

LÍNEA CONTINUA DE PAPAS KETTLE

Nuestro proceso inicia con un pelado automático. A continuación, las papas cortadas continúan por una cinta que acumulará la cantidad de papas requeridas por batch de carga del freidor mediante un sistema electrónico programable para ajustar los tiempos y velocidades del mismo.

Seguidamente, comienza el proceso de fritura, las papas ingresan en un freidor para papas Kettle con capacidad de 200 kg/hr, con sistema de agitado para producir una fritura uniforme. El mezclador / agitador es comandado por un programador (PLC) que controla los tiempos de agitación, las etapas del agitador y también activa la cinta de extracción del producto. La batea cuenta con sistema de reposición automática de aceite mediante un flotador y con conexiones para un tanque de reposición de aceite.

A continuación, las papas ingresan en la zaranda vibratoria para quitar el aceite sobrante del proceso de fritura, eliminar pequeñas partículas y contribuir a generar un flujo continuo de producto hacia la cinta elevadora y finalmente al saborizador-salador rotativo, a través del cual se dosifica la sal/sabor deseado. Finalmente, las papas son conducidas a un enfriador continuo que facilita el enfriamiento e inspección final del producto antes de entrar en la máquina envasadora.

Nuestra Línea Continua de Papas Kettle, cuenta con un tablero eléctrico centralizado para comandar y controlar el manejo de toda la instalación.

EQUIPOS PREVISTOS PARA UNA PRODUCCIÓN DE 200Kgr/hr



Andrés Baranda 2359



info@incalfer.com



(+54 11) 4253 3848



incalfer.com.ar