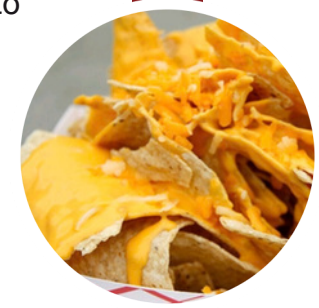
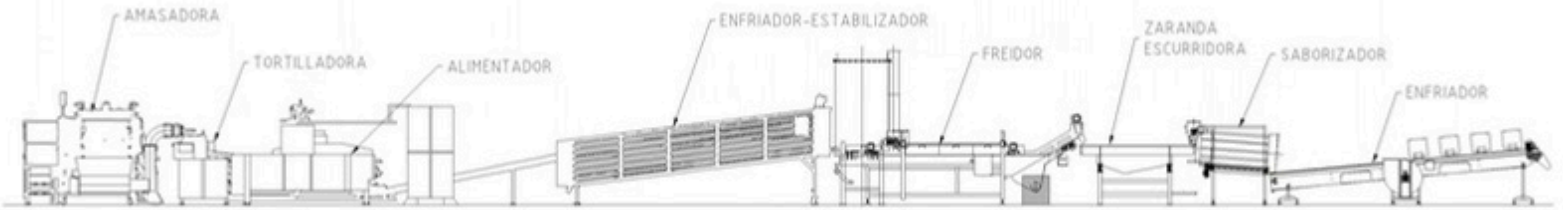
LÍNEA CONTÍNUA DE NACHOS / TOTOPOS

La linea consta de una amasadora, la cual mezcla las harinas, para luego darle forma en la tortilladora.
Luego los nachos\totopos ingresan al enfriador-estabilizador para luego ser freidas en el freidor, el cual posee el tiempo de fritura regulable entre 25 y 40 segundos a una temperatura de hasta 180° C y calentamiento directo y externo al freidor por serpentina de acero inoxidable de eje vertical dentro de un cilindro de chapa de acero inoxidable con aislamiento térmico.
Seguidamente el producto ingresa en la zaranda escurridora para eliminación de pequeñas partículas y excedentes de aceite.
Después ingresa en el saborizador, con paletas interiores para elevación de producto y dosificador de sal y polvo saborizador.
Finalmente se enfría el producto en el enfriador para luego ser envasado.

Losequiposse proveen para produccionesde250 hasta500 Kg/h.





Andres Baranda 2359 Quilmes, Argentina
+54 11 4224 8515
info@incalfer.com
incalfer.com.ar