

LÍNEA CONTINUA DE ALMOHADITAS RELLENAS

La línea se compone de un Mezclador de materia prima y cargador, para homogeneizar la harina y el agua, uniformando la humedad al grado deseado. Seguido de una Extrusora con sistema de extrusión por doble tornillo. Sistema de calentamiento con resistencias eléctricas con tres sectores de temperaturas con comando independiente en cada sector. Seguidamente esta el inyector que aplica el relleno deseado. Luego el cortador de almohaditas, que consta de un sistema de dos pares de rodillos laminadores y un sistema de corte con un rodillo inferior metálico y un rodillo cortador superior en tres sectores. Por ultimo las almohaditas ingresan al horno para su secado (Opcional).
Dichos Equipos se Proveen para Producciones de 90 Kg/h

