

LÍNEA CONTINUA TOSTADITAS DE ARROZ

La línea consta 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.

Luego el cortador de Tostaditas. Este equipo 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.

En caso de que el producto sea saborizado, podemos incorporar sistemas de saborización rotativos.

Dichos Equipos se Proveen para Producciones de 80 y 120 Kg/h

