

# معدات لإضافة الزيوت أو الصلصات

## Equipo para adición de aceites o salsas



Control de temperatura  
automático

تحكم أوتوماتيكي في درجة  
الحرارة

مصمم لإضافة الزيوت أو الصلصات عبر ستار أو منفذ في الحاويات.

يتم تصفية الزيت أو الصلصة الزائدة قبل العودة إلى خزان التراكم، ويتم ضخها مرة أخرى إلى وحدات الجرعات، من خلال مضخة طاردة ذات دوران مفتوح.

مزود بهزاز في حالة استخدام الصلصات.

آلة فعالة بقوة:

- مجهزة بملف مغلق ومظهر لاستعادة مكثفات.
- تحكم أوتوماتيكي في درجة الحرارة وصمامات معدلة لدخول البخار.

هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-304.

مزود بشهادة سي إي.

مبني بوحدة جرعات واحدة أو أكثر، اعتماداً على الإنتاج والشكل المطلوب إنتاجه.

Diseñado para añadir aceites o salsas por cortina o rebose a los envases.

El aceite o salsa sobrante es filtrado antes de volver al depósito de acumulación, y bombeado nuevamente a las unidades de dosificación, a través de una bomba centrífuga de rodete abierto.

Equipado con agitador en caso de utilización de salsas.

Máquina energéticamente eficiente:

- Dotada de serpentín cerrado y purgador para recuperación de condensados.
- Control automático de temperatura y válvulas moduladas de entrada de vapor.

Construcción en acero inoxidable AISI-304.

Suministrado con certificado CE.

Construido con una o varias unidades de dosificación, dependiendo de la producción requerida y formato a producir.