



Ficha Técnica:

FORMADORA PORCIONADORA DE MASA IDEAL PARA
CROQUETAS, ALBONDIGAS, CANELONES ETC

JUAN ALABART mod CP-50D-2

REF: 2051

FORMADORA PORCIONADORA DE CROQUETAS ALBONDIGAS

FORMADORA PORCIONADORA JUAN ALABART

- Fabricante: JUAN ALABART.
- Modelo: CP-50-D-2
- Muy fácil de limpiar
- Construida en su totalidad en Acero Inoxidable.
- Formadora – Porcionador de dos orificios, de corte recto o punto redondo mediante diafragma, para croquetas, albóndigas, canelones, flamenquines, rellenos del piquillo, calamares, etc.
- Móvil con ruedas, freno y altura regulable.
- Capacidad de la tolva: 200 litros
- Capacidad máxima de producción: 240 Kg./h aprox.
- Construida en acero inox 18/8

DATOS TECNICOS PRINCIPALES

MODELO	SY 019
MEDIDAS MAQUINA	1070 x 1180 x 1970 mm alto.
PESO DE LA MAQUINA	Con formador de croquetas 438 Kg
MANTENIMIENTO	Fácil mantenimiento de limpieza
TECNICA	Sencilla, efectiva y económica

*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.

FORMADORA PORCIONADORA DE CROQUETAS ALBONDIGAS



FORMADORA PORCIONADORA DE CROQUETAS ALBONDIGAS



FORMADORA PORCIONADORA DE CROQUETAS ALBONDIGAS



*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.