

Procesamiento de grandes volúmenes en una unidad simple e inteligente



BETTCHER



Empanadora automática **ABB**

- **Ahorra mano de obra**
- **Reduce los costos de los alimentos**
- **Es fácil de usar**

Antes de la aparición de los sistemas de empanado de Bettcher, la producción manual de alimentos empanados fue siempre un trabajo con uso intensivo de mano de obra, antieconómico y físicamente exigente. Ahora usted puede tener el poder de los equipos reales de procesamiento de producción, en su propia cocina.

Este sistema automático de empanado brinda una capacidad de producción de alta calidad en grandes volúmenes, y ocupa un espacio reducido. La ABB se paga a sí misma rápidamente con estas significativas ventajas:

Reducción de mano de obra hasta un 70%

La máquina empanadora automática Bettcher permite que una persona haga el trabajo de tres, en forma más rápida y consistente que en el empanado manual.

Ahorros de ingredientes de hasta un 50%

El sistema de empanado de Bettcher recubre los alimentos en forma precisa, tamiza, y luego hace recircular el exceso de rebozador para utilizarlo nuevamente. El menor desperdicio de ingredientes y la menor pérdida de tiempo y esfuerzo, dan como resultado un menor gasto.

Flexibilidad

La ABB es sencilla de preparar y de operar. Esta asombrosa máquina pasa por la mezcla y empana todo tipo de alimentos, desde grandes filetes de pescado y trozos de pollo hasta alimentos más pequeños, como aros de cebolla y camarones.

Perfección consistente del recubrimiento

El empanado a mano es un trabajo desordenado, tedioso y lento. Por definición, el antiguo proceso es ineficiente, inconsistente y antieconómico. La máquina empanadora ABB cambia todo eso. El resultado es un recubrimiento uniforme, que asegura una consistencia mejorada. Si a usted le gusta la eficiencia, le encantará esta máquina.

Fácil de usar, fácil de aprender

La ABB es fácil de usar, por lo que no hay necesidad de un cocinero experimentado para manejarla. Esto mantiene bajos los costos de capacitación y de personal.

Limpieza rápida

Los transportadores de mezcla y de empanado pueden elevarse, son totalmente sumergibles, y están diseñados para adaptarse a la mayoría de los fregaderos con compartimentos. Su robusto diseño permite el lavado a presión o en una máquina lavavajillas.

ABB - Especificaciones principales de producto

Especificaciones principales de producto de la máquina empanadora ABB

Construcción:

Todos los materiales y la construcción son de grado alimentación, con acero inoxidable, plástico ABS y Delrin®.

Operación:

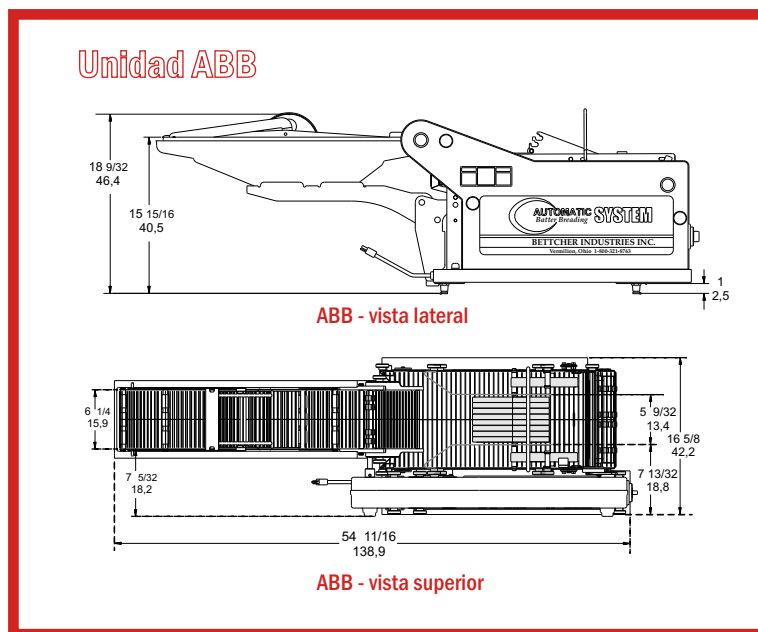
- Los alimentos se transportan y sumergen en un líquido o mezcla, ya sea de alta o baja viscosidad, y luego se hacen caer sobre un transportador de empanado, que recubre uniformemente el producto.
- El transportador de empanado tamiza y hace recircular el rebozador automáticamente.

Especificaciones de los transportadores

- El ancho utilizable de la banda es 15,3 cm.
- La banda de mezcla funciona a 6,4 m/min.
- La banda de empanado funciona a 9 m/min.
- La máxima capacidad de mezcla es 5,7 L.
- La sección de empanado tiene una capacidad de 3,6 a 5,4 kg, según sea la densidad del rebozador.

Limpieza

- Las cubiertas plásticas y los transportadores de mezcla y de empanado se extraen fácilmente para su limpieza y mantenimiento, sin necesidad de utilizar herramientas.
- Las unidades de transportador y las cubiertas extraíbles son sumergibles, y pueden limpiarse en un fregadero o rociarse.



- Reducción de mano de obra hasta un 70 %
- Ahorro de hasta un 50 % en costo de ingredientes
- Perfección consistente del recubrimiento
- Fácil de aprender y de operar

Dimensiones:

Espacio en la cubierta de cocina:

	140 cm x 43 cm (54 3/4" x 16 2/3")
Altura:	46,4 cm (18 9/32")
Profundidad:	42,2 cm (16 5/8")
Ancho:	138,9 cm (54 11/16")

Fuente de alimentación:

115 V CA, 1 fase, 60 Hz
2,4 amperes
186 watts (1/4 HP)

Peso:

En cajón: 63 kg (140 lb)
Sin encajonar: 44,7 kg (99 lb)



BETTCHER



www.bettcher.com

Bettcher Foodservice

PO Box 336 • Vermilion, OH 44089 USA

Tel: 440-965-4422 • Fax: 440-965-4900 • E-mail: sales@bettcher.com

