

La recente proliferazione di aromi esotici e costosi, alleata alla crescente domanda di prodotti di alta qualità da parte dei consumatori, richiede più che mai che i produttori di snacks possano applicare i loro aromi nel modo più accurato possibile, sia per garantire una copertura uniforme del prodotto, sia per limitare sprechi di aromi, oltre a rispettare le direttive sulla salute.

Fabcon Food Systems fabbrica e fornisce una gamma di macchinari di alta qualità e precisione per gli snacks fritti e non fritti. La gamma FFS comprende:

Oliatrice a flusso continuo

Adatta per una varietà di fluidi a viscosità leggera o media, la nostra macchina produce uno spruzzo preciso e ripetibile. Variabili come la pressione d'aria, la velocità di avanzamento degli ingredienti e la pressione di alimentazione della pompa vengono regolati da un unico pannello di controllo. Questa regolazione aumenta la resa di produzione, riduce al minimo gli sprechi d'ingredienti e massimizza l'efficienza del processo. Il design semplice massimizza l'affidabilità e riduce i tempi di manutenzione e pulizia.



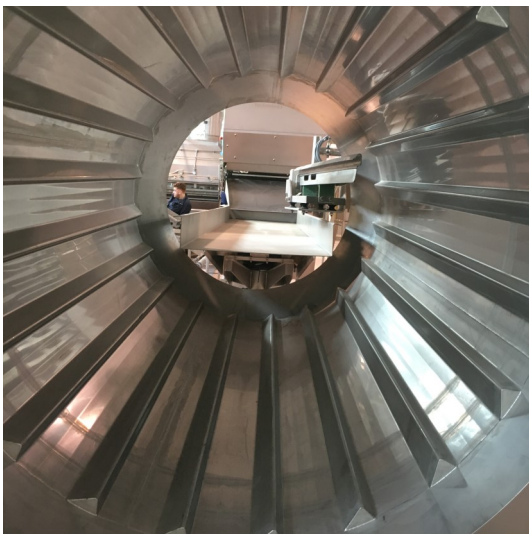
Distributore vibrante di aromi/Scarf feeder

Polveri, granuli e prodotti fini sono facilmente controllati e manipolati dai nostri "scarf feeders". Progettati per trasportare, dispensare ed estendere prodotti leggeri e fini con precisione, offrono delle soluzioni ideali di aspersione e rivestimento. Con la capacità di maneggiare un'ampia gamma di prodotti, tra cui le polveri con alto contenuto di grasso, offrono un'eccellente copertura di aromi e una facilità di manutenzione e pulizia. Fabbrichiamo supporti su ruote per lo scarf feeder ed il dosatore di aromi per facilitarne la pulizia e ormai proponiamo il nostro proprio modello di dosatore di aromi che è disponibile per effettuare delle prove.



Vibra-weigh

Questo convogliatore vibrante pesatore integrato offre un'alta efficienza oltre ad una bassa manutenzione e offre una precisione eccezionale di pesatura per potere garantire una maggiore accuratezza di precisione di aromatizzazione. Alleato con un tamburo di aromatizzazione appropriato, un dosatore di aromi e Scarf Feeder, il VIBRA-WEIGH è capace dell'applicazione di aromi con una deviazione standard migliore del 0.35% e dell'applicazione di sale con una deviazione standard migliore del 0.11%. La sua costruzione semplice ed estremamente robusta facilita la manutenzione e la pulizia.



Tamburi di aromatizzazione

Insieme all'alimentazione del prodotto ed alla precisione di applicazione di polveri/aromi, il design del tamburo è un fattore critico per assicurare un buon rivestimento di aroma. Diametro, lunghezza, velocità di rotazione e inclinazione del tamburo sono tutti elementi importantissimi, oltre al numero e disegno dei ribaltatori per un ribaltamento omogeneo e delicato del prodotto.



Alcune taglie standard di tamburi di aromatizzazione :

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

Fabcon Food Systems Ltd fabbrica e fornisce soluzioni di manipolazione e processo su misura per l'industria alimentare. Il nostro patrimonio di conoscenza ed esperienza, più i nostri impianti di produzione, ci permettono di fornire macchinari di alta qualità costruiti in Gran Bretagna a prezzi competitivi. Proponiamo una vasta gamma di prodotti, dal concetto iniziale alla realizzazione finale, proponendo ai processori delle soluzioni idonee complete per la lavorazione e manipolazione del prodotto, classificazione, aromatizzazione ad alta precisione, pesatura e confezionamento; in breve, una soluzione completa di manipolazione e processo alimentare, dall'arrivo del prodotto fino al suo confezionamento finale,

Fabcon Food Systems, 1-3 Delta Close, Norwich, Norfolk NR6 6BG, Regno Unito

Tel: +44 (0) 1603 482338

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

FFS
Fabcon Food Systems