



0S03



Daha Az Enerji
Less Energy

Manual Salting and Seasoning Machine

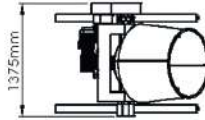
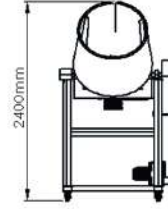
Manuel Tuzlama ve Soslama Makinesi

Teknik Özellikler

Toplam Elektrik Gücü 2 kW

Technical Specifications

Total Electric Power 2 kW



0S02



Daha Az Enerji
Less Energy

Manual Salting and Seasoning Machine

Manuel Tuzlama ve Soslama Makinesi

2 Eksenli 180 dönebilen manuel
tuzlama ve soslama makinesi

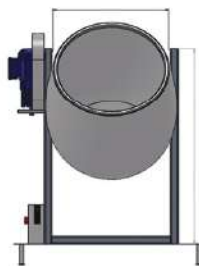
Teknik Özellikler

Toplam Elektrik Gücü 1,5 Kw

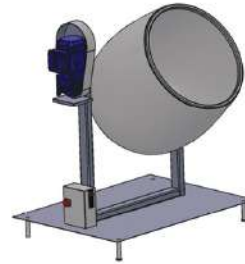
Technical Specifications

Total Electric Power 1,5 Kw

600 mm (1' 12")



1600 mm (5' 4")



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.

