



**Linee Automatiche di Frittura,
Bollitura e Aromatizzazione**

**Automatic Lines for
Frying, Boiling and Flavoring**

Esperienza e qualità dal 1981



SALATORE - AROMATIZZATORE INDUSTRIALE



CARATTERISTICHE:

- Velocità di rotazione del tamburo regolabile tramite manopola;
- Modulo di dosatura dell'aroma su carrello, con possibilità di regolare la quantità di polvere tramite manopola;
- Distribuzione dell'aroma all'interno del tamburo tramite scivolo vibrante, con possibilità di variare la quantità di polvere agendo sulla velocità di vibrazione;
- Scivolo di entrata prodotto rimovibile;
- Tamburo estraibile per una facile pulizia anche con idropulitrice;
- Struttura con ruote girevoli con freno e regolabili in altezza per una migliore stabilità in caso di pavimenti sconnessi;
- Tamburo e parti a contatto con il prodotto in acciaio AISI 316, struttura in AISI304;
- Dispositivi di sicurezza a norma;
- Macchina con marchio CE;
- Tensione di alimentazione 230V, potenza elettrica assorbita 350 W;





**Linee Automatiche di Frittura,
Bollitura e Aromatizzazione**

**Automatic Lines for
Frying, Boiling and Flavoring**

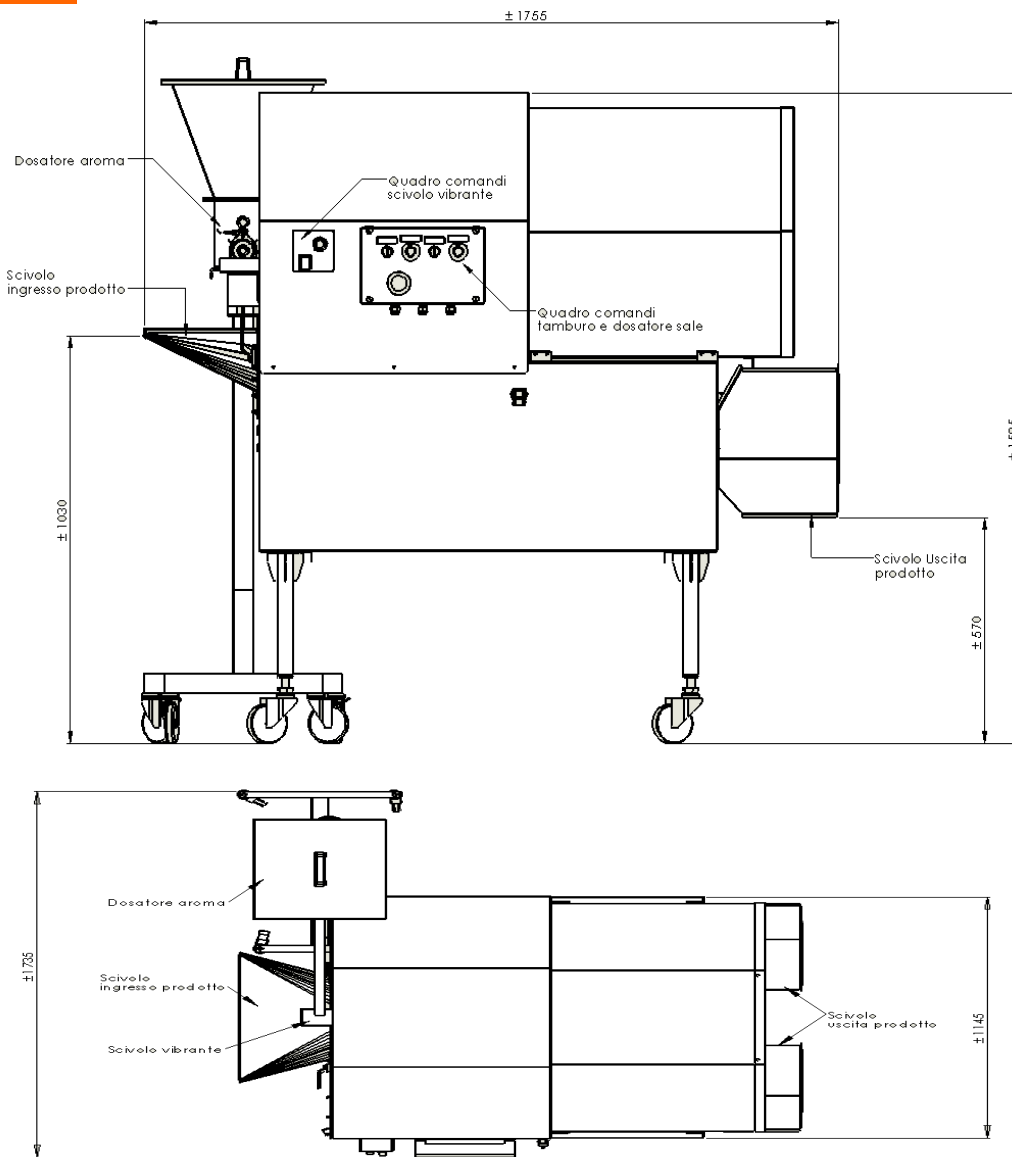
Esperienza e qualità dal 1981



CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Misure di ingombro cm 176x174x160;
- Struttura e parti costruite integralmente con materiali adatti al contatto con alimenti;
- Dose aroma regolabile;
- Massima potenza elettrica impiegata circa 500W;
- Costruzione in acciaio Inox AISI 304 e AISI 316;
- Senso di rotazione del tamburo invertibile, su richiesta;
- Possibilità di scegliere tra due tipologie di tamburi:
 - Tamburo in Acciaio INOX 316 peso ± 55 Kg
 - Tamburo in plastica per uso alimentare peso ± 15 Kg

DIMENSIONI:



Al fine di migliorare il prodotto, il costruttore si riserva la possibilità di modificare le misure senza avvisare il cliente.

Afryer - Via Senatore Fabbri, 62 (Z.I. Lovadina) - 31027 Spresiano (TV) - Web site: www.afryer.eu - E-mail: info@afryer.eu

