

Soluzione  
scelta da



**Aromatizzatore**

agevolare le operazioni di pulizia. I volumi di produzione massimi variano dal diametro del tamburo, dal numero di giri impostato, dal peso specifico del prodotto e dall'inclinazione dell'asse.

## **AROMATIZZATORI**

Gli aromatizzatori a tamburo rotante possono operare con vari tipi di prodotti (snack, patatine, pellets) che necessitano di un rivestimento a base di polveri aromatizzanti quali : zucchero a velo, cacao, paprika ecc. La realizzazione è interamente in acciaio Inox, il tamburo è costruito senza saldature con speciali tecniche di imbutitura e la lappatura finale conferisce all'interno una superficie specchiata. La velocità di rotazione del tamburo è gestita elettronicamente mediante inverter per consentire una regolazione ottimale e anche possibile regolare l'inclinazione dell'asse mediante un comodo volantino di posizionamento. I pannelli di protezione sono amovibili per

## **SISTEMI DI ALIMENTAZIONE ALLE CONFEZIONATRICI**

Ogni prodotto da confezionare ha caratteristiche uniche e necessita di una linea di trasporto ed alimentazione alla confezionatrice sempre differente, l'esperienza accumulata negli anni consente di studiare soluzioni sempre personalizzate basate sul prodotto. I sistemi per alimentare la tramoggia di riempimento delle confezionatrici verticali (anche in multipli di macchine) possono essere realizzati con un sistema di trasporto a nastro oppure con un sistema di canalette vibranti, dotati di bypass.



*Alimentazione confezionatrici  
a nastro e vibrazione*



*Alimentazione bilance  
multitesta a nastro*



*Uscita friggatrici a vibrazione*