

LÍNEA CONTINUA DE EXTRUIDIDOS SALADOS

La línea consta de un mezclador de materia prima y cargador, para homogeneizar la harina, aditivos y agua, uniformando la humedad al grado deseado.

Seguido de una extrusora de extrusión por doble tornillo.

Sistema de calentamiento con resistencias eléctricas con tres sectores de temperaturas con comando independiente en cada sector.

Luego el transportador neumático que realiza el transporte de los snack's extruidos hacia el conjunto horno secador.

Dicho Horno Secador posee un sistema de cinta de tres pasos de ancho interior 950 mm y largo total del horno de 6 metros, largo útil de cinta de 15 metros.

Una cinta elevadora desde la salida del horno de secado hasta el sistema de saborización.

El sistema de saborización esta compuesto por dos tambores de acero inoxidable, el primero para pulverizar aceite sobre el producto y el segundo para dosificar sabores en polvo.

Dichos Equipos se Proveen para Producciones de 150 Kg/h.

