



➤ Equipo utilizado para salar o saborizar los productos a la salida de las líneas continuas de producción, ya sean papas o plátano frito, palitos salados, nachos, churritos, maníes, pellets, etc.

Cuenta con dosificador de sal/sabor por medio de tornillo de velocidad variable para lograr la dosificación de sal o sabor deseada. El avance del producto se produce por estar el eje del cilindro inclinado con respecto al plano horizontal.

Un equipo versátil, diseñado y elaborado para cubrir las necesidades de producción requeridas.

Construcción totalmente en acero inoxidable AISI 304 a excepción de los elementos mecánicos.



Andrés Baranda 2359



info@incalfer.com



(+54 11) 4253 3848



incalfer.com.ar