

LÍNEA PELLETS DE CERDO Y DE HARINA

En las líneas continuas de pellets el proceso de fritura generalmente es continuo. Los freidores se pueden proveer con calentamiento interno por tubos sumergidos en la batea del freidor. También a pedido el calentamiento puede ser externo, por medio de un calentador con serpentina y bomba de circulación de aceite.

El producto que sale del freidor cae sobre una zaranda vibratoria cuya finalidad es promover el escurrido del exceso de aceite que pueda contener. Seguidamente, ingresa en un tambor rotativo donde se agregan sabores en polvo. Puede opcionalmente agregarse un enfriador para garantizar que el producto ingrese a la envasadora a temperatura ambiente.

Los equipos se proveen para producciones de 75, 125, 200,300, 400 y 500 Kg\h

