



Linee automatiche  
di frittura e bollitura  
Automatic lines for  
frying and boiling production

## LINEA DI AROMATIZZAZIONE INDUSTRIALE



### CARATTERISTICHE:

- Linea composta da Nr°2 Tamburi rotanti conici, il primo dedicato unicamente alla spruzzatura dell'olio, il secondo usato per la distribuzione del sale/aroma;
- Tamburo rotante con sistema personalizzabile di spruzzatura liquido nebulizzato, per assicurare un completo assorbimento dell'aroma sul prodotto;
- Nr°1 Nastro elevatore a tasche, per trasportare il prodotto da un tamburo all'altro;
- Tamburo aromatizzatore completo di dosatore spargi sale/aroma montato su carrello, che scarica le polveri in un apposito scivolo vibrante il quale le distribuisce omogeneamente all'interno del tamburo rotante;
- Quadro comandi separato dalle macchine, disponibile con pannello touchscreen o con comandi meccanici;
- Velocità e senso di rotazione dei tamburi, tempi ed intensità di spruzzatura e quantità di sale/aroma da dosare, sono tutti parametri regolabili tramite quadro comandi;
- Tutte le parti facilmente smontabili, per una facile pulizia anche con idropulitrice;
- Tutte le macchine sono dotate di ruote girevoli con freno, regolabili in altezza;
- Tamburi rotanti e parti a contatto con il prodotto e con il sale realizzate in acciaio AISI 316, tutto il restante costruito con acciaio AISI 304;
- Macchine con marchio CE;
- Tensione di alimentazione 230V, potenza elettrica dell'intera linea 650 W.





Linee automatiche  
di frittura e bollitura  
Automatic lines for  
frying and boiling production

### CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Misure di ingombro dell'intera linea cm 480x163x176;
- Altezza di carico e scarico prodotto su richiesta del cliente;
- Possibilità di scegliere tra due tipologie di tamburi:
  - Tamburo in Acciaio INOX 316 peso  $\pm$  55 Kg
  - Tamburo in plastica per uso alimentare peso  $\pm$  15 Kg;
- Nastro a tasche in poliuretano alimentare blu;
- Quadro pneumatico sul fianco del tamburo spruzzatore con possibilità di regolare la pressione dell'aria;
- Serbatoio da 18 Litri agganciato sul fianco del tamburo spruzzatore;
- Carrello spargi sale dotato di tramoggia di carico da circa 20 Litri, e con oblò di ispezione livello delle polveri;
- Costruzione in acciaio Inox AISI 304 e AISI 316;
- Struttura e parti costruite integralmente con materiali adatti al contatto con alimenti;
- Massima potenza elettrica impiegata dall'intera linea circa 650W;

### DIMENSIONI:

