



Dispensador de ingredientes secos Uni-Spense®



Aplicaciones

- _ Cacahuets recubiertos de masa
- _ Verduras frescas e IQF
- _ Frutos secos
- _ Semillas de girasol
- _ Papas fritas
- _ Chips de tortilla
- _ Snacks

Mide con precisión el sazonado, la sal y otros gránulos secos para obtener productos acabados con un recubrimiento uniforme

El dispensador de ingredientes secos Uni-Spense proporciona un flujo medido constante de productos en polvo y granulados. Un diseño de eje de mezcla de desplazamiento positivo garantiza una salida dosificada y constante de los ingredientes secos. Cuando Uni-Spense se combina con el dispensador con placa alimentadora Spray Dynamics, proporciona un sistema de sazonado en seco completo que permite obtener productos consistentes y uniformemente recubiertos dentro de un tambor de recubrimiento o para aplicaciones sobre la banda.

Diseño sin herramientas

El diseño sin herramientas aumenta el tiempo de producción al simplificar ampliamente el funcionamiento y facilitar el cambio rápido y la sanitización de los productos.

Estructura higiénica

El dispensador está construido con acero inoxidable 304, cuenta con un eje de mezcla apto para alimentos y proporciona una solución de alimentación de polvo higiénica y lista para el lavado con un diseño duradero y robusto.

Motor de CA de acero inoxidable y velocidad variable

Un motor de velocidad variable y un reductor de velocidad proporcionan una dosificación fiable y precisa del producto.

El dispensador está construido con acero inoxidable 304, cuenta con un eje de mezcla apto para alimentos y proporciona una solución de alimentación de polvo higiénica y lista para el lavado con un diseño duradero y robusto. El diseño de fácil manejo permite una rápida puesta en marcha y cambio de producto. El eje de mezcla, el tubo de transferencia y el tapón de retención de sazón, fácilmente extraíbles, minimizan la pérdida de producto durante los cambios de sabor.

El diseño de tolva de flujo de masa con agitador interno proporciona una aplicación continua de sazón.



Cobertura de sazón óptima cuando se combina con el dispensador con placa alimentadora.



Capacidad de extraer el eje de mezcla y el tubo de transferencia sin herramientas. El tapón de drenaje Delrin simplifica los cambios de producto.



Conjunto de bastidor de montaje de dosificador de polvo/placa alimentadora con tubo de agua sobre construcción de diamante.



Conjunto de tolva y tapa adaptable compatible con una variedad de opciones de llenado mecánico o neumático.

Opciones

- _ Actualización de la capacidad de pérdida de peso
- _ Ejes de mezcla de acero inoxidable o de plástico de núcleo sólido apto para alimentos
- _ Conjunto de tapa de tolva apto para dispositivo de relleno automático



PREGUNTAS FRECUENTES

P: ¿Cómo se vacía la tolva al finalizar la tirada de un producto?

R: Para vaciar el sazón restante de la tolva, simplemente ubique el conjunto de tapones de plástico azules debajo de la base de la unidad. Afloje las dos abrazaderas de palanca que sostienen el tapón en su lugar y retírelo. El sazón se vaciará en una bolsa o recipiente para su reutilización.