



SALGADOR TEMPERADOR ROTATIVO

TR



Este equipamento é composto por um funil de carga de temperos com sistema de agitação para evitar a formação do oco dentro do funil. Visor em plástico transparente, para verificar quanto produto tem dentro do funil. Helicoide plástico para dosagem dos temperos acionado por motor redutor com variador de frequência, que permite regular a dosagem de temperos sobre os produtos de forma homogênea. Sistema que permite uma rápida desmontagem do helicoide para troca ou limpeza.

Cilindro temperador construído com defletores longitudinais para melhorar a homogeneização dos produtos com os temperos. O cilindro possui velocidade que garante um trato delicado dos produtos e evita a quebra dos mesmos.

- ✓ Transporte suave e delicado aos produtos.
- ✓ Homogeneidade no temperado dos produtos.
- ✓ Praticidade.
- ✓ Aumento da produtividade.
- ✓ Aproveitamento do espaço.
- ✓ Facilidade de limpeza.



Dimensões:.....	2270x1230x1960(CxLxA)
Peso:.....	240 Kg
Potência:.....	0.74 kW - 220/380V - Trifásico
Produção:.....	600 Kg/hora

Algumas aplicações



Batata



Banana



Snacks

Desenho técnico

