

Usifood Master

Possui calibrador de massas na entrada, e 2 dosadores de recheio, o primeiro sendo para recheios tipo artesanal e o segundo para recheios cremosos.

Pode trabalhar em conjunto com **Bobinadora 7 e 4 Rolos 270 mm e Estrussora de Massa.**



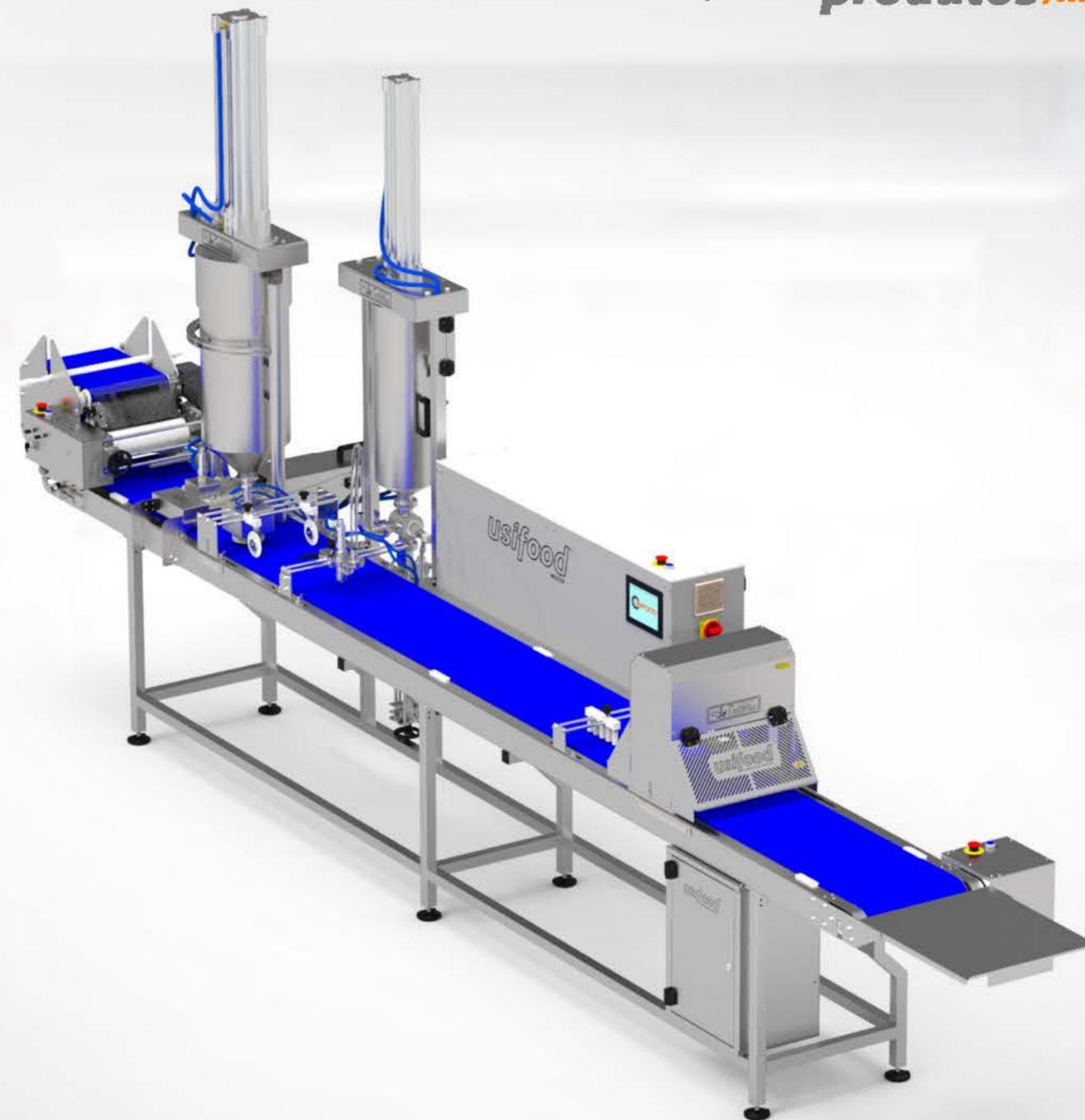
Recheio Artesanal

Aço Inox
304 Escovado

20 a 25
produtos/min



Melhor
Custo-benefício



Automatize
sua produção

Dosador Principal	10 a 90 g
Comando	CLP com tela touch
Peso da máquina	Aprox. 460 kg
Tamanho	Comp. 5670 x larg. 1170 x alt. 2700 mm
Código FINAME	3738026

usifood
Automação para alimentos