

Doseur de sel/sécheur de sel

Dosificador de sal/secador de sal

Doseur de sel

Le doseur de sel est construit en acier inoxydable AISI-316 et réalise la fonction de dosage correct du sel à l'intérieur de chaque boîte.

Le sel est stocké dans une trémie dotée de résistance afin de maintenir le produit au sec, en vue de réaliser une expulsion correcte de celui-ci, la température pouvant être contrôlée par un thermostat. De plus, il dispose d'un dispositif de contrôle du niveau de sel pour éviter ainsi l'arrêt de la machine s'il manque du produit dans la trémie.

Le dosage est effectué au passage de chaque boîte grâce à un système de détection du passage des boîtes. Avec ce doseur, nous pouvons choisir la quantité de produit que nous déposons dans chaque boîte.

Fourni avec le certificat CE.



Doseur de sel / Dosificador de sal.

Sécheur de sel

Notre sécheur de sel est construit en acier inoxydable AISI-316 et conçu pour remplir les fonctions de séparation et de séchage du sel qui sera ensuite introduit dans les boîtes par le doseur de sel.

Cet appareil permet l'homogénéité et la sécheresse du produit ce qui garantit un dosage correct ; en effet, le sel est parfois humide ce qui entraîne une agglutination qui empêche un dosage correct.

L'homogénéité est obtenue par la rotation du tambour où a été introduit le sel au préalable. Cette rotation favorise la séparation du produit en petites particules qui sont ensuite traversées par un courant d'air chaud qui les sèche et laisse le produit dans un état optimal pour son utilisation.

Fourni avec le certificat 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.

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.



Sécheur de sel / Secador de sal.