

Salting and Seasoning

Soslama ve Tuzlama Makineleri

OS01

Automatic Salting Machine
Otomatik Soslama Makinesi

Teknik Özellikler

Toplam Elektrik Gücü

4,25 kW

Hava Basıncı

6 - 8 Bar

Technical Specifications

Total Electric Power

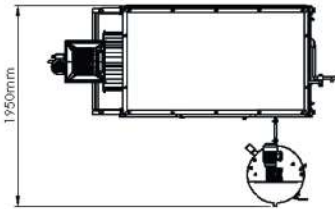
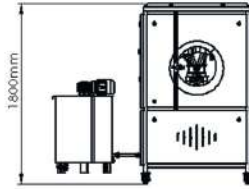
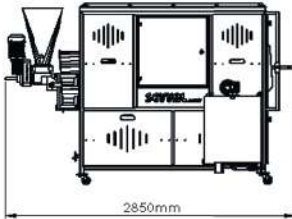
4,25 kW

Air Pressure

6 - 8 Bar



Daha Az Enerji
Less Energy



Optional equipments and devices

Opsiyonel ekipmanlar

Custom made fast solutions./İhtiyaca özel hızlı çözümler

Spraying system and powder distribution system

Spreyleme sistemi ve toz sos verme sistemi

Spraying system and powder distributions system developed by Seval makine Engineers which helps homogeneous and flexible production.

Şevval Makine mühendisleri tarafından geliştirilmiş olan özel spreyleme ve toz verme sistemi ile soslanan ürünler daha homojen ve istenilen miktarda yapılabilmektedir.



Drying?

Kurutma mı?

In application of flavouring products absorbing humidity so special desing of drying will help to have more shelf life and crispy products.

Soslanan ürünler soslama sırasında neme maruz kaldığından ötürü Şevval Makinenin tasarladığı özel kurutma sistemi sayesinde ürünleriniz daha çıtır ve daha fazla raf ömrüne sahip olacaktır.



Cooling?

Soğutma mı?

After flavouring you may cool with great cooling systems.

Ürünleriniz soslandıktan sonra, farklı hacim ve ebattaki soğutma sistemlerimiz ile soğutabilirsiniz.



Do you want to make final check

Son kontrol yapmak istermisiniz?

You can make final check of your products at ergonomic and hygienic automated selection belt systems.

Ürünlerinizin son kontrolünü ergonomik ve hijyenik otomasyonel seçme bant sistemleri ile yapabilirsiniz.

