

## LINEA DE PELADO QUIMICO

Las peladoras de alimentos mediante vapor y solución química . Se aplican en el proceso de conservas y otros por la alta demanda y tiempo de proceso. Hoy en día las empresas buscan maquinarias que ofrezcan ahorros significativos en costos de materias primas, mantenimiento y energía



El pelado químico es más eficiente para eliminar la piel de las frutas y pescado. La línea de pelado químico consta de 3 equipos.

La maquina consta de tres zonas bien definidas mediante transportadores

La primera zona es de pelado

El producto va sumergido en agua con solución química , el transportador avanza hasta conseguir el desprendimiento de la piel u otro

La según da cámara es de lavado

La tercera es de neutralizado por intermedio de otra solución química se neutraliza el producto queda limpio

La maquina o línea de forma continua con controles automáticos de PH, tiempo y temperatura .