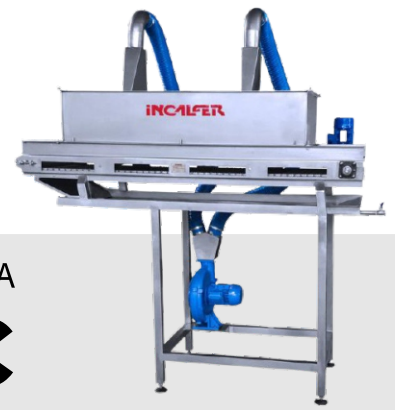




ESCORREDOR CONTÍNUO DE BATATA CORTADA

ECBC



O Escorredor Contínuo de Batata Cortada é um equipamento que recebe os produtos geralmente da saída de uma lavadora e retira a água superficial mediante jatos de ar de alta pressão, gerados por um ventilador centrífugo de alto rendimento.

A esteira transportadora aramada de aço inoxidável permite a passagem da água retirada, que é conduzida até um coletor, podendo ser reutilizada no processo.

Este Escorredor Industrial é geralmente utilizado nas linhas contínuas de batata frita, chips, ondulada, e palha para retirar a água superficial da batata cortada antes da entrada no fritador contínuo.

- ✓ Retira a água superficial da batata de forma contínua.
- ✓ Aumenta a produção do fritador contínuo.
- ✓ Recupera a água que volta para a lavadora.



Dimensões:.....	2130x940x2130(CxLxA)
Peso:.....	240Kg
Potência:.....	2.25 kW - 220/380V - Trifásico
Produção:.....	1000 Kg/hora de batata frita

Algumas aplicações



Batata palha



Batata ondulada



Batata Chips

Desenho técnico

