

# MOLDE OVALADO SENCILLO O DOBLE



Diseñado para el formado, prensado y cocción de productos cárnicos, permitiendo obtener piezas con dimensiones uniformes, excelente presentación y mayor consistencia entre lotes de producción.

Incorpora resortes de alta resistencia, tapa con doble grapa de cierre y puerto para medición de temperatura durante la cocción. Disponible en versión sencilla o doble.

## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Resortes de alta resistencia para una presión uniforme
- ✓ Tapa con doble grapa de cierre para un sellado seguro
- ✓ Puerto inferior para medición de temperatura durante el proceso
- ✓ El doble incluye aditamento para separar

## BENEFICIOS

- ✓ Obtiene productos con forma y dimensiones uniformes
- ✓ Favorece una mejor compactación y presentación del producto final
- ✓ Facilita el monitoreo de la temperatura durante la cocción
- ✓ Diseño robusto para trabajo continuo y larga vida útil



### PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL

TIPO 304

CAPACIDAD

5 kg

DIMENSIONES

640x135x130 mm

MOLDE OVALADO



## DIBUJO TÉCNICO

