

MAQUINA MANUAL CM07/ MANUAL MACHINE CM07

LINEA DE HARINA DE TRIGO/ WHEAT FLOUR LINE

Máquina manual de empanadas y pasteles a base de harina de trigo, elabora 600 a 900 unidades por hora, acero inoxidable. Ref. 304

Manual empanada machine and pastries with wheat flour, this machine produces 600 a 900 units per hour, stainless steel Ref. 304.



FICHA TECNICA

REFERENCIA / TIPO	CM07 Maquina Manual
USOS	Elabora empanadas Argentinas, Chilenas para hornear o fritura
CAPACIDADES	1 velocidades
Producción de empanadas	6 - 10 unidades por minuto Mínima: 400 unidades de empanadas por hora Máxima: 600 unidades de empanadas por hora
Espesor tela	Desde 1,5 mm a 1 cm Desde 0,6 a 0,4 pulgadas
CARACTERÍSTICAS GENERALES	
Tecnología	Neumática
Area de Trabajo	70 cm de ancho altura 70 cms x 70 cms X 70 cms
Energía	110 v / -220 v
Peso	95 kls para envio
Moldes	6 moldes
Tamaño del molde	Flexible-Elaborado de acuerdo al requerimiento del cliente-Personalizamos con su nombre o Marca
Materiales	Acero inoxidable ref. 304
Incluye	Kit de repuesto – Kit de herramientas
Garantía	1 año
Envío	Nacional e Internacional
Limpieza	Lávado rápido
REQUERIMIENTOS	Compresor de 25 galones – Instalación eléctrica



TECHNICAL FORM

REFERENCE / LINE	CM07 / Manual machine
USES	Elaboration of empanadas Argentinas, Chilean to baking and frying
CAPABILITIES	1 speeds
Production of empanadas	6-10 units per minute Minimum: 400 units per hour Maximum: 600 units per hour
Sheet thickness	From 1,5 mm to 1 cm From 0,6 to 0,4 inch
GENERAL CHARACTERISTICS	
Technology	Pneumatica
Work Area	70 cm width, height 70 cms x 70 cms
Weiggt	92 kls to ship
Energy	110 v / -220 v
Molds	6 molds
Size of the mold	Flexible – Customizable- Personalized with your name or brand
Materials	Stainless steel reference 304
It includes	Kit of spare parts - Toolkit
Warranty	1 year
Delivery	National e international
Cleanliness	Quick wash
REQUIREMENTS	Compressor of 25 gallons - Electrical Installation

