



> Este equipo está dimensionado para operar con una planta de 700 kg/h de papas fritas tipo chips.

El sistema permite separar del agua de recirculación las partículas de papas en suspensión y el almidón disuelto con una eficiencia del orden del 90%, permitiendo trabajar en un circuito cerrado con una mínima reposición de agua limpia en la lavadora. El almidón se extrae en forma de una pasta con un 40% de humedad.

Posee un sistema de auto limpieza por medio de una bomba de alta presión que realiza un barrido periódico de la malla del tambor.

Todo el ciclo de operación está comandado por un PLC programable a través de una pantalla táctil. Posee sensores de nivel y de seguridad que protegen y controlan el correcto funcionamiento de cada una de las bombas de agua y de vacío.

Construcción en acero inoxidable AISI 304 a excepción de las bombas de recirculación y los elementos mecánicos.



Andrés Baranda 2359



info@incalfer.com



(+54 11) 4253 3848



incalfer.com.ar