

LÍNEA CONTINUA DE PAPAS FRITAS

Las Líneas Continuas de Papas Fritas sintetizan la mejor aplicación de la tecnología a los procesos continuos, adaptando sus características según las diferentes capacidades de producción.

Poseen un diseño modular, que permite la instalación de equipos individuales hasta configurar la línea completa. La configuración standard esta compuesta por un cargador dosificador; peladora abrasiva automatizada; cinta de inspección; dosificador de carga; cortadora centrífuga; lavadora hidrodinámica; blanqueador; escurridor por cortina de aire; freidor continuo por calentamiento interno o externo según requerimiento; saborizador y enfriador continuo. Su Construcción es robusta y simple permitiendo una excelente calidad de producto terminado a un bajo costo operativo. Fueron especialmente proyectadas para minimizar el contacto manual de los operadores y para una producción industrial de alta calidad.

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

Los equipos se pueden configurar para producciones de 70, 100, 150, 200, 300, 500 y 1000 Kg/H

