

La récente prolifération d'arômes coûteux et exotiques, ainsi que la demande en croissance de la part des consommateurs pour des produits de première qualité, exige plus que jamais que les fabricants de chips et d'autres snacks puissent appliquer leurs arômes de la manière la plus précise possible, à la fois pour assurer un recouvrement homogène des produits et pour limiter les gaspillages d'arômes, tout en respectant les directives sur la santé.

Fabcon Food Systems fabrique et fournit une gamme de matériel d'assaisonnement de haute qualité et haute précision pour les snacks frits et non frits. La gamme FFS comprend:

Huileuse à flux continu

Appropriée à une variété de liquides à viscosité légère ou moyenne et à des solutions à base d'huile/eau, notre machine fournit une pulvérisation précise et répétable. Les variables telles que la pression d'air, les taux d'alimentation des ingrédients et les pressions de livraison de la pompe sont réglées à partir d'un seul panneau de commande. Ces réglages augmentent le rendement de production, minimisent les gaspillages d'ingrédients et maximisent l'efficacité du processus. La conception simple maximise la fiabilité tout en réduisant les temps de nettoyage et de maintenance.



Distributeur vibrant d'arômes/Scarf feeder

Poudres, granulés et produits fins sont facilement contrôlés et manipulés sur nos « scarf feeders », qui sont conçus pour transporter, distribuer et répandre les produits légers et fins avec précision, offrant des solutions idéales d'arrosage et de revêtement. Capables de traiter une large gamme de produits, y compris les poudres à haut contenu de matières grasses, ils offrent un excellent recouvrement d'arômes, allié à une facilité de nettoyage et d'entretien. Nous fabriquons des supports sur roulettes pour le « scarf feeder » et le doseur d'arômes dont nous proposons maintenant notre propre modèle qui est disponible pour effectuer des essais.



Vibra-weigh

Ce convoyeur vibrant peseur intégré (Scarf Feeder) assure une haute efficacité et une faible maintenance ainsi qu'une précision de pesage exceptionnelle et par conséquent une meilleure précision d'assaisonnement. Associé à un tambour d'aromatisation approprié, un doseur d'arômes et un Scarf Feeder, le VIBRA-WEIGH permet l'application d'arômes avec un écart-type inférieur à 0,35% et l'application de sel avec un écart-type inférieur à 0,11%. L'unité est d'une construction simple et extrêmement robuste, ce qui facilite la maintenance et le nettoyage.



Tambours d'aromatisation

Ainsi que l'alimentation du produit et la précision d'application des arômes secs et/ou d'huile, la conception du tambour est un facteur critique pour assurer un revêtement optimal d'arômes. Le diamètre, la longueur, la vitesse de rotation et l'inclinaison sont tous des éléments majeurs, tout comme le nombre et la conception des taquets pour assurer que les produits se retournent les uns sur les autres de manière homogène et délicate.



Quelques tailles de tambours d'aromatisation de série:

- 500 X 1000mm
- 750 x 1500/1800/2100/2500mm
- 1000 x 2500/3000mm

Fabcon Food Systems Ltd fabrique et fournit des solutions de manipulation et process sur mesure pour l'industrie agroalimentaire en Europe et au-delà.

Nous proposons une large gamme de produits, de la conception initiale à l'exécution finale, en proposant aux transformateurs des solutions idéales complètes pour le process, la manipulation, le tri, l'aromatisation à haute précision, le pesage et l'emballage. En bref, une solution complète pour le traitement et le process agro-alimentaire, de la réception à l'emballage,

Fabcon Food Systems, 1-3 Delta Close, Norwich, Norfolk NR6 6BG, Royaume-Uni

Tel: +44 (0) 1603 482338

Fax: +44 (0) 44 1603 484064 www.fabcon.co.uk

FFS
Fabcon Food Systems