

SALERO Y SABORIZANTE – SALT AND FLAVORING



SABORIZANTES

Medidas: **2000X1000X1500**
Producción: **250 kilos hora**
Consumo: **0,55kw**

Tecnología

Consta de bombo en inoxidable, diseñado específicamente para mezclar el producto con el saborizante sin romperlo. El saborizantes tienen un sistema de vibración que hace que no se apelmacen para su fácil transportación y dosificación. Transporta el producto dejándolo caer por la parte inferior. Además su innovador sistema adhiere el sabor al producto de forma fácil y continua, sin derrochar producto. El saborizante a de ser en grano. Puedes mezclar, sabores como por ejemplo: queso, barbacoa, ajo, ketchup, incluso sal entre otros. Programación de hasta 200 recetas y diferente intensidad de sabor.

Higiene y accesibilidad.

Bombo giratorio desmontable para su fácil limpieza permitiendo tener un repuesto para hacer que de la producción lo más continua posible. Además todos los sistemas de canalización de sabor son fácilmente desmontables para poder limpiarse.



SEASONER

Measures: **2000X1000X1500**
Production: **250 kilos hora**
Consumption: **0,55kw**

Technology

It consists of stainless steel drum, designed specifically to mix the product with the flavor without breaking it. The flavorings have a system of vibration that does not cake for easy transportation and dosage. Carry the product by dropping it at the bottom. In addition, its innovative system adheres to the product taste easily and continuously, without wasting product. The flavoring to be in grain. You can mix, flavors such as: cheese, barbecue, garlic, ketchup, even salt among others. Programming of up to 200 recipes and different flavor intensity.

Hygiene and accessibility.

Removable rotary drum for easy cleaning allowing to have a spare to make that of the production as continuous as possible. In addition all the flavor channeling systems. They are easily removable to be cleaned.

