

# metalúrgica Vázquez

## ML150

ARMADORA MULTILINEA  
DE EMPANADAS, RAVIOLONES Y SORRENTINOS



La ML-150 es un equipo automático para el armado de Empanadas, Sorrentinos, Raviolones, Paninis, y un sinfín de productos, partiendo de la lámina de masa, gracias a su diseño monovolumen ocupa muy poco espacio.

Produce aprox. 2000 unidades de producto por hora con 2 operarios. La ML-150 está construida en su totalidad en aluminio y acero inoxidable, posee la más alta tecnología en seguridad, sanidad e higiene. Es de fácil limpieza gracias a nuestro innovador sistema HiSTec (seco) que permite que todos los accesorios y partes de la máquina se puedan desmontar y limpiar fácilmente.

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 en Aluminio. En cualquiera de los dos materiales pueden realizarse diferentes tipos de 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 ML-150 finalmente está diseñada para producir en formal industrial productos con la más alta calidad de una manera rápida y eficiente.





# ML150

ARMADORA MULTILINEA  
DE EMPANADAS, RAVIOLONES  
Y SORRENTINOS



## VENTAJAS

- Gran producción con solo 2 operarios 2000 U/H
- Ocupa poco espacio
- Se puede utilizar con y sin dosificador
- El dosificador no genera temperatura
- Permite rellenos de base húmeda con sólidos en suspensión
- Es de fácil limpieza Gracias a nuestro sistema HiSTec
- Posee humectador de agua
- Requiere mínimo mantenimiento
- Es Móvil
- No posee Cadenas peligrosas para los operarios
- Dosificación Automática de relleno
- Harinado de masa Automático
- No se necesitan discos como materia prima utiliza la lámina de masa
- Mayor ahorro en materia prima
- Matriz de corte independiente al estampado lo que da mayor cantidad de formatos posibles
- Regulación de anchos de productos
- Pantalla operativa táctil con soft didáctico (posee guardado de recetas)
- Posibilidad de corte de discos (accesorio)
- Distencionado de masa
- Control de tensión automático de masa
- Seguridad de alta tecnología
- No utiliza aire comprimido para trabajar (solo para el humectador)
- Dispone de dosificador de huevo (accesorio)
- Fácil limpieza Gracias a nuestro sistema HiSTec
- Cambio de producto rápido ya que posee una sola matriz por formato.
- Se pueden incorporar letras y textos a los moldes de pisado
- Posibilidad de dosificación manual / Automática / Combinada
- Alta producción con dos operarios 2000 Un/hora Máximo
- Velocidad de producción regulable de 60 Un/Hora a 2000 Un/Hora

## VARIEDAD DE PRODUCTOS

- Sorrentinos
- Raviolones
- Paninis
- Productos Dulces
- Tartines

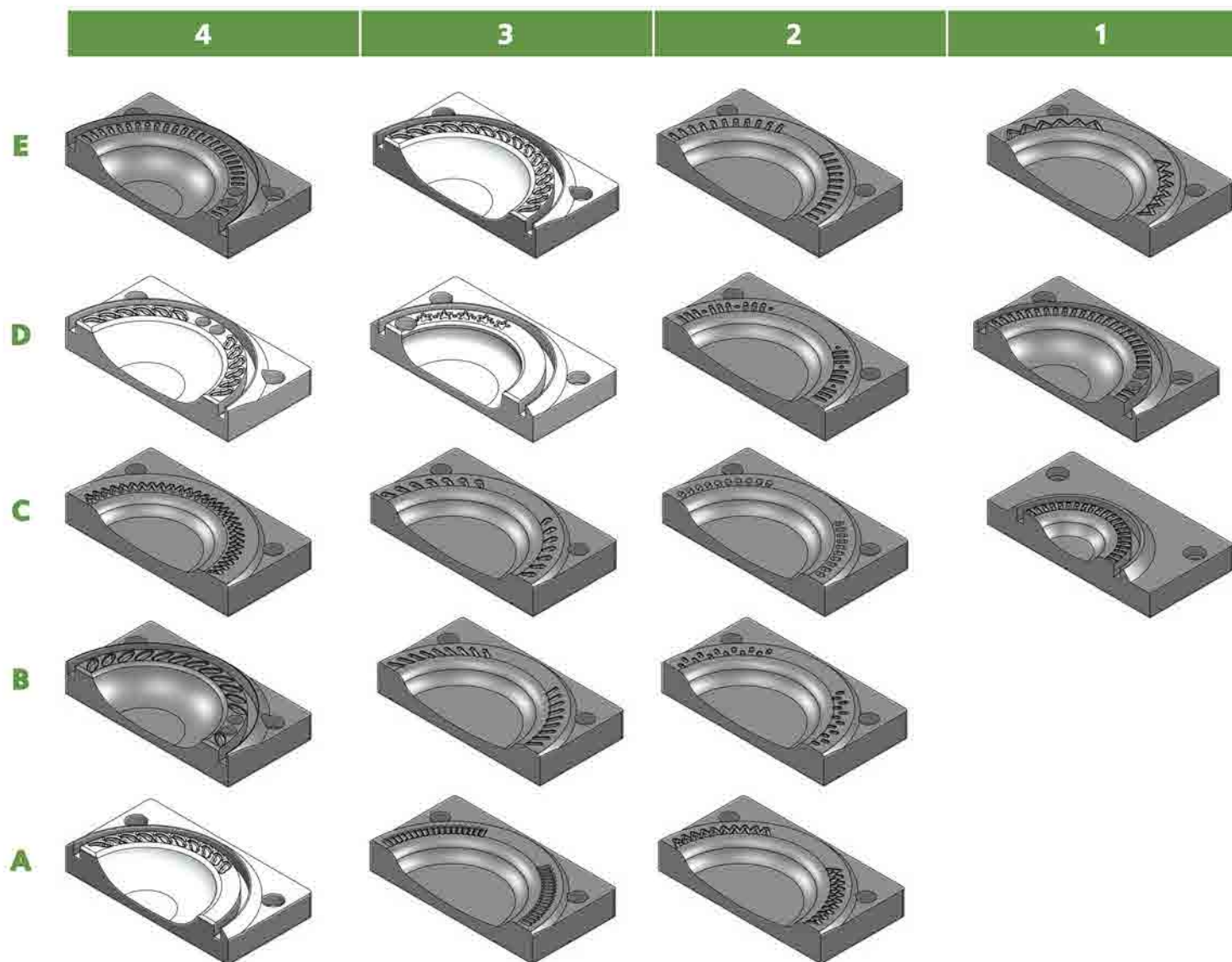
## INCLUYE:

Kit de mantenimiento y Banco.



# Pisadores

DE REPULGUE A ELECCIÓN



- Moldes adaptables a todas las máquinas
- Desde  $\varnothing$  8 cm (tipo copetín) hasta  $\varnothing$  14 cm
- Para máquinas automáticas y semiautomáticas el molde y las letras se fabrican a pedido del cliente.