INCALFER

TECNOLOGIA PARA PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

MASSEIRA COZEDORA PLANETÁRIA

MSP 180

MSP 180

Indicada para cozinhar, mexer e sovar massas para salgados como: coxinhas, croquetes, kibes e diversos tipos de recheios.

O aquecimento mediante queimador a gás com temperatura distribuída uniformemente em toda a superfície que está em contato com a massa, que diminui a possibilidade de setores dentro da panela com excesso de temperatura.

O movimento planetário da palheta uniformiza o cozimento da massa gerando uma textura muito mais homogênea.

O sistema basculante da panela facilita ao operador a descarga da massa pronta.

Capacidade de produção de até 140 kg por batelada.

Construída totalmente em aço inoxidável.

CARACTERÍSTICAS	MSP 180
Dimensões	970 x 1215 x h 2460 mm
Peso	455 kg
Potência	2,25 kw
Produção	até 500 kg/hora

FORMADORA RECHEADORA AUTOMÁTICA DE SALGADOS E DOCES

FORMAX

Destinada a fabricação de salgados em vários formatos tipo: coxinha, bolinho, croquete, kibe com duas pontas, empada, nhoque, salsicha empanada e churros (com ou sem recheios).

Ajuste eletrônico da produção e do tamanho do produto, de 8 a 180 g, com produção de até 8.000 salgados por hora.

Construída em aço inoxidável e materiais sanitários.

FORMAX

EVOLUTION 2500

EVOLUTION 2500

Equipamento desenvolvido especialmente para produção de doces como: brigadeiro, beijinho, cajuzinho, trufas e churros (sem recheios).

Capacidade produtiva de até 2.500 unidades de 20 g. Podendo produzir doces de 15 até 100 g.

Construída em aço inoxidável e materiais sanitários.

CARACTERÍSTICAS	FORMAX 3500	FORMAX 5400	FORMAX 8000	EVOLUTION 2500
Dimensões	450 x 1050 x h 1250 mm	950 x 970 x h 1780 mm	950 x 970 x h 1780 mm	900 x 1050 x h 1750 mm
Peso	140 kg	160 kg	160 kg	140 kg
Potência	1,10 kw	1,26 kw	2,4 kw	1,07 kw
Produção	3500 unid/hora	5400 unid/hora	8000 unid/hora	2500 unid/hora

EMPANADORAS

MEC

Formada por dois recipientes, sendo o primeiro setor de passagem pelo ligante líquido (batter) seguido de outro recipiente de farinha (breader).

Sistema com esteira aramada para transporte do produto submergindo totalmente o mesmo, seguido de outro recipiente de farinha, formando um colchão para não marcar o produto.

Este equipamento empana salgados de até 90 g.

MEC

ECC 200 / EC 400

ECC 200

No primeiro setor uma bomba recircula o ligante líquido, gerando cortinas sobre os produtos que avançam sobre a esteira.
No segundo setor um helicóide forma uma cortina de farinha que recobre totalmente os produtos garantindo um empanamento perfeito.
As esteiras são removíveis para facilitar a limpeza.
Estes equipamentos empanam salgados de até 180 g.

Construção em aço inoxidável e plásticos sanitários.

EC400

CARACTERÍSTICAS	MEC	ECC 200	EC 400
Dimensões	500 x 1250 x h 600 mm	700 x 1250 x h 1500 mm	850 x 2400 x h 1550 mm
Peso	55 kg	120 kg	210 kg
Potência	0,37 kw	0,94 kw	1,27 kw
Produção	5400 unid/hora	6000 unid/hora	20000 unid/hora

FRITADOR CONTÍNUO

O equipamento é composto de um recipiente de fritura com um sistema transportador no seu interior, formado por uma esteira inferior cuja parte central fica submersa no óleo e o setor final inclinado para retirar os produtos fritos. O sistema transportador está montado sobre uma estrutura independente que se eleva, permitindo uma pratica e rápida limpeza no interior do fritador. O sistema transportador tem velocidade regulável controlada por variador de frequência, permitindo ajustar com precisão o tempo exato de fritura, dependendo dos diferentes tipos de produtos a serem fritos.

Sobre o conjunto transportador uma coifa conduz os vapores gerados na fritura pela chaminé de saída para o exterior.
Sistemas de aquecimento a gás ou elétrico, com acendimento eletrônico, comandado por um controlador de temperatura digital. Temperatura de fritura regulável em forma automática.

O fritador ainda é dotado de um sistema de separação de farelos, afastado do setor de fritura para evitar a carbonização, o que garante maior durabilidade do óleo e qualidade do produto. Existem vários sistemas de filtrado para o óleo de fritura que podem ser utilizados nos fritadores contínuos dependendo do tipo de produto e a capacidade de produção do equipamento. Isolamento térmico para aproveitamento total da temperatura.

LINHAS CONTÍNUAS PARA SALGADOS

A produção em escala de produtos fritos requer sistemas contínuos, que permitam alcançar os máximos níveis de qualidade com mínimos custos produtivos. Quando é necessário fritar grandes quantidades de alimentos empanados os fritadores contínuos são a melhor opção.

As linhas de empanamento e fritura foram desenvolvidas com base em uma prolongada experiência no projeto e fabricação de equipamentos para fritura, com objetivo de manter o óleo sempre limpo, obter coloração e fritura uniformes, delicado sabor, maior durabilidade (shelf life) dos produtos e o mínimo contato manual.

O processo inicia-se no preparo da massa e do recheio, utilizando a masseira cozedora planetária **MSP180.**

A massa e o recheio são carregadas em seus devidos recipientes, na formadora de salgados **FORMAX**, que forma o salgado desejado. A continuação os produtos entram na **EMPANADORA**, onde passam pelo ligante (pode ser leite, ovo ou líquido específico para empanados), depois pela farinha de rosca, gerando um empanamento perfeito .

Após empanados os produtos são transportados por uma **ESTEIRA** até o **FRITADOR CONTÍNUO** que realiza a fritura e descarrega os produtos em um **RESFRIADOR** que deixa o produto em temperatura ambiente por meio de ventilação forçada.

Todo este processo pode ser controlado por um Painel de Comando Central.

Todos os equipamentos são construidos em aço inoxidável e materiais sanitários.

As **LINHAS CONTÍNUAS** da **INCALFER** sintetizam a melhor aplicação da tecnologia moderna de processos contínuos, adaptados as características de produção e possibilidades econômicas dos processadores brasileiros. O projeto modular e a grande variedade dos equipamentos disponiveis permitem configurar a linha ideal para cada aplicação.

INCALFER SRL
Andrés Baranda 2359
B1878 DLU Quilmes- Bs. As. - Argentina
Tel./Fax: (54-11) 4224-8515
E- mail: info@incalfer.com
www.incalfer.com

INCALFER MAQUINAS ESPECIAIS LTDA. - EPP
Rua Cecília, 147 - Vila Esperança
Cep 03651-040 - São Paulo - SP - Brasil
Fone/Fax: 11-3296-7700
E-mail: incalfer@incalfer.com.br
www.incalfer.com.br