

**IMPORT**



**HISPANIA S.L.**

## **BREAD 2000 Empanadora a ciclo continuo**



### **COMO EMPANAR DE MODO RÁPIDO E HIGIÉNICO**

Bread 2000 realiza automáticamente, a gran escala, lo que en toda gran cocina o gastronomía, viene manualmente efectuado, con gran pérdida de energía y mano de obra, por cuatro expertos operarios. La exclusiva funcionalidad de la Bread 2000 permite la preparación de 1500-3000 piezas/hora de filetes, pescado, gambas, calamares, albóndigas, verduras, etc. Bread 2000 opera a través de sucesivas fases sincronizado: paso del producto en el huevo, en el pan, a la acción de prensado, a la eliminación del

exceso de pan, hasta la expulsión del producto en la bandeja, de modo silencioso e higiénico sin ninguna intervención manual. BREAD 2000, es desmontable manualmente para una fácil limpieza. Además al ser móvil, puede ser almacenado después del uso en un espacio reducido.

Bread 2000 es una nueva propuesta Nilma al servicio del profesional.

**Nilma**  
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# BREAD 2000

## Empanadora a ciclo continuo



### CARACTERISTICAS:

#### CONSTRUCTIVAS

Construido enteramente en acero inox 18/10.

Maquina desmontable manualmente para la limpieza.

Dispositivo exclusivo de: empanadura, regulación descenso del pan, prensado y eliminación del exceso de pan del producto.

Dispositivo exclusivo de: empanadura, regulación descenso del pan, prensado y eliminación del exceso de pan del producto.

Cinta de alimentación en red de acero inox 18/10.

Dispositivo con ruedas de carga del pan a la tolva.

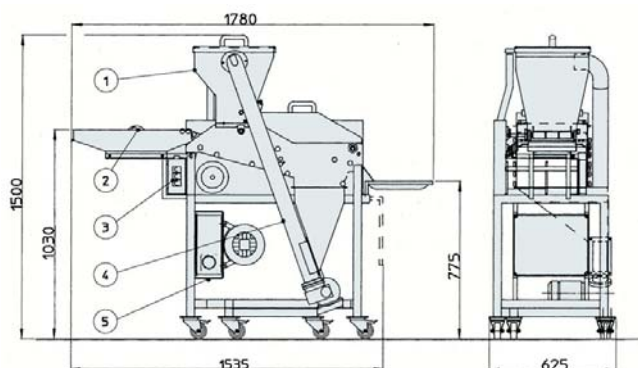
Estructura móvil de soporte para cubeta GN 1/1 de recogida de producto.

Maquina montada sobre ruedas de acero inox giratorias de las cuales dos con freno.

Dispositivo de seguridad colocado sobre la tolva, sobre el cargador de pan y sobre el carter de producto.

Sistema de aire, de cobertura del pan sobre los laterales, para productos altos, en el modelo HT

Cuadro de mandos a baja tensión (24V), compuesto por: pulsador marcha/paro cinta, pulsador marcha/paro alimentación pan, pulsador marcha/paro eliminación exceso de pan. Grado de protección a la humedad: IP54.



#### FUNCIONALES

- Conexión eléctrica: 230/400 V - 50Hz, 3ph
- Potencia instalada: 0,85kW
- Anchura máxima cinta de alimentación: 200mm
- Peso neto de la maquina: 200 kg
- Espesor máximo producto empanable: 10 mm (25 mm HT)
- Capacidad tolva de pan: 10 kg
- Capacidad cuba huevo: 11 litros aprox.

#### FUNCIONALES

- 1) Tolva de pan
- 2) Cinta huevo
- 3) Cuadro de mandos
- 4) Dispositivo carga del pan
- 5) Conexión eléctrica

ISO 9001  
registered by  
GASTEC

**Wilma**  
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



# IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 ● Apdo. 426 ● 01002 Vitoria ● Teléfono 945 271 355 ● Fax 945 287 925

info@importhispania.com ● www.importhispania.com

IMPORT HISPANIA, S.L. Se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso.