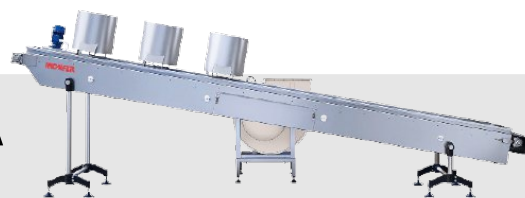




RESFRIADOR DE ESTEIRA RE



O Resfriador de Esteira é geralmente utilizado para produtos de tamanho médio a grande, para evitar que os produtos pequenos se incrustem dentro das esteiras.

Está composto por uma esteira aramada que recebe os produtos e os transporta para o processo seguinte enquanto são resfriados por ventilação forçada, garantindo maior eficiência de resfriamento no processo do alimento.

Podendo ser construído em várias configurações de comprimento e largura, o Resfriador de Esteira é facilmente agregado nas linhas de produção contínua, geralmente instalado na saída dos fritadores ou fornos contínuos, garantindo maior qualidade no produto final.

Estrutura robusta, construída em aço inoxidável, o Resfriador de Esteira é um equipamento que gera infinidade de benefícios no processamento dos alimentos.



Dimensões:..... 5220x1790x1520mm(CxLxA)
Peso:..... 280Kg
Potência:..... 7.5 kW - 220/380V - Trifásico
Produção:..... 1000 Kg/hora Batata palito pré frita

Algumas aplicações



Batata palito pré frita



Salgados



Pellets

Desenho técnico

