

Dados Técnicos

Masseira de Churros Vertical



Modelo

MCV.6

Imagens meramente ilustrativas.



IMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.



IMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 | I.E. 256.007.691 | CREA 131726-3
 Rod. Antônio Heil – Km 23, nº 5825 | Bairro: Limoeiro | CEP 88352-502 | Brusque | SC | Brasil
 Fone/Fax +55 47 3251-5555 | vendas@metvisa.com.br | sac@metvisa.com.br



Nome	Modelo	Marca	Medidas Nominais p/ Operação Larg. x Alt. x Fundo	Peso Líq.	Capacidade	Bocal Modelador	Acionamento
Masseira de Churros Vertical	MCV.6	Metvisa	710x1150x800 mm	24 kg	6 kg	02 Modelos	Manual

* Posicionando de frente para o equipamento, a medida da largura foi considerada com a manivela estendida para lateral direita. Medida de altura com a cremalheira para fora, ou seja, com o êmbolo fora do bojo. Medida de profundidade com a manivela estendida para frente e estendida para trás.

Utilidade

O equipamento usado exclusivamente para extrudar massa de churros.

Proteção das engrenagens, evitando o acesso do operador e o contato com água, poeira e outros materiais.

Projeto com design funcional e estrutura em aço carbono revestida com pintura eletrostática epóxi, uma excelente proteção anticorrosiva que garante maior vida útil ao equipamento.

Eixo de redução que proporciona baixo esforço do operador durante o trabalho.

Manipulo para travar o bojo durante o processamento e transporte, aumentando a segurança do operador.

Acompanha 02 modelos de Bocal Modelador

Base com furação para fixação do equipamento na bancada.

Bocal modelador de churros fixado com porca plástica, facilitando a higienização.



Bojo basculante e desmontável, facilitando o abastecimento da massa e a higienização. Fabricado em aço inox.