



> Equipo utilizado para salar o saborizar papas fritas, palitos salados, plátano frito, nachos, productos extruidos, galletitas, etc.

El saborizador rotativo continuo, está constituido por un tambor de chapa plegada cuyas dimensiones están adaptadas a las necesidades de producción de cada cliente.

El tambor se encuentra apoyado sobre dos ejes giratorios con ruedas que le transmiten el movimiento, el accionamiento se realiza por medio de un motorreductor. El equipo cuenta con un aplicador de aceite, un sistema de dosificación, pulverización, y un dosificador de polvo.

Todo el sistema estará montado sobre una estructura de caños estructurales soldados, con patas de altura regulable.

Construcción total en acero inoxidable y materiales sanitarios a excepción de los elementos mecánicos.

