Solicite um orçamento sem compromisso

INCALFER

TECNOLOGIA PARA PROCESAMENTO DE ALIMENTOS

Soluções Tecnológicas Sobre Medida

Frutas Secas – Amendoins – Pellets – Castanha de Caju Torresmo – Banana Chips – Salgadinhos (Snacks)

A INCALFER oferece Especificas Linhas Contínuas para cada um dos produtos descritos no titulo. Normalmente são configuradas de acordo com as características do produto requerido pelo comprador. Podem ser aplicados diferentes sistemas de alimentação e dosagem. Os fritadores vem com tempo de processo ajustável, disposição apropriada de cada caso das esteiras transportadoras e com sistema de aquecimento direto interno a gás incorporado ao fritador ou aquecedor externo.

Você também pode pedir por um aquecedor indireto externo com trocador de calor. Em todos os casos, os fritadores vem com o mínimo volume de óleo em circulação.

Nós também fornecemos fornos contínuos com esteiras múltiplas para salgadinhos (snacks). A capacidade de produção inicia em 05kg/h e vai até 0200kg/h de pellets ou amendoins. Eles são totalmente feitos em aço inoxidável. Com um design robusto e funcional e um painel de comando eletrônico central.

Linha Contínua Amendoim e Castanhas de Caju Fritos
Peanuts continuous processing line

Technological Solutions tailored made

Dried Fruits - Peanuts – Pellets – Tortilla chips – Plantains – Pork – Corn and wheat snacks

INCALFER offers specific continuous lines for each one of the products found in the title. Normally they are configured according to the characteristics of the required product that the buyer desires. Different feeding systems and dosers can be added. The fryers come with suitable processing times, appropriate location of each of the transporting belts and with direct heating systems, by gas incorporated to the fryer, or with an external heater. You can also ask for an indirect heating system with an external heat exchanger. In all of the cases, the fryers come with the minimum volume of oil in circulation.

We also provide continuous ovens with multiple belts for tortilla chips. The production capacity starts at 100 and goes to 1000 kg/h of pellets or peanuts. They are totally made of stainless steel. They have a robust and functional design, and a centralized electric control panel.

Linha Contínua para Pellets ***Pellets continuous processing line***

Linhas Semi-Automáticas

As linhas manuais Incalfer garantem um produto final de excelente qualidade, flexibilidade nos processos e baixo nível de investimento. São aptas para processar batatas chips, palitinhos, pellets, torresmos, amendoins, entre outros. A linha para batatas chips é composta por um descascador abrasivo, alimentador continuo, cortadora centrífuga, uma lavadora hidro-dinâmica, uma centrifugadora e um fritador de alto rendimento térmico. Pode-se incluir opcionalmente uma rosca transportadora para o cortador. Estas produções podem duplicar ou triplicar adicionando um ou dois fritadores da mesma versão dos demais equipamentos.

Semi-Automatic Lines

INCALFER´S batch lines guarantee an excellent finished product quality, process flexibility and a low investment level. They are apt for processing potato chips, plantain chips, pellets, peanuts and a long line of other products. The batch lines for potato chips are composed of an abrasive peeler, a centrifugal slicer, a hydro-dynamic washer, a centrifugal dryer and a high temperature thermal fryer. It comes with an optional screw conveyor to the slicer. These productions can be duplicated or tripled adding one or two of the fryers with the same version of the other equipment.

Linha Semi-Automática para batatas fritas

Potato chips semiautomatic line

Linha Contínua para Batatas Fritas

Os desenhos Incalfer sintetizam a melhor aplicação de tecnologia moderna de processos contínuos para diferentes capacidades de produção. Nosso design modular permite a instalação de equipamentos individuais até que seja configurada a linha completa. A linha padrão é composta por uma rosca transportadora, descascador abrasivo automatizado, alimentador contínuo, cortadora centrífuga, lavadora hidro-dinâmica, branqueador opcional, esteira secadora, fritador contínuo com aquecedor interno ou externo, sistema de sabor e resfriador contínuo. Capacidade de produção de 50 kg/hr a 00 kg/hr de batatinha chips terminada. Construção robusta e simples, produto final de excelente qualidade e baixo custo operativo.

Automatic Lines for Potato Chips

INCALFER´S designs synthesize the best application of modern technology for different production capacities. Our modular design permits the installation of individual equipment until you configure the complete line. The standard line is composed of a screw conveyor; automated abrasive peeler; continuous feeder; centrifugal slicer; hydro-dynamic washer; optional blancher, belt dryer; continuous fryer with a heater incorporated or external heat exchanger; flavoring system and continuous cooler. The production capacity starts from 70 kg/h to 500 kg/h of finished potato chips. It has a robust and simple construction, and excellent finished product quality and a low operative cost.

Linha Contínua para Batatas Fritas

Fritadores Continuos

A engenharia dos desenhos dos Fritadores Contínuos Incalfer tem como respaldo centenas de equipamentos em operação distribuídos em vários continentes. Todos os modelos se caracterizam por sua tecnologia moderna e funcional. Usados para elaboração de batatas fritas e pré-fritas, amendoins, pellets, torresmo, massas, empanados e uma ampla variedade de alimentos. Seu desenho assegura um óleo sempre limpo e longa vida útil. O elevado rendimento térmico reduz ao mínimo o consumo de combustível. Fácil limpeza e simples manutenção. Temos versões com aquecimento direto externo com serpentina ou aquecimento indireto mediante trocador de calor externo. A continua filtração do óleo em circulação separa as grandes partículas com um filtro incorporado e um filtro fino externo opcional para separação de partículas mais finas.

Temos uma grande variedade de equipamentos apropriados para cada produto e tipo de produção.

Continuous Fryers

The enginery of the design of INCALFER´S continuous fryers is guaranteed by hundreds of equipments in operation distributed over various continents which back-up its renowned quality. All of the models are characterized by its modern and functional technology. They are used to elaborate potato chips, peanuts, pellets, fried chicken and a wide variety of foods. Its design assures an always clean oil and longer endurance. The high thermal development reduces to a minimal the consumption of fuel, easy cleaning and simple maintenance. We dispose of versions with a direct external heater with a serpentine tube, or indirect heating with an external heat exchanger. A continuous filtering of the oil in circulation separates the big particles with an incorporated filter and an optional external fine filter for the separation of the fine particles.

Solicite um orçamento sem compromisso

Potato chips continuous line