



Festmaq
Soluções para indústria alimentícia

CONHEÇA A NOSSA EMPRESA

Somos uma fábrica de soluções para indústria alimentícia, fabricamos máquinas para salgados há mais de 20 anos neste segmento, desenvolvemos os melhores projetos para empresas e empreendedores, com o objetivo de aumentar sua produção de modo organizado, ágil e prático.

Os nossos produtos são fabricados com aço inox e polímeros atóxicos, materiais exclusivos utilizados na indústria alimentícia. Os nossos equipamentos foram idealizados para serem compactos e sob medida, proporcionando o melhor custo benefício associado à alta qualidade a nível industrial.

Estamos localizados na cidade de São Paulo e oferecemos um atendimento personalizado, treinamento qualificado em nosso showroom ou online, e também suporte técnico de toda nossa linha de produtos em parceria com fornecedores para garantir que todos os equipamentos sejam a solução para os nossos clientes.

LINHA PROFISSIONAL

Modeladora de salgados e doces:

GÊNESIS LITE I



A máquina é slim, ideal para usar na bancada da sua casa. Modela salgados e doces com recheio simples, de **7g a 150g**. Possui capacidade de até 3 mil unidades por hora (salgados e doces de 7g a 30g).

É fabricada toda em **aço inox**, com peças em PEAD, material indicado pela Anvisa para uso na indústria alimentícia, pois não transmite cheiro, nem calor, e é fácil de limpar.

Possui painel digital, grava até 10 receitas e acompanha proteção de acrílico. Contém 3 motores originais, com regulagem independente de massa, recheio e molde, possibilitando o fino ajuste dos parâmetros, entregando salgados ao seu gosto, com a qualidade que você gosta de entregar ao seu cliente.

Com a máquina você produz: **coxinha, bolinhos, quibe, empada (massa semi podre), croquete, enroladinho de salsicha, salgados em formatos, pão de queijo, nhoque, almôndegas e hambúrgueres.**

Também modela doces: **brigadeiros e similares, churros, churritos, cookies, biscoitos amanteigados, goiabinha**, entre outros.

Formatos: bolinha, coxinha, travesseirinho, quibe, croquete, churros.

*Para produção de churros, churritos, hambúrgueres, salgados e doces em formatos especiais, os acessórios devem ser adquiridos a parte.

Especificações da máquina:

Dimensões do equipamento:
(A) 70cm x (L) 25cm x (C) 65cm

Dimensões do equipamento na caixa:
(A) 72cm x (L) 31cm x (C) 68cm

Peso líquido: 23kg
Capacidade de massa e recheio: 3kg

Capacidade de produção:

3.000 salgados e doces por hora, de 7g a 30g (1 recheio)
800 salgados e doces por hora, de 40g a 150g (1 recheio)

Produção diária: 6 horas.

Dados elétricos:

Consumo Elétrico: 0.38kw/h
Frequência: 60Hz
Tensão: 110v ou 220v AC, bivolt chaveada, rede monofásica.

Motorização: 03 motores DC: 140W

Acessórios que acompanham a máquina:

1 conjunto de molde com 6 peças para coxinha
1 conjunto de molde com 6 peças para bolinha / croquete
1 conjunto de molde com 6 peças para quibe
1 conjunto de molde com 2 peças para travesseirinho
7 bicos de massa
3 bicos de recheio
2 guias de massa (um de 1 canal e outro de 3 canais)
1 tubo de recheio

Equipamento de acordo com a Norma Regulamentadora (NR-12).



LINHA PROFISSIONAL

Modeladora de salgados e doces:

FACILITY



A Modeladora Facility é super slim, ideal para utilizar em espaços pequenos. **Com capacidade de produção de 1.500 por hora pesando apenas 13kg.** Foi pensada para quem possui pequenas produções, espaços menores e quer facilidade no transporte do seu equipamento.

É fabricada em aço inox, com peças em PEAD, material indicado pela ANVISA para uso na indústria alimentícia, pois não transmite cheiro. Fácil de limpar e manusear. Possui painel digital, grava até 10 receitas, acompanha proteção em acrílico e 3 motores originais com regulagem de massa, recheio e molde, possibilitando o fino ajustes dos parâmetros.

Com a máquina você produz: **Coxinha, bolinhos, quibe, empada (massa semi podre), croquete, salgados em formatos especiais, pão de queijo, nhoque, almôndegas, churros, churritos e hambúrgueres.**

Também modela doces: **brigadeiros e similares, cookies, biscoitos amanteigados, goiabinha,** entre outros.

Formatos: bolinha, coxinha, quibe, croquete.

***Para produção de hambúrgueres, churros, churritos, salgados e doces em formatos especiais, os acessórios devem ser adquiridos a parte.**

Especificações da máquina: Dimensões do equipamento: (A) 53 cm x (L) 16cm x (C) 49cm
Peso líquido: 13kg

Dimensões do equipamento na caixa:

(A) 55cm x (L) 41cm x (C) 52cm

Peso na caixa: 15kg

Capacidade de produção por hora: 1.500/hora de 7g até 15g

Capacidade de gramatura: de 7g até 100g

Dados elétricos:

Consumo Elétrico: 0.41kw/h

Frequência: 50/60Hz

Tensão: 110v ou 220v AC, bivolt chaveada, rede monofásica.

Motorização: 03 motores

Acessórios que acompanham a máquina:

1 conjunto de molde com 6 peças para coxinha

1 conjunto de molde com 6 peças para bolinha / croquete

1 conjunto de molde com 6 peças para quibe
5 bicos de massa

3 bicos de recheio

2 guias de massa (Sendo 1 guia com 1 dente e 1 guia com 3 dentes)

1 tubo de recheio

1 tampão de funil (para produção de produtos maciços)

Garantia: 1 (Um) ano.

Equipamento de acordo com a Norma

Regulamentadora (NR-12).



LINHA PROFISSIONAL

Modeladora de salgados e doces:

GÊNESIS 5.0



A modeladora produz salgados e doces com recheio simples, de **7g a 180g**, com capacidade de até **5.000 unidades por hora (de 7g a 10g)**. Além disso, existe a possibilidade de acoplar um funil na máquina, tornando-a uma modeladora Duplo Recheio.

É fabricada toda em aço inox, com peças em PEAD, material indicado pela Anvisa para uso na indústria alimentícia, pois não transmite cheiro, nem calor, e é fácil de limpar.

Possui painel digital, grava até 10 receitas e acompanha proteção de acrílico. Contém 3 motores originais independentes, com regulagem independente de massa, recheio e molde, possibilitando o fino ajuste dos parâmetros, permitindo você regular a quantidade de massa e recheio dos seus salgados.

Com a máquina você produz: **Coxinha, bolinhos, quibe, empada (massa semi podre), croquete, enroladinho de salsicha, salgados em formatos especiais, pão de queijo, nhoque, almôndegas e hambúrgueres.**

Também modela doces: **brigadeiros e similares, churros, churritos, cookies, biscoitos amanteigados, goiabina, entre outros.**

Formatos: bolinha, coxinha, travesseirinho, quibe, croquete, churros.

***Para produção de churros, churritos, hambúrgueres, salgados e doces em formatos especiais, os acessórios devem ser adquiridos a parte.**

Especificações da máquina: Dimensões do equipamento: (A) 78cm x (L) 31cm x (C) 68cm

Dimensões do equipamento na caixa:
(A) 88cm x (L) 41cm x (C) 78cm
Peso líquido: 38kg
Capacidade de massa e recheio: 3kg

Capacidade de produção:
5.000 salgados e doces por hora, de 7g a 10g (1 recheio)
800 salgados e doces por hora, de 40g a 180g (1 recheio)

Produção diária: 8 horas.

Dados elétricos:
Consumo Elétrico: 0.41kw/h
Frequência: 50/60Hz
Tensão: 110v ou 220v AC, bivolt chaveada, rede monofásica.

Motorização: 03 motores DC: 218W

Acessórios que acompanham a máquina:
1 conjunto de molde com 6 peças para coxinha
1 conjunto de molde com 6 peças para bolinha / croquete
1 conjunto de molde com 6 peças para quibe
1 conjunto de molde com 2 peças para travesseirinho
7 bicos de massa
4 bicos de recheio
1 guia de massa
1 tubo de recheio

Equipamento de acordo com a Norma Regulamentadora (NR-12).

LINHA PROFISSIONAL

Modeladora de salgados e doces:

GÊNESIS DUPLO RECHEIO



A modeladora produz salgados e doces com duplo recheio, de **7g a 180g**, com capacidade de até **5.000 unidades por hora (de 7g a 10g)**.

É fabricada toda em aço inox, com peças em PEAD, material indicado pela Anvisa para uso na indústria alimentícia, pois não transmite cheiro, nem calor, e é fácil de limpar.

Possui painel digital, grava até 10 receitas e acompanha proteção de acrílico. Contém 4 motores originais independentes, com regulagem independente de massa, recheio e molde, possibilitando o fino ajuste dos parâmetros, permitindo você regular a quantidade de massa e recheio dos seus salgados.

Com a máquina você produz: **Coxinha, bolinhos, quibe, empada (massa semi podre), croquete, enroladinho de salsicha, salgados em formatos especiais, pão de queijo, nhoque, almôndegas e hambúrgueres.**

Também modela doces: **brigadeiros e similares, churros, churritos, cookies, biscoitos amanteigados, goiabinha**, entre outros.

Formatos: bolinha, coxinha, travesseirinho, quibe, croquete, churros.

***Para produção de churros, churritos, hambúrgueres, salgados e doces em formatos especiais, os acessórios devem ser adquiridos a parte.**

Especificações da máquina: Dimensões do equipamento: (A) 78 cm x (L) 31cm x (C) 68cm

Dimensões do equipamento na caixa:

(A) 88cm x (L) 41cm x (C) 78cm

Peso líquido: 38kg

Capacidade de massa e recheio: 3kg Capacidade de produção:

5.000 salgados e doces por hora, de 7g a 10g (1 recheio)

800 salgados e doces por hora, de 40g a 180g (1 recheio)

2.500 salgados e doces por hora, de 30g a 50g (2 recheios)

400 salgados e doces por hora, até 180g, (2 recheios)

Produção diária: 8 horas.

Dados elétricos:

Consumo Elétrico: 0.41kw/h

Frequência: 50/60Hz

Tensão: 110v ou 220v AC, bivolt chaveada, rede monofásica.

Motorização: 04 motores DC: 218W

Acessórios que acompanham a máquina:

1 conjunto de molde com 6 peças para coxinha

1 conjunto de molde com 6 peças para bolinha / croquete

1 conjunto de molde com 6 peças para quibe

1 conjunto de molde com 2 peças para travesseirinho

7 bicos de massa

4 bicos de recheio

1 guia de massa

1 tubo de recheio

Equipamento de acordo com a Norma Regulamentadora (NR-12).

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Kit Duplo Recheio
 - Kit Churros
- Tampa para produtos maciços
 - Bico de Churrinho
 - Tubo de Salsicha
 - Molde Cortador
- Carimbo de Risole 20g/30g/75g/120g/150g
 - Carimbo formato Coração
 - Carimbo formato Estrela
 - Carimbo de Hambúrguer
- Caixa organizadora de moldes

LINHA PROFISSIONAL

MASSEIRA NEW FACILITY



A Masseur New Facility é feita com **estrutura em aço inox**. É slim e vai na boca do seu fogão.

Produz, mistura, bate, cozinha massas, recheios e cremes para doces e salgados. É extremamente fácil de manusear e limpar, entregando muita praticidade em sua produção.

Sua capacidade total é de **13 litros (em torno de 5kg de massa e recheio pronto)**.

Especificações da máquina

Dimensões do equipamento:

(A) 35 cm x (L) 43,5 cm x (C) 33 cm

Dimensões do equipamento na caixa:

c(A) 40 cm x (L) 48,5 cm x (C) 38 cm

Peso do equipamento: 12 kg

Peso do equipamento na caixa: 22 kg Volume máximo da panela: 13 litros

Dados elétricos:

Potência: 56W

Consumo: 0,25 Kw/h.

Frequência: 50/60Hz

Tensão: 220V

Fase: rede monofásica.

Componentes:

01 conjunto de batedor para massas e recheios

01 espátula de silicone.

Garantia da máquina:

A máquina possui 6 (seis) meses de garantia.

Equipamento de acordo com a Norma Regulamentadora (NR-12).



LINHA PROFISSIONAL

ENROLADEIRA DE DOCES FACILITY



A Enroladeira é feita com **estrutura em aço inox**. Possui regulador de velocidade e sistema giratório.

Cobre doces em diversos confeitos, podendo ser acoplada a modeladora. Possibilidade de empanar salgados que não necessitam de líquidos no processo de empanamento (Ex. Coxinha sem massa, pão de queijo, nuggets).

Tipos de confeitos a serem usados na máquina: Granulados diversos, confetes, coco ralado, leite em pó, achocolatado em pó. Possibilidade de usar queijo ralado, farinha para empanamento como farinha panco e farinha de rosca.

Especificações da máquina

Dimensões do equipamento:

(A) 13,5cm x (L) 42cm x (C) 45cm

Peso do equipamento: 8kg

Dimensões do equipamento na caixa:

(A) 51cm x (L) 46cm x (C) 44cm

Peso do equipamento na caixa: 10kg

Dados elétricos:

Consumo Elétrico: 0,193kw/h

Frequência: 50/60Hz

Tensão: 110V ou 220V, bivolt chaveada

Fase: rede monofásica.

Garantia da máquina:

A máquina possui 1 (um) ano de garantia (12 meses).

Equipamento de acordo com a Norma Regulamentadora (NR-12).



LINHA PROFISSIONAL

BAILARINA CAKE FACILITY



A Bailarina semiautomática Cake Facility, é uma ferramenta ideal na sua produção de bolos. **Decora bolos de 15 cm a 40cm em até 5 minutos**

É semiautomática, possui reguladores de velocidade e ajuste de altura e diâmetro do bolo. É fácil de limpar. Peças em contato com alimento em Inox e PEAD, material indicado pela Anvisa. Base em acrílico.

Acompanha espátulas para variação de 32 espatulagens. Sua base de acrílico é removível, sendo possível empanar doces como brigadeiro e beijinho.

Especificações da máquina

Dimensões do equipamento: (A) 73cm x (L) 41cm x (C) 39cm

Peso líquido: 6kg

Dimensões do equipamento na caixa: (A)

51cm x (L) 46cm x (C) 44cm

Peso do equipamento na caixa: 10kg

Capacidade (Altura do bolo): 15cm até 40cm

Capacidade de produção: Em média 5 min/ bolo

Garantia da máquina:

A máquina possui 1 (um) ano de garantia (12 meses).

Dados elétricos: Consumo Elétrico: 0,193kw/h

Frequência: 50/60Hz

Tensão: 110V ou 220V, bivolt chaveada

Motorização: 01 motor -50W

Acessórios que acompanham a máquina: 16 espátulas duplas. Base em acrílico.

Equipamento de acordo com a Norma Regulamentadora (NR-12).



LINHA PROFISSIONAL

MASSEIRA PANEMIX 23L



A masseira Panemix 23 litros é uma máquina fabricada com a **estrutura em aço inox**, projetada para retenção de calor, trazendo economia no consumo de gás. Além disso, possui caçarola em alumínio feita no sistema de repuxo, que mantém os poros fechados no processo de fabricação, evitando a transferência de sabores entre os produtos.

Produz massas fermentadas e massas para salgados. Ela mistura, bate, sova e cozinha massas para salgados e massas fermentadas. Além disso, produz recheios e desfia frango. É extremamente fácil de manusear e limpar, entregando muita praticidade em sua produção.

Sua capacidade total é de 23 litros (em torno de 15kg de massa pronta por ciclo).

Para começar a produzir, basta acoplar o botijão, virar o registro e acionar a faísca.

Especificações da máquina:

Dimensões do equipamento:

(A) 75 cm x (L) 45 cm x (C) 42 cm

Dimensões do equipamento na caixa:

(A) 90 cm x (L) 60 cm x (C) 55 cm

Peso do equipamento: 33,5 kg

Peso do equipamento na caixa: 45kg

Volume máximo da panela: 23 litros

Dados elétricos:

Potência/consumo: 0,3 kW

Frequência: 60Hz

Tensão: 220V AC

Fase: rede monofásica.

Gás: Botijão GLP 13kg

Componentes:

1 conjunto de batedor: para massas de salgados e massas fermentadas.

Equipamento de acordo com a Norma Regulamentadora (NR-12).



LINHA PROFISSIONAL

MASSEIRA GÊNESIS 23L



A masseira Gênesis 23 litros é uma máquina fabricada com a **estrutura em aço inox**, projetada para retenção de calor, trazendo economia no consumo de gás. Além disso, possui caçarola em alumínio feita no sistema de repuxo, que mantém os poros fechados no processo de fabricação, evitando a transferência de sabores entre os produtos.

Produz massas para salgados e recheios. Ela mistura, bate, sova e cozinha massas e recheios, além de desfiar o frango. É extremamente fácil de manusear e limpar, entregando muita praticidade em sua produção.

Sua capacidade total é de 23 litros (em torno de 15kg de massa pronta por ciclo).

Para começar a produzir, basta acoplar o botijão, virar o registro e acionar a faísca.

Especificações da máquina:

Dimensões do equipamento:

(A) 75 cm x (L) 45 cm x (C) 42 cm

Dimensões do equipamento na caixa:

(A) 90 cm x (L) 60 cm x (C) 55 cm

Peso do equipamento: 32,5 kg

Peso do equipamento na caixa: 45kg

Volume máximo da panela: 23 litros

Dados elétricos:

Potência/consumo: 0,3 kW

Frequência: 60Hz

Tensão: 110V ou 220V AC

Fase: rede monofásica.

Gás: Botijão GLP 13kg

Componentes:

1 conjunto de batedor de massas

Equipamento de acordo com a Norma Regulamentadora (NR-12).



LINHA PROFISSIONAL

MASSEIRA PLANETÁRIA



A masseira Planetária é uma máquina fabricada com a **estrutura em aço inox**, projetada para retenção de calor, trazendo economia no consumo de gás.

A máquina acompanha um tacho em alumínio repuxado, de 23 litros, que faz em torno de 15kg de massa pronta, próprio para produção de massas de salgados. Além disso, também acompanha uma caçarola em aço inox, de 23 litros, que faz em torno de 15kg de doces prontos, junto com raspadores em teflon, ideal para produção de doces e recheios.

Produz doces, massas para salgados e recheios. Ela mistura, bate, sova e cozinha massas e recheios. É extremamente fácil de manusear e limpar, entregando muita praticidade em sua produção.

Para começar a produzir, basta acoplar o botijão, virar o registro e acionar a faísca. Nos casos de alguma eventualidade o botão de emergência é de fácil acesso interrompendo rapidamente o funcionamento da máquina.

Especificações da máquina:

Dimensões do equipamento:

(A) 75 cm x (L) 45 cm x (C) 42 cm

Dimensões do equipamento na caixa:

(A) 90 cm x (L) 60 cm x (C) 55 cm

Peso do equipamento: 32,5 kg

Peso do equipamento na caixa: 45 kg

Dados elétricos:

Potência: 250W

Consumo: 0,64 kW/h

Frequência: 60Hz

Tensão: 220V AC

Fase: rede monofásica.

Componentes:

1 conjunto de batedor com raspadores em teflon (para doces)

Capacidade:

Caçarola em aço inox com raspadores em teflon (para doces) - 23 litros: Faz em torno de 15kg de doces e recheios prontos.

Caçarola em alumínio repuxado - 23 litros: Faz em torno de 15kg de massa pronta.

Equipamento de acordo com a Norma Regulamentadora (NR-12).



LINHA PROFISSIONAL

EMPANADEIRA GÊNESIS



A Empanadeira Gênesis é uma máquina de bancada simples e inteligente, ideal para empanar salgados de vários tipos e formatos, de até 140g.

É construída **inteiramente em aço inoxidável** e em polímeros adequados ao uso alimentar.

O equipamento é composto por dois conjuntos, um compartimento para líquido e outro para farinha.

O sistema de transporte dos produtos é formado por duas esteiras em linha, sendo uma para a fase líquida e a outra para a fase seca, acionadas independentemente. Os produtos entram no compartimento do líquido, onde serão imersos e então transportados para o compartimento de farinha. O abastecimento de líquido e farinha é feito sem a necessidade de interromper a produção.

Especificações da máquina:

Dimensões do equipamento:

(A) 28 cm x (L) 32 cm x (C) 80 cm

Dimensões do equipamento na caixa:

(A) 35 cm x (L) 55 cm x (C) 90 cm

Peso do equipamento: 20 kg

Peso do equipamento na caixa: 33 kg

Produção: 5.000 unidades/hora (7 a 30g).

Componentes:

1 conjunto de cuba líquido

1 conjunto de cuba farinha

Capacidade:

Cuba líquido - 3 litros

Cuba farinha - 3 quilos

Dados elétricos:

Potência: 90W

Consumo: 0,18 Kw/h.

Frequência: 50/60Hz

Tensão: 110v ou 220v AC, bivolt chaveada

Fase: rede monofásica.

Motorização: 2 motores DC de 46W

Equipamento de acordo com a Norma Regulamentadora (NR-12).



LINHA INDUSTRIAL

Modeladora de salgados e doces:

MODELADORA POTENZA



A modeladora Potenza produz salgados e doces, de 7g a 180g, com capacidade de até 10.000 unidades por hora (7g a 10g), ideal para quem trabalha com grandes produções, tendo a possibilidade de adquirir a máquina em Duplo Recheio ou Recheio Simples.

A máquina é feita em **estrutura de aço inox** com peças em contato com o alimento em PEAD (material atóxico).

Faz parte da nossa linha industrial, contém 4 motores independentes, com regulagem independente de massa, recheio e molde, possibilitando o fino ajuste dos parâmetros, entregando salgados ao seu gosto, com a qualidade que você gosta de entregar ao seu cliente. Não possui gravação de receitas.

Com a máquina você produz: **Coxinha, bolinhos, quibe, empada (massa semi podre), croquete, enroladinho de salsicha, salgados em formatos especiais, pão de queijo, nhoque, almôndegas e hambúrgueres.**

Também modela doces: **brigadeiros e similares, churros, churritos, cookies, biscoitos amanteigados, goiabinha**, entre outros.

Formatos: bolinha, coxinha, travesseirinho, quibe, croquete, churros.

***Para produção de churros, churritos, hambúrgueres, salgados e doces em formatos especiais, os acessórios devem ser adquiridos a parte.**

Especificações da máquina:

Dimensões do equipamento:
(A) 105 cm x (L) 40 cm x (C) 96 cm

Dimensões do equipamento na caixa:
(A) 110 cm x (L) 45 cm x (C) 101 cm

Peso: 60kg

Peso do equipamento na caixa: 75kg **Capacidade de massa e recheio:** 5kg **Capacidade de produção:**

10.000 salgados e doces por hora, de 7g a 10g (1 recheio).

Produção diária: 8 a 12 horas.

Dados elétricos:

Potência: 760W

Consumo Elétrico: 1,96kw/h

Frequência: 60Hz

Tensão: 220v AC

Rede monofásica

Motorização: 04 motores independentes

Acessórios que acompanham a máquina: 1

conjunto de molde com 6 peças para coxinha

1 conjunto de molde com 6 peças para bolinha / croquete

1 conjunto de molde com 6 peças para quibe 1

conjunto de molde com 2 peças para

travesseirinho

7 bicos de massa

4 bicos de recheio

2 guias de massa

1 tubo de recheio

1 câmara de duplo recheio

Equipamento de acordo com a Norma Regulamentadora (NR-12).



MASSEIRA POTENZA



*Imagem ilustrativa

A Masseira Potenza faz parte da nossa linha industrial de produtos, é feita em **estrutura de aço inox**, com peças em contato com o alimento em aço inox.

Possui sistema basculante para retirada segura de massas e recheios. Além disso, através de seu Dispenser de Alimentos, permite adicionar ingredientes em segurança, sem interromper o funcionamento da máquina.

Ela mistura, bate, sova e cozinha massas e recheios, além de desfiar o frango. É extremamente fácil de manusear e limpar, entregando muita praticidade em sua produção.

Sua capacidade total é de 50L (em torno de 30kg de massa pronta por ciclo).

Especificações da máquina:

Dimensões do equipamento:

(A) 165 cm x (L) 86 cm x (C) 110 cm

Dimensões do equipamento na caixa:

(A) 170 cm x (L) 91 cm x (C) 115 cm

Peso do equipamento: 140 kg

Peso do equipamento na caixa: 150 kg

Dados elétricos:

Potência: 552W

Consumo: 1,33 Kw/h.

Frequência: 60Hz

Tensão: 220v AC

Fase: rede monofásica.

Componentes:

Caçarola de alumínio repuxada

Batedor planetário

Acendimento automático

Temporizador com acionador sonoro

Acessórios opcionais:

Caçarola em aço inoxidável

Batedor com raspadores em teflon (para doces)

Equipamento de acordo com a Norma Regulamentadora (NR-12).



EMPANADEIRA POTENZA



A Empanadeira Potenza é ideal para produção industrial, empana salgados de vários tipos e formatos, de até 180g.

É construída **inteiramente em aço inoxidável** e em polímeros adequados ao uso alimentar.

O equipamento é composto por dois conjuntos, um compartimento para líquido e outro para farinha.

O sistema de transporte dos produtos é formado por duas esteiras em linha, sendo uma para a fase líquida e a outra para a fase seca, acionadas independentemente. Os produtos entram no compartimento do líquido, onde serão imersos e então transportados para o compartimento de farinha. O abastecimento de líquido e farinha é feito sem a necessidade de interromper a produção.

Especificações da máquina:

Dimensões do equipamento:

(A) 31 cm x (L) 41 cm x (C) 120 cm

Dimensões do equipamento na caixa:

(A) 43 cm x (L) 51 cm x (C) 120 cm

Peso do equipamento: 38 kg

Peso do equipamento na caixa: 48 kg

Produção: 10.000 unidades/hora (7g a 20g).

Componentes:

1 conjunto de cuba líquido

1 conjunto de cuba farinha

Capacidade:

Cuba líquido - 6 litros

Cuba farinha - 6 quilos

Dados elétricos:

Potência: 150W

Consumo: 0,4KW/h

Frequência: 60 Hz

Tensão: 220v AC

Fase: rede monofásica.

Motorização: 3 motores DC 50W

Equipamento de acordo com a Norma Regulamentadora (NR-12).





Festmaq

Soluções para indústria alimentícia

Ipiranga/SP

Rua General Lecor, 863 - Ipiranga - SP - CEP: 04213-021

Telefone: (11) 2062-8205 | (11) 94459-0635

Email: contato@festmaq.com.br

Horários de atendimento: segunda a quinta-feira, das 08h30 às 18h00,
sextas-feiras, das 08h30 às 17h00.

CNPJ - BAMAQ: 41.954.449.0001/76

CNPJ - DF & B Usinagem e Comércio: 03.013.383/0001-20

www.festmaq.com.br

SIGA: @FESTMAQ

