

AUTOMATIK

tecnología en alimentos

Secaderos de fiambres



GABINETE

Ficha Técnica

Capacidad – 50 a 75 kg
Temperatura – 0 a 30 grados
Humedad - 0 a 99%
Volumen – 500 lt
Alto – 2.05m
Ancho – 70 cm
Profundidad – 62 cm
Peso – 97 kg

Nuestro papel es ayudar a los productores de embutidos a obtener los mejores resultados posibles en sus procesos productivos y mantener la preferencia de sus clientes.

Aportamos no solo nuestros secadores, sino nuestro conocimiento de la industria y sus procesos con lo que pueden esperar una solución integral a las diferentes problemáticas.

La falta de control de las variables principales produce efectos (moho, exudados, encostrados, coloración verdosa, etc.) que provocan graves mermas y pérdida tanto de clientes como de consumidores

Nuestros secadores son la mejor solución a los problemas derivados de la falta de control de humedad, temperatura y flujos de aire, así como de la exposición al medio ambiente.

Con ello aseguramos un secado y emplumado uniformes, así como una importante reducción de mermas.

Contáctanos, estamos listos para atenderte y desarrollar una solución para tu negocio, sea cual sea el tamaño de tu producción.



2344 545574 | consultas@automatik.com.ar