

# MOLDE RECTANGULAR



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

Incorpora resortes de alta resistencia, tapa a presión y puerto para medición de temperatura durante la cocción. Su diseño proporciona una presión uniforme sobre el producto, favoreciendo una compactación homogénea y un acabado de alta calidad.

## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Resortes de alta resistencia para una presión uniforme
- ✓ Tapa a presión de cierre seguro
- ✓ Puerto para medición de temperatura durante la cocción

## BENEFICIOS

- ✓ Obtiene productos con forma uniforme y excelente presentación
- ✓ Favorece una compactación homogénea durante la cocción
- ✓ Incrementa la repetibilidad y consistencia entre lotes de producción



**HEMAN**

Innovando para Usted...®

## PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL TIPO 304

CAPACIDAD 5 kg

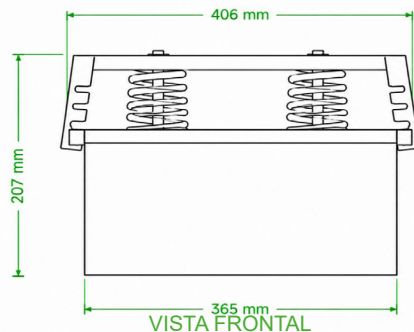
DIMENSIONES  
DEL PRODUCTO 365x134x112 mm

DIMENSIONES  
TOTALES 406x134x207 mm

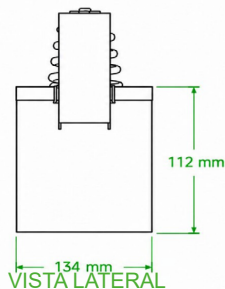


MOLDE RECTANGULAR

## DIBUJO TÉCNICO



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL