean aptos para la limpieza con agua a presión.

Los moldes de cierre se pueden construir en dos materiales ambos aprobados por nuestro sistema HiSTec. Se pueden construir en Plástico de alto peso molecular o Aluminio. En cualquiera de los dos mate-riales pueden realizarse diferentes tipos formatos desde empanadas de copetín a rotiseras.

El dosificador, que trabaja por vacío, permite regular la dosis de 15 a 55 gr, y la tolva puede contener hasta 25 lts de relleno. Los rellenos aptos para el dosificador pueden ser de cualquier tipo CARNE CORTADA A CUCHILLO, VERDURA, HUMITA, JAMON Y QUESO, etc. Siempre que su BASE SEA HÚMEDA CON SÓLIDOS EN SUSPENSIÓN. Por otro lado el dosificador está pensado desde el punto de vista bacteriológico ya que el mismo trabaja SIN TEMPERATURA lo que evita dañar el producto, y generar ambientes aptos para la reproduc-ción de bacterias y microorganismos.



ISO 9001:2008
Management
System



Productos
Argentinos



AR2D

ARMADORA ROTATIVA DE EMPANADAS CON DOSIFICADOR

También la AR2D tiene la opción de anular temporalmente el dosificador para poder colocar manualmente rellenos sólidos (Jamón y queso en Rollo) y la opción de combinar ambas pudiendo colocar manualmente un relleno sólido (Aceituna completa) y el dosificador dosifique sobre el mismo el relleno Húmedo (Carne).

La AR2D finalmente está diseñada para obtener en 3 simples pasos (Colocación del disco, Dosificado y Cierre) un producto de alta calidad listo en segundos. Y gracias a su tablero totalmente digital y didáctico permite el simple uso del equipo.



VENTAJAS

- Gran producción
- Poco espacio
- Pasa por una puerta
- Montada sobre ruedas con freno
- Completamente lavable
- Fácil limpieza
- Un solo operario
- Muy poco ruido

INCLUYE

- Molde Plástico
- Medida: Ø 130 mm
- Pisador B4 con cuños a la izq de la empanada
- Cortante Liso
- Cuños de 10 mm
- Letras C / A / P / O / J / Q
- Kit de Mantenimiento

FICHA TÉCNICA:



Monofásica 220V



165 Kg



0.70 x 0.90 x 1.70 Mts
(altura con tolva incluida)

