

Huileuse pour la production de produits pannés



Cette installation permet de pulvériser de l'huile chaude sur des produits alimentaires pannés. Elle est entièrement en inox et répond strictement aux normes alimentaires en vigueur pour un usage industriel. Montée sur roulettes, l'huileuse est amovible ; cette fonction simplifie les opérations de nettoyage de l'environnement de la machine. De plus, elle peut facilement être intégrée à différentes lignes de fabrication selon le besoin de production.

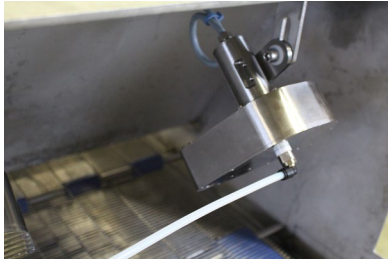


Le convoyeur intégré est composé d'une chaîne en acier inoxydable permettant un égouttage des produits en sortie de process. Les guides sont en PEHD bleu répondant aux normes alimentaires que ce soit en termes de contact avec les produits mais aussi au niveau de la qualité ; en effet en cas d'usure des guides, la couleur bleue permet de facilement détecter sur les produits la présence de particules qui pourraient être en contact avec les produits.

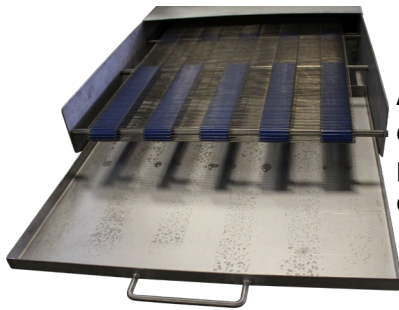
Des tapis chauffants disposés sur tout le pourtour du réservoir d'huile couplés à une sonde de température permettent de chauffer et de maintenir l'huile pulvérisée à une température optimum.

Ces tapis déposés en extérieur du réservoir ne sont pas en contact direct avec l'huile contrairement à un système de chauffe par résistance immergée. De ce fait l'intégrité de l'huile reste préservée tout au long de sa durée de vie.





Des pulvérisateurs spécialement dimensionnés et stratégiquement disposés permettent de diffuser l'huile sur le dessus et le dessous des produits, la totalité de leur surface étant aspergée d'huile. L'automate de l'installation gère et asservit le débit des pompes d'huile, les pulvérisateurs et le variateur de vitesse afin d'optimiser parfaitement la quantité d'huile par cm² déposée sur les produits.



Afin de faciliter le nettoyage de la machine, les capots de protection de la zone de pulvérisation se démontent facilement et sans outils grâce à des fixations rapides.



Des capteurs de sécurité intégrés interdisent la mise en route de l'huileuse en cas d'absence des capots de protection. De plus des bacs de rétention amovibles positionnés sous les chaînes de convoyage permettent de récupérer et d'évacuer les résidus de panure et d'huile. Un tamis à mailles très fines et escamotable sans outil permet la récupération de la panure : l'huile dans le réservoir n'est pas souillée et le risque de création de bouchons dans le circuit de circulation de l'huile est très limité.

La vidange de l'huile usagée se fait simplement via une vanne avec gâche de sécurité.



Les armoires électriques, l'une embarquée sur la machine, l'autre déportée, sont en acier inoxydable et parfaitement adaptées au milieu alimentaire.

