

IMPORT



HISPANIA, S.L.

Equipamiento Profesional
para la restauración, industria de alimentación y colectividades

EMPANADORA EN CONTINUO NILMA - BREAD 2000



Imagen indicativa (puede que no corresponda al mencionado)



SALES INFORMATION

BREAD 200 HT - SALES INFORMATION

EMPANADORA-REBOZADORA EN CONTINUO

REBOZAR Y EMPANAR DE FORMA RÁPIDA E HIGIÉNICA

Bread 2000 HT es el equipo ideal para rebozar y empanar en ciclo continuo diferentes tipos de productos, dado que en un solo paso realiza las distintas fases de elaboración, de forma completamente automática y, sobre todo, higiénica.



Con la **Bread 2000 HT** es posible rebozar y empanar a la perfección entre 1000 y 3000 unidades/hora de milanesas, pescado, gambas, calamares, albóndigas, verduras, etc. Las fases de empanado se realizan con la siguiente secuencia: rebozado del producto en el huevo, empanado (por ambos lados), prensado, eliminación del exceso de pan y salida del producto a la bandeja de recogida. Todo ello se realiza de forma rápida e higiénica, sin ninguna intervención manual.

Con la **Bread 2000 HT** es posible rebozar y empanar productos tiernos y de mayor consistencia, con un grosor regulable de 1 a 30 mm.

La empanadora-rebozadora **Bread 2000 HT** es completamente desmontable y es fácil de limpiar e higienizar. Además, al estar dotada de ruedas se puede guardar en cualquier lugar tras su uso.



Higiénica y rápida, **Bread 2000 HT** es una máquina imprescindible para cualquier cocina central, establecimiento de especialidades gastronómicas o industria alimentaria.



IMPORTADORA DE PRESTIGIO DE MAQUINARIA DE COCINA DE ALTA TECNOLOGIA
PARA PREPARACION, COCCION Y ABATIMIENTO DE ALIMENTOS EN RESTAURACION,
INDUSTRIAS DE ALIMENTACION Y COLECTIVIDADES

Amizkarra, 8 - 01002 Vitoria
Teléfono 945 271 355
info@importhispania.com
www.importhispania.com

IMPORT - HISPANIA, S.L. no se responsabiliza de los posibles errores de impresión o transcripción en el presupuesto y se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, cualquier modificación en las características de sus fabricados, para beneficiarles en todo momento de las últimas novedades técnicas

