



**INCALFER**  
TECNOLOGIA PARA PROCESAMIENTO DE SNACKS

## Líneas semiautomáticas

Las líneas manuales INCALFER garantizan una excelente calidad de producto terminado, flexibilidad de procesos y bajo nivel de inversión. Son aptas para procesar papas fritas, plátanos, palitos salados, pellets, chicharrón de cerdo y maníes o cacahuates, entre otros productos. En el caso de las líneas para papas fritas están compuestas por una peladora abrasiva, alimentador continuo, una cortadora centrífuga, una lavadora hidrodinámica, una centrifugadora y un freidor de alto rendimiento térmico. Opcionalmente se puede incluir un cargador dosificador para la cortadora. Disponemos de capacidades desde 35 kg/h en papas fritas con un solo freidor. Estas producciones se pueden duplicar o triplicar agregando uno o dos freidores con la misma versión de los demás equipos.

### **Semi-Automatic Lines**

*INCALFER'S batch lines guarantee an excellent finished product quality, process flexibility and a low investment level. They are apt for processing potato chips, plantain chips, pellets, peanuts and a long line of other products. The batch lines for potato chips are composed of an abrasive peeler, a centrifugal slicer, a hydro-dynamic washer, a centrifugal dryer and a high temperature thermal fryer. It comes with an optional screw conveyor to the slicer. These productions can be duplicated or tripled adding one or two of the fryers with the same version of the other equipment.*



Línea por batch para papas fritas

Potato chips semiautomatic line

## Línea Continua para Papas Fritas

Los diseños de INCALFER sintetizan la mejor aplicación de la tecnología moderna de procesos continuos para diferentes capacidades de producción. Diseño modular que permite la instalación de equipos individuales hasta configurar la línea completa. La línea standard está compuesta por un cargador dosificador; peladora abrasiva automatizada; alimentador continuo; cortadora centrífuga; lavadora hidrodinámica; blanqueador opcional; escurridor por cortinas de aire; freidor continuo con calentamiento incorporado o externo; saborizador y enfriador continuo. Capacidad de producción desde 70 kg/h hasta 500 kg/h de papas fritas terminadas. Construcción robusta y simple, excelente calidad de producto terminado y bajo costo operativo.

### **Automatic Lines for Potato Chips**

INCALFER'S designs synthesize the best application of modern technology for different production capacities. Our modular design permits the installation of individual equipment until you configure the complete line. The standard line is composed of a screw conveyor; automated abrasive peeler; continuous feeder; centrifugal slicer; hydro-dynamic washer; optional blancher, belt dryer; continuous fryer with a heater incorporated or external heat exchanger; flavoring system and continuous cooler. The production capacity starts from 70 kg/h to 500 kg/h of finished potato chips. It has a robust and simple construction, and excellent finished product quality and a low operative cost.



Línea continua para papas fritas



# Freidores Continuos

La ingeniería del diseño de los freidores continuos INCALFER tienen como respaldo cientos de equipos en operación, distribuidos en varios continentes. Todos los modelos se caracterizan por su tecnología moderna y funcional. Se emplean para elaborar papas fritas y pre-fritas, plátanos, maníes, tortillas, pellets, palitos salados, chicharrón de cerdo, cacahuates, masas, empanados y una amplia variedad de alimentos. Su diseño asegura un aceite siempre limpio y larga vida útil. El elevado rendimiento térmico reduce al mínimo el consumo de combustible. Fácil limpieza y simple mantenimiento. Disponemos de versiones con calentamiento directo por intercambiador incorporado, con calentador directo externo a serpentina o por calentamiento indirecto mediante fluido térmico con intercambiador externo. Filtrado continuo del aceite en circulación para separación de partículas gruesas con filtro incorporado y filtro fino externo opcional para separación de las partículas finas. Disponemos de una variedad de equipos apropiados para cada producto y volumen de producción.



## Continuous Fryers

*The enginery of the design of INCALFER'S continuous fryers is guaranteed by hundreds of equipments in operation distributed over various continents which back-up its renowned quality. All of the models are characterized by its modern and functional technology. They are used to elaborate potato chips, peanuts, pellets, fried chicken and a wide variety of foods. Its design assures an always clean oil and longer endurance. The high thermal development reduces to a minimal the consumption of fuel, easy cleaning and simple maintenance. We dispose of versions with a direct external heater with a serpentine tube, or indirect heating with an external heat exchanger. A continuous filtering of the oil in circulation separates the big particles with an incorporated filter and an optional external fine filter for the separation of the fine particles.*



**Potato chips continuous line**



# Soluciones Tecnológicas a medida

**Frutas Secas – Pellets – Tortillas Chips – Plátanos – Chicharrón -  
Frituras de maíz y trigo**

INCALFER ofrece líneas continuas específicas para cada uno de los productos mencionados en el título. Normalmente son configuradas de acuerdo a las características del producto requeridas por el comprador. Pueden ser aplicados diferentes sistemas de alimentación y dosificación. Los freidores con tiempo de procesos regulables, disposición apropiada en cada caso de las cintas transportadoras y con sistemas de calentamiento a gas directo incorporado al freidor o con equipo de serpentina externa. A pedido calentamiento indirecto con intercambiador. En todos los casos con el mínimo volumen de aceite en circulación.

Hornos continuos de cintas múltiples para el caso de tortilla chips.

Capacidad de producción desde 100 hasta 1000 kg/h de pellets, maníes o cacahuate.

Construcción en acero inoxidable. Diseño robusto y funcional. Comando con panel eléctrico centralizado.



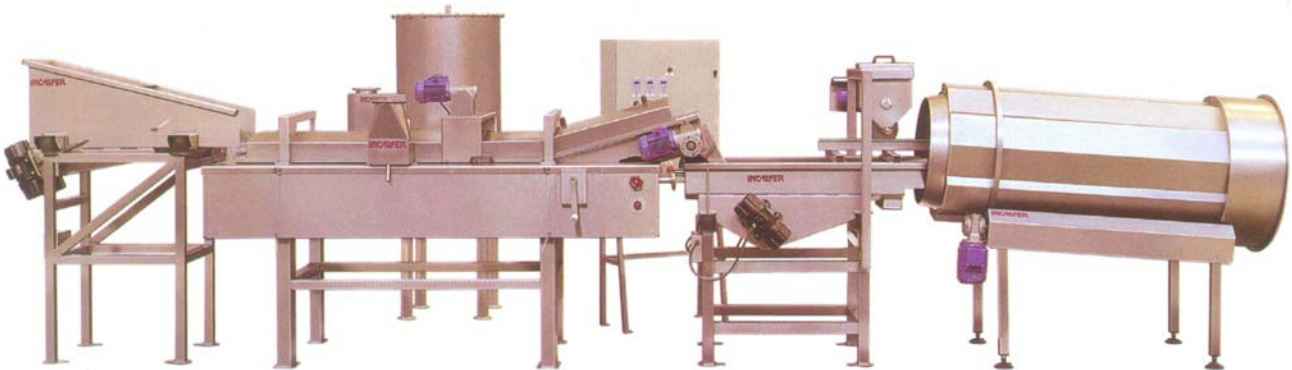
**Línea Continua para maní**  
*Peanuts continuous processing line*

## **Technological Solutions tailored made**

**Dried Fruits - Peanuts – Pellets – Tortilla chips – Plantains – Pork –  
Corn and wheat snacks**

*INCALFER offers specific continuous lines for each one of the products found in the title. Normally they are configured according to the characteristics of the required product that the buyer desires. Different feeding systems and dosers can be added. The fryers come with suitable processing times, appropriate location of each of the transporting belts and with direct heating systems, by gas incorporated to the fryer, or with an external heater. You can also ask for an indirect heating system with an external heat exchanger. In all of the cases, the fryers come with the minimum volume of oil in circulation.*

*We also provide continuous ovens with multiple belts for tortilla chips. The production capacity starts at 100 and goes to 1000 kg/h of pellets or peanuts. They are totally made of stainless steel. They have a robust and functional design, and a centralized electric control panel.*



**Línea Continua para pellets**

*Pellets continuous processing line*



**INCALFER SRL**  
Andrés Baranda 2359  
B1878 DLU Quilmes- Bs. As. - Argentina  
Tel./Fax: (54-11) 4224-8515  
E- mail: info@incalfer.com  
www.incalf.com



**INCALFER DO BRASIL LTDA**  
Rua Cecília, 146 - Vila Esperança  
Cep 03651-040 - São Paulo - SP - Brasil  
Fone: 11-3296-7700  
E-mail: incalfer@incalfer.com.br  
www.incalf.com.br