

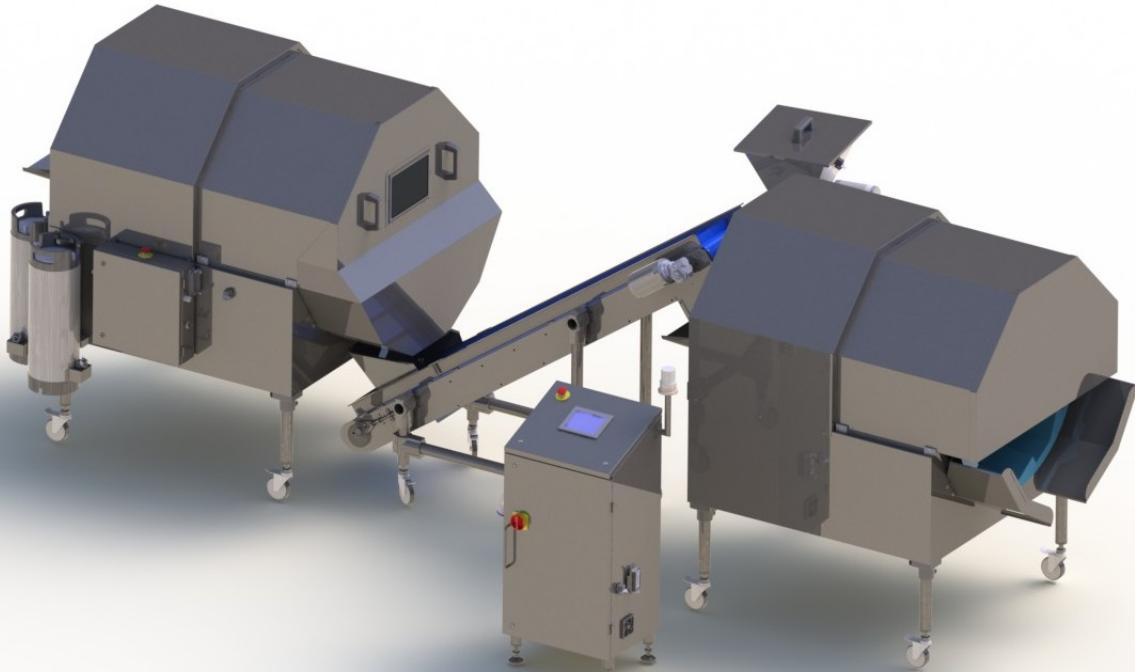


**Linee Automatiche di Frittura,  
Bollitura e Aromatizzazione**  
**Automatic Lines for  
Frying, Boiling and Flavoring**

Esperienza e qualità dal 1981



## **LINEA DI AROMATIZZAZIONE INDUSTRIALE**



La linea di aromatizzazione è la soluzione ideale per insaporire prodotti come arachidi, chips, gallette, pellets, snack, etc...

Tramite i due tamburi rotanti conici ed il nastro elevatore che divide le due fasi di lavoro si ottiene un ottimo risultato e si garantisce una facile pulizia.

Il primo tamburo è dedicato unicamente alla spruzzatura dell'olio liquido sul prodotto mentre il secondo tamburo è usato per la dosatura e la miscelazione del sale/aroma.

### **CARATTERISTICHE:**

- Misure di ingombro dell'intera linea: cm 481,5 x 160,5 x 167,5;
- Altezza di carico e di scarico prodotto su richiesta del cliente;
- Strutture e parti realizzate in acciaio inox AISI 304, tutte le parti a contatto con il sale costruite in acciaio inox AISI 316;
- Ogni componente costruito integralmente con materiali adatti al contatto con alimenti;
- Possibilità di scegliere tra due tipologie di tamburi:
  - Tamburo in Acciaio INOX 316 peso  $\pm$  55 Kg
  - Tamburo in plastica blu alimentare peso  $\pm$  18 Kg;
- Tamburo rotante con ciclo personalizzabile di spruzzatura del liquido nebulizzato, per assicurare un ottimo assorbimento dell'aroma sul prodotto;
- Serbatoio da 18 Litri agganciato sul fianco del tamburo spruzzatore con sensore di livello e avviso sullo schermo di controllo quando il serbatoio è vuoto;
- Nastro elevatore a tasche per trasportare il prodotto da un tamburo all'altro;





# Linee Automatiche di Frittura, Bollitura e Aromatizzazione

## Automatic Lines for Frying, Boiling and Flavoring

Esperienza e qualità dal 1981



- Tamburo rotante completo di dosatore spargi sale/aroma che scarica le polveri in uno scivolo vibrante il quale le distribuisce omogeneamente all'interno del tamburo;
- Dosatore sale/aromi dotato di tramoggia di carico da circa 20 Litri con oblò di ispezione livello delle polveri;
- Quadro comandi separato munito di pannello touchscreen da 7":
  - Possibilità di registrare Nr°8 ricette personalizzabili e richiamabili con un click;
  - Regolazione della velocità e del senso di rotazione dei tamburi;
  - Regolazione dei tempi e dell'intensità di spruzzatura;
  - Regolazione della quantità di sale/aroma da dosare;
  - Lista di allarmi presente sullo schermo di controllo;
  - Lampada di segnalazione a bordo macchina.
- Sensori di aperture porte nei tamburi per arresto di emergenza;
- Tutte le macchine sono dotate di ruote girevoli con freno, regolabili in altezza;
- Tutte le parti facilmente smontabili per una facile pulizia anche con idropulitrice;
- Tensione di alimentazione 230V, potenza elettrica dell'intera linea 650 W;
- Macchine con marchio CE.

### OPTIONAL:

- Serbatoio aggiuntivo da 18 Litri;
- Comutazione automatica tra i due serbatoi: quando il serbatoio in uso è vuoto il sistema scambia automaticamente l'alimentazione nel secondo serbatoio così da permettere il lavoro in continuo e concedere il riempimento del serbatoio vuoto;
- Tramoggia vibrante del dosatore aroma per facilitare la discesa delle polveri;
- Sensore aggiuntivo del livello del sale nella tramoggia del dosatore e avviso sullo schermo di controllo quando il sale è in esaurimento;
- Scivolo vibrante in ingresso del tamburo per evitare accumulo del prodotto.





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

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

*Esperienza e qualità dal 1981*



### **DIMENSIONI:**

