

# FICHA TÉCNICA

## LÍNEA DE FABRICACIÓN INDUSTRIAL DE CROQUETAS

### LINCRO

Conjunto de maquinaria, ideado para cortar/dosificar la croqueta y posteriormente rebozarla. Línea de fabricación industrial compuesta por: - Embutidora eléctrica de 15 litros de capacidad. - Compresor neumático michelín. - Formadora de croquetas. - Rebozadora empanadora de alimentos. - Soportes con ruedas. - Boquilla estándar de 25 mm. para croquetas. Esta línea permite además el rebozado de cualquier alimento que lo requiera mediante el uso de la rebozadora empanadora de forma independiente a la línea. Útil para croquetas, nuggets, albóndigas, flamenquín, cachopo, empanadillas, filetes, carnes, bolitas, etc... Existe la posibilidad de adaptar la línea para la elaboración industrial de albóndigas.



#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Toda la maquinaria está construida en inoxidable y componentes alimentarios.
- Incluye protectores de metacrilato.
- Control de velocidad variable de 9 a 20 m. por minuto en nuestra rebozadora.
- La producción de la formadora comprende hasta 8600 croquetas/h.
- Permite la regulación del largo de la croqueta. Esto otorga que el tamaño de la misma oscile de 20 gramos a 60 gramos por croqueta.
- Totalmente desmontable para su fácil limpieza.
- Diámetro de boquilla adicional a elegir entre 22,25 y 28 cm.

**MODELO:** LINCRO

**DIMENSIONES:** LARGO 1750mm. / ANCHO 1720 mm. / ALTO 480 mm.

**POTENCIA RESISTENCIAS:** 180KW

**VOLTAJE:** 230V.

**La Empresa se reserva el derecho a efectuar modificaciones técnicas sin preaviso.**

[www.inhospans.com](http://www.inhospans.com)

**V1.0 - 2021/06/17**