

## LÍNEA CONTINUA DE MANÍ

Las Líneas Continuas de Maní se componen de una tolva cargadora-dosificadora para la alimentación de la línea por medio de una cinta transportadora plástica, seguida de una zaranda vibratoria para separar partículas pequeñas del producto antes de entrar al freidor. Dicho freidor, posee un sistema de elevación del conjunto de cintas en forma manual y tiempo de fritura programable mediante variador electrónico de velocidad de la cinta.

Continua un enfriador con cinta de malla de alambre. Sistema de enfriamiento por medio de aspiración de aire que atraviesa el colchón de producto de arriba hacia abajo.

Luego el salador, formado por una cinta de malla de alambre de acero inoxidable que transporta el colchón de producto saliente del freidor por debajo de una cortina de gotas de aceite y luego por otra de cortina de sal fina.

**Para una solución integral del proceso ofrecemos maquinas y sistemas de empaque.**

**Los equipos se pueden configurar para producciones de 250, 500, 1000 y 2000 Kg/h**

