

مجفف الملح/موزع جرعات الملح

Dosificador de sal/secador de sal

موزع جرعات الملح

موزع الملح مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-316 ويؤدي وظيفة توفير جرعات الملح بشكل صحيح داخل كل علبه.

يخزن الملح في قادوس مزود بمقاومات من أجل الحفاظ على المنتج جافاً ليكون من الممكن إجراء طرد صحيح له، بحيث يمكن التحكم في درجة الحرارة عن طريق منظم الحرارة. كما إنه يحتوي على تحكم في مستوى الملح لتجنب توقف الماكينة بسبب عدم كفاية المنتج في القادوس.

يتم توريد الجرعات عند مرور كل علبه بفضل نظام الكشف عن مرور العلب. باستخدام موزع الجرعات هذا، يمكننا اختيار كمية المنتج التي نضعها في كل علبه.

يورد مع شهادة CE.

Dosificador de sal

El dosificador de sal está construido en acero inoxidable AISI-316 y realiza la función de un correcto dosificado de la sal en el interior de cada lata.

La sal se almacena en una tolva provista de resistencias con el objeto de mantener el producto seco para poder realizar una correcta expulsión del mismo, pudiendo controlar la temperatura por medio de un termostato. Así mismo, cuenta con un control de nivel de sal para evitar así el paro de la máquina debido a la insuficiencia de producto en la tolva.

La dosificación se realiza al paso de cada lata gracias a un sistema de detección de paso de latas. Con este dosificador podemos elegir la cantidad de producto que depositamos en cada lata.

Suministrado con certificado CE.



Dosificador de sal / موزع جرعات الملح

مجفف الملح

صنع مجفف الملح الخاص بنا من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-316 وتم تجهيزه لأداء وظيفة تفتيت وتجفيف الملح الذي سيتم إدخاله لاحقاً في العلب من خلال واضع جرعات الملح.

باستخدام هذا الجهاز نحقق التجانس والجفاف في المنتج مما يضمن الجرعة الصحيحة، لأن الملح يكون أحياناً رطباً، مما يتسبب في تكتل يمنعنا من وضع الجرعة الصحيحة.

يتحقق التجانس من خلال تدوير الأسطوانة التي تم إدخال الملح فيها مسبقاً. يساعد هذا الدوران على تفتيت المنتج وتقسيمه إلى جزيئات صغيرة يمر عليها بعد ذلك تيار من الهواء الساخن يجففها ويترك المنتج في حالة مثالية للاستخدام. يورد مع شهادة CE.

Secador de sal

Nuestro secador de sal está construido en acero inoxidable AISI-316 y preparado para realizar la función de desmenuzando y secado de la sal que posteriormente será introducida en las latas por medio del dosificador de sal.

Con este aparato conseguimos una homogeneidad y sequedad en el producto que nos aseguran una correcta dosificación, ya que en ocasiones la sal está húmeda, provocando un apelmazamiento que nos impediría una correcta dosificación.

La homogeneidad se consigue con la rotación del tambor en el que previamente se ha introducido la sal. Esta rotación favorece el desmenuzando del producto, separándolo en pequeñas partículas que son atravesadas luego por una corriente de aire caliente que las seca y deja el producto en un estado óptimo para su empleo.

Suministrado con certificado CE.



مجفف الملح / Secador de sal