



PROVATEC



PROVATEC 745

PROVATEC ofrece el diseño insuperable de:

- un sistema de llenado a través del rotor con resultados excelentes.
- un sistema de placas de moldes con presión interna-externa equilibrada.

Estas innovaciones permiten porcionar con gran precisión todo tipo de productos (cárnico, avícola, de pescado, de patata o vegetales) y formarlo según los requisitos de producción.

Además eliminan los problemas más frecuentes de otras formadoras como: desgaste rápido, fricción, etc. Una espiral rotativa desliza el producto hasta el rotor que permite producir porciones de igual peso y textura perfecta.



Seguridad máxima de manejo.

Las formadoras de PROVATEC están equipadas con un motor hidráulico y un microprocesador de control. Gracias al diseño técnico avanzado, nuestras máquinas son seguras y su mantenimiento es muy fácil.

Placas de molde individuales.

Las placas están adaptadas a los requisitos de producción. Las placas son rápidamente y fácilmente cambiables.



Dedicados a servir.

Formas creativas y porcionamiento perfecto son las claves para el éxito. Le ofrecemos un programa completo de máquinas y accesorios. Con PROVATEC será capaz de alcanzar crecientes demandas del mercado. PROVATEC construye máquinas con el procesador en mente.

El diseño único del sistema de relleno rotativo de PROVATEC con placas de molde y presión equilibrada permiten el manejo fácil del producto. Lo garantiza la alta calidad de la textura del producto y asegura que cada porción tenga el mismo grosor y peso.

Hay dos tipos de PROVATEC 745:

- Con capacidad hasta 1600 kg/hora
- Con capacidad: 800kg/hora

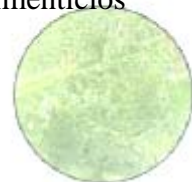
Con anchura factible hasta 400 mm, la máquina puede colocarse en cualquier línea de producción. La PROVATEC 745 tiene todas las ventajas para porcionar y formar productos alimenticios efectivamente.

Velocidad: hasta 60 bandejas/min. (golpes por minuto)

Tamaño de bandejas: 250x180mm

Producto: apilable en bandeja con interfoliador

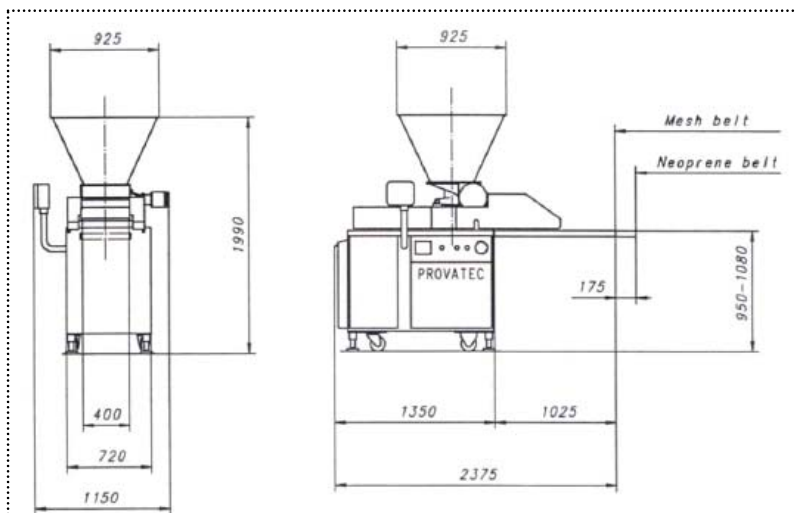
PROVATEC 745 es una máquina práctica e infalible.



Las características principales:

- El motor hidráulico y el control micro-procesador garantizan totalmente efectos de trabajo.
- Las placas de molde están diseñadas según necesidades y son fácilmente cambiables.

- Todas las partes de la máquina son accesibles y fáciles de limpiar.
- La PROVATEC 745 forma el producto con exactitud de peso.
- Las máquinas están certificadas por la CE y la USDA y son completamente fiables.
- Por LED-visualización del microprocesador se pueden controlar todas las funciones de PROVATEC 745.

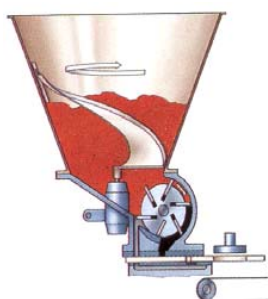
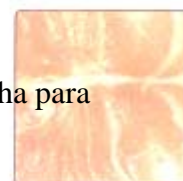
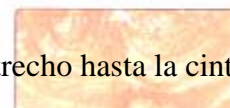


PROVATEC:

	MAQUINAS	
	745-45	745-65
Capacidad (kg/hora)	800	1600
Max. velocidad de porcionamiento (golpes/min.)	45	65
Max. anchura factible (mm)	400	400
Anchura de rotor (mm)	400	400
Capacidad de motor (kW)	7.5	11
Capacidad de tolva (l.)	200	200

Accesorios:

- Sistema de rotor de flujo. El producto será más jugoso y blando y se cocerá menos, lo que hará su cocción más rápida.
- Intercalador de papel: El papel con cera impide atascos de porciones al pegarse.
- Rodillo: para formar albóndigas
- Formador de croquetas: para formar croquetas de carne y patatas con puntas planas
- Perforador: prepara las porciones para freír y congelarlas más fácilmente
- Dispensador: coloca las bandejas debajo de placas de molde
- Cinta de transporte: transporta el producto desde el espacio estrecho hasta la cinta ancha para congelar o freír el producto etc.
- Cargador elevable: para cargar el producto; carro estándar de 200 litros



EL ÉXITO RESIDE EN LA CREACIÓN DE FORMAS PRECISAS Y PERFECTAS. NOSOTROS OFRECEMOS UNA VARIEDAD DE MÁQUINAS Y ACCESORIOS QUE PERMITEN RESPONDER A LAS CRECIENTES DEMANDAS DEL MERCADO.



DanMix
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Apdo. Correos, 5
 P. I. Sud, C/. Pep Ventura, 8
 08440-Cardedeu (Barcelona)
 T. 93 871 11 77 F. 93 871 28 19
 e-mail: danmix@danmix-es.com

