

LÍNEA CONTINUA DE PALITOS SALADOS

La producción de palitos de harina comienza amasando bollos que luego son pasados por la sobadora y conformados en láminas arrolladas sobre un eje para alimentar la cortadora de palitos o bolitas. Esta última máquina corta la lámina de masa en trozos del largo y ancho requerido conforme al producto final deseado después del proceso de fritura.

La cortadora consiste en un bastidor que contiene dos rodillos ranurados enfrentados y encajados, que cortan la lamina en tiras longitudinales. Seguidamente las tiras son cortadas al largo deseado por cuchillas transversales montadas sobre un tercer eje paralelo. La masa laminada y cortada normalmente es recibida por una cinta transportadora que la descarga en el freidor.

Seguidamente comienza el proceso de fritura. Los freidores se pueden proveer con calentamiento interno por tubos sumergidos en la batea del freidor. También a pedido el calentamiento puede ser externo, por medio de un calentador con serpentina y bomba de circulación de aceite. En todos los casos se utilizan quemadores de gas.

La selección del tipo de freidor a emplear, depende de la gama de diferentes productos a elaborar y sus distintos parámetros de proceso. Normalmente la selección requiere un análisis conjunto con el cliente.

Los equipos se pueden configurar para producciones de 200, 300 y 500 Kg\h

