LÍNEA CONTINUA DE PLATANO CHIPS/CHIPILOS/CHIFLES

La línea standard está compuesta por un cortador de plátano ya pelado ubicado a la entrada del freidor, que descarga directamente el producto cortado en rebanadas en el aceite circulante del freidor. Las rebanadas pueden ser transversales o longitudinales. El freidor continuo, puede ser con calentamiento incorporado o externo, tal como se puede observar en las diferentes tipos de freidores continuos. Sigue la línea con un saborizador tambor rotativo para darle el gusto deseado y termina con un enfriador continuo que lleva el producto hasta la temperatura ambiente a fin de permitir su envasado inmediato con el mayor tiempo de vida en góndola. Estas Lineas Continuas se Fabrican Para Producciones de 80, 125, 180, 250 y 350 KG/h

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