

HEAT AND CONTROL®

Sistema de recubrimiento en dos etapas

**Aplicaciones**

- _ Snacks
- _ Galletas y otros alimentos horneados
- _ Alimentos preparados
- _ Palomitas de maíz
- _ Frutos secos
- _ Café y té
- _ Golosinas y alimento para mascotas
- Camas para mascotas

Un sistema de recubrimiento continuo, integrado y completo para obtener productos acabados uniformes y con un recubrimiento homogéneo

El sistema de recubrimiento en dos etapas integra las tecnologías de Spray Dynamics® en un solo sistema de recubrimiento, dando como resultado un recubrimiento parejo con cantidades específicas de ingredientes líquidos y secos.

Tambor de recubrimiento Soft Flight

Las aletas internas del producto, diseñadas a medida, elevan y doblan suavemente el producto, exponiendo cada pieza de manera uniforme para un óptimo recubrimiento líquido y seco. Nuestro diseño estándar de tambor de doble pared facilita el funcionamiento sanitario y simplifica la limpieza.

Aplicador atomizador de aceite "sin aire" MS-I

Un sistema de pulverización por gravedad completo, de funcionamiento por impulsos, que crea una pulverización consistente, controlada y sin aire dentro del tambor de recubrimiento.

Mediante nuestra tecnología de bomba de desplazamiento positivo accionada por pistón y boquillas de asiento autoajustables de cierre positivo, este sistema proporciona una aplicación de líquido uniforme y específica sin exceso de pulverización ni residuos.

Dispensador de ingredientes secos Uni-Spense

El dispensador de ingredientes secos Uni-Spense proporciona un suministro medido constante de una variedad de polvos y gránulos secos. Cuenta con un eje de mezcla de desplazamiento positivo y un diseño de tolva de flujo de masa.

Dispensador con placa alimentadora

Crea una cortina controlada y expandida de sazonado, sal u otros gránulos dentro del tambor de recubrimiento para producir un producto terminado con un recubrimiento uniforme.

Tambor con aletas de diseño específico para el producto

El tamaño correcto y el ángulo específico se producen según la forma, el tamaño y la densidad del producto para minimizar las roturas, maximizar el recubrimiento y reducir la acumulación de producto en el tambor.

Opciones de diseño sanitarias

Escoja entre un diseño de cilindro de tambor de doble pared o de pared simple ultrasanitaria. También hay disponibles diseños de cobertizo para el agua, de canal abierto o de bastidor de tambor completamente cerrado.

El equipo está diseñado para facilitar la sanitización a fin de minimizar el tiempo de inactividad y maximizar la productividad.



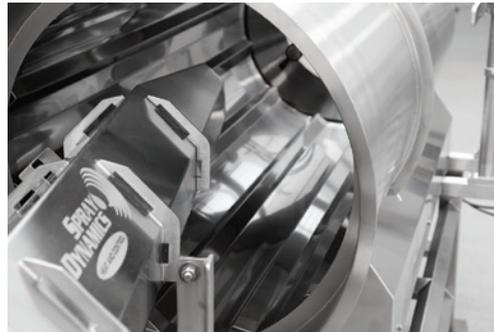
Cubiertas de recogida/contención de polvo opcionales.



Aplicadores atomizadores de aceite continuo y de lodo disponibles.

Diseño flexible

El sistema está diseñado para la capacidad de recubrimiento de una, dos etapas o varias zonas. Maneja aplicaciones de atomización de aceite o lodo para la adición de líquidos con capacidad para líquidos calentados. El equipo de aplicación de ingredientes secos incluye el dispensador de ingredientes secos Uni-Spense y el dispensador con placa alimentadora.



Consiga un acabado óptimo del producto recubierto mediante la aplicación selectiva de ingredientes líquidos y secos.



Tambor de pared simple ultrasanitario opcional.

Diseño sólido

El sistema está construido según las normas de fabricación más rigurosas para un rendimiento confiable durante años.

Opciones

- _ Acabado para productos lácteos homologado por USDA o de acero inoxidable 316
- _ Diseño de tambor de pared simple ultrasanitario con diseño de bastidor de canal abierto
- _ Cilindro de tambor totalmente cerrado
- _ Alimentadora de productos con base de cinta de pesaje de diseño sanitario
- _ Alimentadora de base vibratoria
- _ Sistema de pérdida de peso en polvo
- _ Sistema de montaje en carro del dispensador con placa alimentadora
- _ Montaje de barra de atomización fácil de extraer

- Calibrado del sistema basado en el rendimiento del producto y la densidad aparente del mismo.
- Tamaños de tambor disponibles con diámetros de 30-72" (0.76-1.83 m) y longitudes de 36-180" (0.91-4.57 m).
- Construcción de acero inoxidable 304 estándar, acero inoxidable 316 u otras aleaciones especiales disponibles.
- Disponible como sistema de recubrimiento independiente o como parte de una solución de sistema integrado de Heat and Control.

PREGUNTAS FRECUENTES

P: ¿Qué determina el tamaño del tambor de recubrimiento?

R: El tamaño del tambor se basa en la cantidad de recubrimientos que se van a aplicar junto con el rendimiento y la densidad del producto.

P: ¿El recubrimiento de un tambor dañará el producto?

R: Un tambor de recubrimiento correctamente diseñado levantará y doblará suavemente el producto para garantizar un recubrimiento superior y a la vez impedirá que el producto se deteriore.

