

extrusión y  
dosificado  
*extrusion  
& dosing*



## Extrusionadora de masas

*Dough extruder*

### ■ características técnicas

1. Diseño higiénico con superficies en acero inoxidable con máxima facilidad de limpieza.
2. Diseñada para el extrusionado horizontal de masa.
3. Cabezal compuesto por parejas de sinfines.
4. Control de velocidad de los sinfines de extrusión.
5. Moldes con distintos tipos de formas.
6. Sistema de control de la temperatura del molde.
7. Control de corte a través de guillotina neumática.
8. Control de la temperatura de la guillotina de corte.
9. Sistema de control de largo de producto.
10. Banda extrusionadora con regulación independiente de velocidad.
11. Banda aprobada por la FDA.
12. Fácil limpieza y mantenimiento para garantizar el máximo tiempo de actividad.
13. Fabricado en anchos de 400 y 600 mm.

### ■ *technical specifications*

1. *Hygienic design with stainless steel surfaces for maximum cleanliness and easy of cleaning.*
2. *Designed for the horizontal extruded dough.*
3. *Head composed of several pairs of augers.*
4. *Speed control extrusion's augers.*
5. *Moulds with different types of forms.*
6. *Mold temperature control system.*
7. *Control of cutting through pneumatic guillotine.*
8. *Guillotine temperature control system.*
9. *Control system of length of the product from the electrical box.*
10. *Extruder band with independent speed control.*
11. *FDA approved band.*
12. *Simple cleaning and maintenance to ensure maximum uptime.*
13. *Manufactured at 400 and 600 mm wide.*

