

Salt doser/salt drier

Dosificador de sal/secador de sal

Salt doser

The salt doser is made of AISI-316 stainless steel and carries out the correct dosing of salt inside each can.

The salt is stored in a hopper with resistance heaters to keep the product dry so it will move out correctly, with temperature controlled by means of a thermostat. It also has a salt level control to avoid machine stoppages due to lack of product in the hopper.

Dosing is carried out as each can passes, thanks to a can detector system. This doser enables you to choose the amount of product deposited in each can.

Supplied with EC certificate.



Salt doser / Dosificador de sal.

Salt drier

Our salt drier is made of AISI-316 stainless steel and prepared for carrying out the grinding and drying of the salt that will subsequently be dosed in the cans with the salt doser.

This device ensures the product is dry and homogeneous for correct dosing, because the salt is sometimes damp, causing clumping that would impede correct dosing.

Homogeneity is achieved by rotating the drum with the salt inside. This rotation favours the crumbling of the product, separating it into small particles, which are then placed under a current of hot air to dry them and leaves the product in optimum state for use.

Supplied with EC certificate.

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.

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.



Salt drier / Secador de sal.