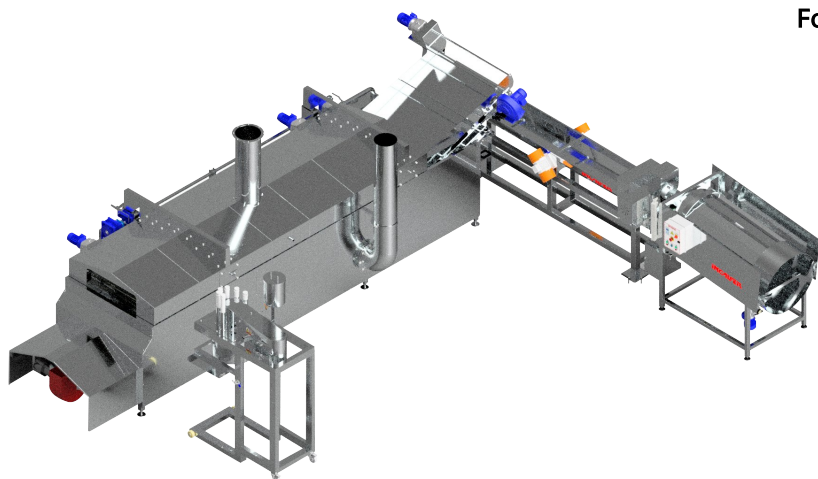




LINHA CONTÍNUA DE **BANANA FRITA**



Formada pelos seguintes equipamentos:

- Cortador de banana em rodela redonda ou em fatias longitudinais
- Lavadora
- Fritador contínuo
- Resfriador contínuo
- Dosador de sal e temperos em pó
- Tanque reservatório de óleo
- Painel de comando centralizado



Dimensões:.....	Variável
Peso:.....	Variável
Potência:.....	Variável
Produção:.....	Variável

Algumas aplicações



Banana em fatias



Banana em rodela

- ✓ Alto rendimento.
- ✓ Baixo consumo de gás.
- ✓ Controle preciso da temperatura de fritura.
- ✓ Controle de qualidade em todas as etapas do processo.
- ✓ Padronização de cor e crocância dos produtos fritos.
- ✓ Produtos fritos com menor absorção de óleo.
- ✓ Excelente relação volume de óleo e produção por hora, gerando um baixo Turn-Over, preservando o óleo de fritura.
- ✓ Filtros para separação de farelos.
- ✓ Baixa necessidade de mão de obra, sem contato manual com os produtos.
- ✓ Operação muito simples para o operador.