



AMG INDUSTRIAL dedicada al diseño, construcción y venta de equipos para la industria láctea, adecuándonos a las necesidades, ofreciendo soporte técnico capacitado

+20

Más 20 años de experiencia

"SOMOS FABRICANTES CERTIFICADOS"

EXTRUSOR / FORMADOR

CARACTERISTICAS.

- Fabricación en acero inoxidable T304
- Sistema enchaquetado para agua caliente
- Control digital de temperatura
- Transportadores helicoidales paralelos
- Sistema de formado para diferentes tipos de queso
- Recubrimiento de teflón grado alimenticio
- Motorreductor de alto torque bajo consumo energético industria europea bajo normas IES y MG1

"GARANTIA DE 12 MESES"



EXTRUSOR-800 /AUTOMÁTICO

APLICACIONES

Equipo diseñado para el transporte y formado de quesos extendidos y análogos, optimizando la presentación, estandarización y eficiencia del proceso para quesos tipo Oaxaca, asadero, mozzarella, string cheese, amarillo, rebanable y similares.

DIFERENTES MODELOS

EXTR 1500: 1.5 toneladas por hora de queso extruido

EXTR 1000: desde 700 a 1,000 kg por hora de queso extruido

EXTR 800: desde 500 a 800 kg por hora de queso extruido



EXTRUSOR-800



“SOMOS FABRICANTES CERTIFICADOS”



ESPECIFICACIONES TECNICAS EXTRUSOR

EXTRUSOR + BANDA



La velocidad de la banda ayuda a terminar la formación del producto, además de hacer posible adaptar un sistema de enfriamiento o corte.



EXTRUSOR + FORMADOR

El revolver permite que el extrusor rellene los tubos formadores según la regulación volumétrica configurada, para la



EXTRUSOR AUTOMATICO

El automatismo en el extrusor facilita y agiliza el proceso de extrusión en línea y formación del producto.



“ENVIAMOS A CUALQUIER PARTE DEL MUNDO”

