

La reciente proliferación de aromas exóticos y costosos así como la creciente demanda de productos de alta calidad por parte de los consumidores hace que sea más importante que nunca que los productores de aperitivos puedan aplicar sus sazonados con la mayor exactitud posible, tanto para garantizar una cobertura homogénea del producto como para limitar los desperdicios de aromas, además de cumplir con las directrices para la salud.

Fabcon Food Systems fabrica y suministra una gama de equipos de alta calidad y precisión para aperitivos fritos y no fritos. La gama FFS incluye:

#### **Aceitadora a flujo continuo**

Adecuado para una variedad de líquidos, aceites y soluciones a base de aceite/agua con viscosidad ligera o media, nuestra aceitadora ofrece dispersiones de rociado precisas y repetibles. Variables como la presión del aire, los caudales de alimentación de los ingredientes y las presiones de suministro de la bomba se regulan desde un único panel de control. Esta regulación aumenta el rendimiento de producción, minimiza el desperdicio de los ingredientes y maximiza la eficiencia del proceso. El diseño sencillo maximiza la fiabilidad y disminuye el tiempo de limpieza y mantenimiento.



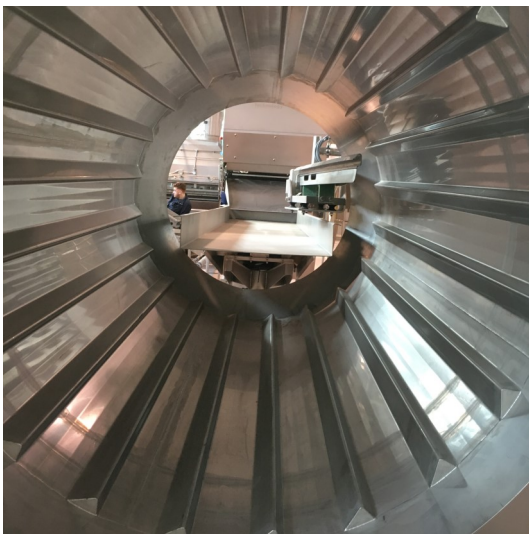
#### **Distribuidor vibrador de aromas/Scarf feeder**

Polvos, gránulos y productos finos son fácilmente controlados y manejados por nuestros "scarf feeders". Diseñados para transportar, dispensar y extender productos ligeros y finos con precisión, nuestros distribuidores ofrecen soluciones ideales de aspersión y recubrimiento. Capaces de manejar una amplia gama de productos, incluso polvos con alto contenido de grasas, ofrecen un excelente recubrimiento de aromas y son fáciles de limpiar y mantener. Fabricamos soportes con ruedas para el scarf feeder y el dosificador de polvo para facilitar la limpieza. Mientras tanto proponemos nuestro propio diseño de dosificador de aromas, que está disponible para ensayos.



### Vibra-weigh

Este transportador vibrador pesador integrado ofrece una eficiencia elevada así como bajo mantenimiento y proporciona una precisión de pesado excepcional para asegurar una mayor precisión de sazonado. Combinado con un tambor de sazonado apropiado, un dosificador de aromas y un Scarf Feeder, el VIBRA-WEIGH puede proporcionar la aplicación de sabor con una desviación estándar mejor que el 0,35% y la aplicación de sal con una desviación estándar mejor que el 0,11%. Su construcción sencilla y extremadamente robusta facilitan el mantenimiento y la limpieza.



### Tambores de sazonado

Junto con la alimentación del producto y la precisión de aplicación de polvo e/o aceite, el diseño del tambor es un factor crucial para asegurar un óptimo recubrimiento de sazonado. Diámetro, longitud, velocidad de rotación y inclinación del tambor son todos elementos mayores, así como el número y diseño de álabes para que el producto dé vueltas sobre se mismo de manera homogénea y suave.



### Algunos tamaños estándar de tambores de sazonado:

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

**Fabcon Food Systems Ltd** es un fabricante y proveedor de vanguardia de equipos de manipulación y proceso para la industria alimentaria. Nuestra riqueza de conocimientos, experiencia e instalaciones nos permiten suministrar maquinaria de fabricación británica de alta calidad a precios competitivos.

Proponemos una amplia gama de productos desde el concepto inicial hasta la ejecución final, proporcionando soluciones idóneas completas para el proceso, manejo de productos, clasificación, aromatizado, pesaje y envoltura; en resumen, una solución completa de manipulación y proceso de productos alimenticios desde la recogida hasta el producto en su envase final.

**Fabcon Food Systems, 1-3 Delta Close, Norwich, Norfolk NR6 6BG, Reino Unido**

**Tel: +44 (0) 1603 482338**

**Fax: +44 (0) 44 1603 484064 [www.fabcon.co.uk](http://www.fabcon.co.uk)**

