INCALFER

SOLUÇÃO PARA O

PROCESSAMENTO DE BATATA PRÉ FRITA CONGELADA

- ✓ EFICIÊNCIA ENERGÉTICA
- ✓ MÁXIMO RENDIMENTO
- ✓ VÁRIOS TIPOS DE CORTE
- ✓ SISTEMAS DE FILTRAGEM DE ÓLEO
- ✓ AUTOMAÇÃO E CONTROLE PRECISO DA PRODUÇÃO
- ✓ QUALIDADE E UNIFORMIDADE DE CORTE
- ✓ TECNOLOGIA DE FRITURA CONTROLADA
- ✓ ALTA CAPACIDADE DE PRODUÇÃO

APRESENTAÇÃO

REVOLUCIONE SUA PRODUÇÃO DE BATATA PRÉ FRITA CONGELADA COM A INCALFER: TECNOLOGIA DE PONTA

Descubra como a Incalfer está transformando o mercado de batatas pré-fritas congeladas com sua linha contínua de batata pré frita congelada.

Este material oferece uma visão clara e prática das soluções inovadoras que a Incalfer traz para o setor. Com a linha contínua de batata pré frita congelada da Incalfer, você vai entender como é possível aumentar a eficiência da produção de batatas pré-fritas congeladas, garantindo um produto final de alta qualidade.

Este material é essencial para quem busca melhorar a competitividade no mercado de alimentos congelados. Ele apresenta de forma objetiva como a linha contínua da Incalfer pode ser um diferencial para o seu negócio, trazendo benefícios reais e tangíveis. A leitura deste material vai proporcionar um entendimento aprofundado sobre as vantagens operacionais e econômicas que a Incalfer oferece.

Se você está procurando maneiras de inovar e crescer no mercado de batatas pré-fritas congeladas, este material é uma leitura obrigatória.

Não perca a oportunidade de conhecer as soluções que podem levar sua empresa a um novo patamar de eficiência e qualidade.

Seu futuro no competitivo mercado de batatas pré fritas congeladas começa aqui. Continue lendo e transforme sua visão em realidade.

NOSSAS SOLUÇÕES

A Incalfer oferece soluções inovadoras para o processamento de batata pré frita congelada, com linhas completas que transformam batatas em produtos deliciosos e rentáveis, agregando valor significativo ao negócio.
Os nossos equipamentos são adaptáveis às necessidades específicas de cada cliente, garantindo flexibilidade e eficiência em todas as fases do processamento.
Disponibilizamos uma gama de máquinas projetadas para atender diversas etapas e capacidades do processo de produção de batata pré frita congelada, incluindo descasque, corte, lavagem, branqueamento, cozimento em forno e fritura contínua.
Além disso, nossas máquinas são conhecidas e reconhecidas pela alta capacidade e confiabilidade, assegurando uma produção consistente e de qualidade superior.

REFERÊNCIA EM

EQUIPAMENTOS

Somos amplamente reconhecidos como uma referência no setor de processamento de alimentos, consolidando nossa posição ao longo de uma trajetória marcada por inovação, qualidade e compromisso com a excelência. Com décadas de experiência, a empresa se destaca pela capacidade de desenvolver soluções tecnológicas avançadas que atendem às demandas dinâmicas da indústria alimentícia.

A história da Incalfer é reconhecida pela constante evolução impulsionada por uma equipe de profissionais altamente qualificada e uma cultura de inovação que permeia todas as suas operações. Essa combinação de tradição e modernidade faz da Incalfer um parceiro confiável e a escolha ideal para empresas que buscam excelência.

57
Anos ajudando empresas a aumentarem seus lucros e diminuirem seus gastos

+20.000
Máquinas fabricadas e vendidas pelo mundo

+30
Países que possuem nossos equipamentos espalhados nos 5 continentes

OS
BENEFÍCIOS

As linhas contínuas da Incalfer oferecem produtos com níveis de qualidade superiores, garantindo a satisfação dos consumidores finais. Além disso, a automatização dos processos produtivos permite uma significativa redução de custos operativos, ao mesmo tempo em que diminui a necessidade de mão de obra, proporcionando uma operação mais eficiente e econômica.

AUTOMATIZAÇÃO

Automatização Completa

Desde o momento em que as batatas in natura chegam, até o empacotamento do produto final, cada etapa é coordenada para maximizar a eficiência e minimizar erros humanos. Isso não só garante consistência na qualidade do produto, mas também libera sua equipe para focar em tarefas mais estratégicas, aumentando a produtividade geral da sua operação.

INOVAÇÃO

Inovação Constante

Mantenha-se à frente da concorrência com nosso compromisso inabalável com a inovação. Investimos continuamente no desenvolvimento de novas tecnologias para otimizar cada aspecto do processo de produção. Isso não apenas melhora a eficiência e a qualidade, mas também posiciona sua empresa como líder no setor, pronta para se adaptar e prosperar em um mercado em constante evolução.

QUALIDADE

Qualidade Superior

Nossos equipamentos são projetados com precisão para produzir batatas fritas de qualidade excepcional. Cada batata sai do processo com crocância irresistível, absorvendo a quantidade mínima de gordura e mantendo uma coloração clara e atraente. Isso não apenas satisfaz os consumidores mais exigentes, mas também fortalece a reputação da sua marca como sinônimo de excelência.

EFICIÊNCIA

Eficiência Energética

Adote uma abordagem sustentável com nossa tecnologia de fritura avançada, que utiliza eficientemente gás ou cavaco e reduz significativamente o consumo de óleo. Essa eficiência energética não só diminui os custos operacionais, mas também demonstra um compromisso com práticas de produção ambientalmente responsáveis, um diferencial cada vez mais valorizado por consumidores e parceiros de negócios.

Prieto

Marcos Aurelio
Diretor da Prieto Alimentos

“Nós acreditamos na marca Incalfer porque acreditamos na equipe que nos atende.

Nós acreditamos na equipe por causa dos resultados obtidos.

Em outras palavras, a Incalfer tem: preço justo, uma excelente equipe de vendas, pós-venda e produtos confiáveis.”

O RESULTADO

Um produto final que se destaca tanto em sabor quanto em textura. A tecnologia empregada na linha contínua permite um controle preciso da temperatura e do tempo de fritura, garantindo que cada batata atinja a crocância ideal enquanto preserva seu sabor natural.

O que torna a experiência dos consumidores algo inesquecível.

O método de fritura contínua melhora de forma clara o rendimento das batatas fritas.
Isso porque o processo é projetado para poder minimizar a absorção de óleo, resultando em batatas leves e saudáveis, sem riscos de comprometer o sabor.
Assegurando que os lotes de batatas fritas mantenham sua qualidade e consistência.

O

COMPROMISSO DA INCALFER

Na Incalfer, entendemos que a aquisição de equipamentos é um investimento significativo e é por isso que nos comprometemos em oferecer soluções que não apenas atendam, mas superam suas expectativas em termos de qualidade e durabilidade. Todos os nossos equipamentos são fabricados com materiais de alta qualidade e passam por rigorosos testes de controle de qualidade para que tenham um perfeito desempenho no dia a dia e também longevidade.

Nossa equipe de suporte técnico está sempre pronta para oferecer assistência especializada, garantindo que seu equipamento funcione perfeitamente ao longo do tempo. Ao escolher a Incalfer, você está optando por inovação, segurança e compromisso com a total satisfação do cliente. Nossa prioridade é garantir que você tenha a melhor experiência possível com as nossas soluções, do exato momento em que você adquire até o uso diário dos equipamentos escolhidos.

Confie na Incalfer para fornecer soluções que impulsionam e levam a sua empresa ao sucesso, respaldadas por uma garantia que reflete nossa confiança inabalável na qualidade de nossos equipamentos.

INCALFER 57 ANOS Construindo histórias com você

Somos uma empresa de desenvolvimento de tecnologia para processamento de alimentos. Nos dedicamos a projetar e fabricar equipamentos industriais para processar e agregar valor aos alimentos naturais.

INCALFER
TECNOLOGIA PARA PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

+55113296-7700
contato@incalfer.com.br
https://www.incalfer.com.br
Rua Manuel Jesus Fernandes, 172 - Jardim Santo Afonso - CEP 07215-230 - Guarulhos - SP - Brasil