



FORMEX



Dosificadora de flanes Gran Volumen

Automatic Flan & Egg Custard Machine

Elabora flanes de hasta 1.500 c.c. de volúmen
Producción variable en función del nº de cabezales
Depósito calefactado para caramelo, con termostato regulable
Tº del caramelo regulable desde 0 hasta 90 °C. Calentado al “baño María”
Dosificación de caramelo de 0 a 170 cc. (ampliable)
Depósito calefactado para flanes, con termostato regulable
Capacidad: 80 l.
Túnel de enfriamiento por aire forzado
Funcionamiento electroneumático. 220V ó 380 III
Dimensiones: ancho 300 x fondo 675 x alto 217,5 cm.
Totalmente construida en acero inoxidable
Cumple con la normativa de seguridad CE
Consultar para otras medidas y características técnicas

Make flan until 1500 c.c. volum
Variable production by nº of nozzles
Warm sugar tank with thermostat
Tº of sugar between 0 - 90 °C
Dose of sugar: 0-70 c.c. upgradeability
Tank of flan with regulable thermostate
Capacity: 80 L.
Cooling tunnel by air.
Electropneumatical
Measures: length 300 x width 675 x height 217,5 cm.
Stainless Steel
CE norms
Available in others dimensions and technical characteristics

(El fabricante se reserva el derecho a modificar las características técnicas sin previo aviso.)
(The manufacturer has got the right for modifying the technical characteristics without previous notice.)

C/ Alfonso XII, 605 ■ 08918 Badalona ■ ESPAÑA ■ Tel. +34 93 398 43 50
Fax +34 93 398 46 00 ■ www.formex.es ■ formex@formex.es

