



Formadora y Rellenadora Automática

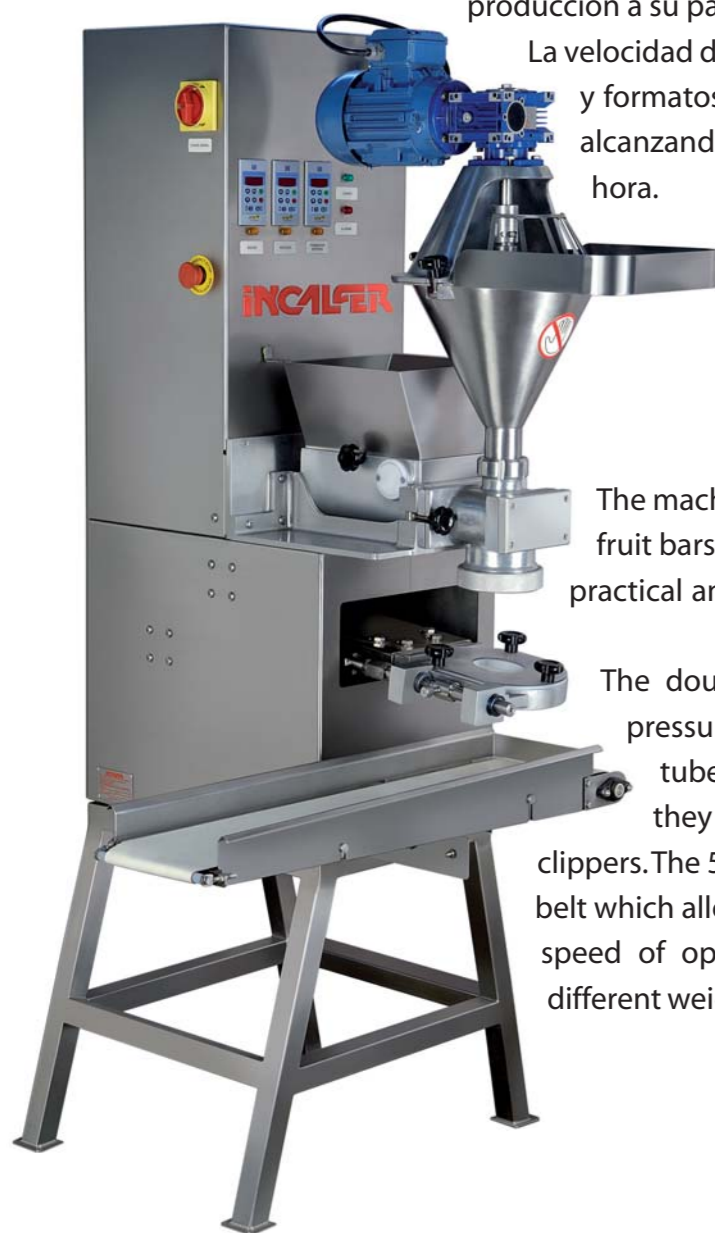
Produce albóndigas, croquetas, ñoquis, trufas, barras de frutas, churros, todos estos se producen con o sin relleno, de forma rápida, práctica y simple, haciendo un tubo de masa relleno que se cierra por estrangulación en forma intermitente. La masa y el relleno son desplazadas a presión desde dos tolvas separadas hacia el tubo formador, de donde salen con la forma geométrica deseada, que a su vez es cortada en trozos de longitud ajustable por un sistema de mandíbulas que abren y cierran. Las formadoras 5.400 y 8.000 tienen una cinta transportadora transversal que permite seleccionar la producción a su paso.

La velocidad de operación es variable para obtener diferentes pesos y formatos del producto final que van de 8 a 180gr. por pieza, alcanzando una producción máxima de 8000 unidades por hora.

Automatic Stuffing and Moulding Machine

The machine produces meatballs, croquettes, gnocchi, truffles, fruit bars, churros, with or without stuffing. The process is swift, practical and simple, as it makes a tube of filled dough which is severed with a twist at intervals.

The dough and the stuffing are squeezed through under pressure from two separate hoppers towards the forming tube. This squeezes them out in the desired form so that they are cut into pieces of a set length as required by clippers. The 5.400 and 8.000 moulders have a transversal conveyor belt which allows them to select the production as it passes by. The speed of operation is variable which permits them to obtain different weights and product shapes ranging from 8 to 180 grams per piece, reaching a maximum output volume of 8000 units per hour.



Modelo	Model	FORMAX 3500	FORMAX 5400	FORMAX 8000
Dimensiones (mm)	Dimensions	750 X 690 X h1020	1100 X 820 X h1250	950 X 970 X h1780mm
Potencia (HP)	Power	1,10 Kw	1,22 Kw	1,34 Kw
Peso (Kg)	Weight	122Kg	146 kg	160 kg



INCALFER ha diseñado 2 modelos Standard de Empanadoras:

Empanadora con baño de inmersión

El producto es depositado sobre una cinta transportadora que lo sumerge en el baño líquido, lo escurre, lo cubre con rebozador y finalmente lo sacude y sopla para separar el rebozador suelto.

Son muy adecuadas en productos planos como bifés, milanesas, o pechugas de pollos. Su diseño simple y robusto garantiza una fácil operación, cómoda limpieza y mínimo mantenimiento.

Se fabrican modelos de 200 y 400 mm de ancho.

INCALFER has designed two standard breading machines:

Breaders with dipping bath

The product is placed on a conveyor belt which dips it into the bath of liquid, after which it is drained, covered with breading and finally shaken and blown off to remove any loose breading particles. These machines are highly suitable for smaller-sized industries, in particular those producing flat products such as steaks, breaded chops or chicken breasts. Their simple and robust design guarantees ease of operation, cleaning and minimum maintenance.

The models are manufactured in two sizes, 200 and 400 mm. in width.



Modelo	Model	200	400
Dimensiones (mm)	Dimensions	2400 x 700 x h2100	2600 x 850 x h2000
Potencia (HP)	Power	2 HP	2 HP
Peso (Kg)	Weight	80 Kg	125 kg



Empanadora con cortina líquida

El producto es depositado sobre una cinta transportadora horizontal que lo hace pasar bajo dos cortinas de líquido bombeado desde la batea contenedora. Luego es escurrido, cubierto con rebozador y finalmente sacudido y soplado para separar el rebozador suelto.

Se proveen para producciones medianas y grandes.

Diseño simple y robusto, fácil operación, cómoda limpieza y mínimo mantenimiento.

Son aptas para todo tipo de productos tanto para producciones pequeñas o grandes.

Modelos estandarizados de ancho 200, 400 y 600. Otras medidas a pedido.

Breeder with liquid curtain

The product is placed on a horizontal conveyor belt which passes beneath two curtains of liquid pumped from the container bowl. It is then drained, covered in breading product and finally shaken and blown off to remove any loose breading particles.

The machine's simple and robust design guarantees ease of operation, cleaning and minimum maintenance. It is suited to a wide range of products with either a small or large volume of output.

The standard models are 200, 400 or 600 mm in width, while other sizes may be made to measure.



Modelo	Model	400	600	700
Dimensiones (mm)	Dimensions	2600 X 850 X h2000	2200 X 1200 X h1500	2250 x 1955 x h1050
Potencia (HP)	Power	2 HP	2 HP	2 HP
Peso (Kg)	Weight	125 Kg	150 kg	175 kg