

Equipment for adding oil or sauces

Equipo para adición de aceites o salsas



Automatic temperature control
Control de temperatura automático

Designed to add oil or sauces in a curtain or overflowing the containers.

The surplus oil or sauce is filtered before returning to the accumulation tank and is subsequently pumped back to the dosing units, using an open impeller centrifugal pump.

Fitted with a mixer in the case of sauces.

An energy efficient machine:

- **Fitted with a closed coil and purger to recover condensates.**
- **Automatic temperature control and modulated steam entrance valves.**

Made of AISI-304 stainless steel.

Supplied with EC certificate.

Constructed with one or several dosing units, depending on the required production and the format to be produced.

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.