

metalúrgica Vázquez AR6D *Evo*



ARMADORA ROTATIVA DE EMPANADAS CON O SIN DOSIFICADOR AUTOMÁTICO

La AR6D, es un equipo automático para armado de empanadas partiendo del disco, gracias a su diseño giratorio ocupa **muy poco espacio**.

Produce aprox. 700 empanadas por hora con UN (1) solo operador. Y hasta 1200 empanadas por hora con DOS (2) operadores.

La AR6D, 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 materiales pueden realizarse diferentes tipos formatos desde empanadas de copetín a rotiseras.

El dosificador, que trabaja por vacío, permite regular la dosis de 15 a 60 gr, y la tolva puede contener hasta 30 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 reproducción de bacterias y microorganismos.

La AR6D 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 guardar la receta para mantener tu producto siempre igual.

VENTAJAS

- Gran producción, aprox. 700/hora con UN solo operario y 1200/hora con DOS operarios.
- Ocupa poco espacio.
- Viene con y sin Dosificador.
- El dosificador NO genera temperatura.
- Permite rellenos de base húmedas con sólidos en suspensión.
- Es de fácil lavado gracias a nuestro sistema HiSTec.
- No lleva aire comprimidos.
- Requiere mínimo mantenimiento.
- Es móvil.

INCLUYE
Kit de mantenimiento
y Banco.



ISO 9001:2008
Management
System

Productos
Argentinos