

# Equipo para la producción de salsas



## El producto y su problemática

El sector de las salsas alimenticias es una industria en constante crecimiento y con una progresiva innovación de productos debido a la influencia de otras culturas. Existen en definitiva, una gran variedad de productos finales y en consecuencia muchos procesos con una necesidad de equipar la empresa con máquinas que permitan una versatilidad a nivel de proceso, de ingredientes y de cantidades de producción.

Como toda emulsión, la salsa se compone de una fase continua y una dispersa. Además, las fórmulas se completan con estabilizantes, emulsionantes, aromas, etc, cuya adición es habitualmente en forma de polvo y con tendencia a formar grumos.

## La solución

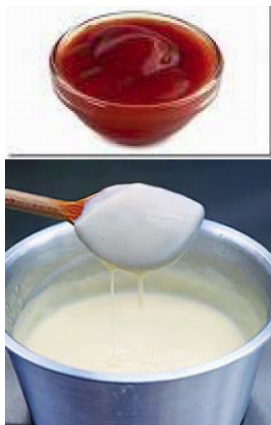


VAK KIMSA le ayuda en su producción de salsas con la tecnología de mezcla en línea adaptada a la fabricación de emulsiones para uso alimentario.

Los equipos de fabricación de salsas alimenticias se componen de un **mezclador en línea LIVAK** capaz de emulsionar mediante un cabezal especialmente diseñado para este uso, un depósito de acero inoxidable con acabado alimentario, y un agitador para homogenizar y mantener la emulsión en el depósito. La versatilidad del mezclador, también permite adicionar el sólido directamente en el tanque o mediante una tolva externa, tener amplios rangos de producción y automatizar el proceso.

Con ello se consigue una calidad excelente de producto con una **dispersión de aditivos sin grumos y una emulsión de muy alta estabilidad**.

El equipo permite producir varios tipos de salsas, entre las que se incluyen mayonesas, all i oli, bechameles, aliños para ensalada, mostazas, salsas con base tomate tipo ketchup, bravas o barbacoa, entre otras.



## Ventajas

- Reducción del tiempo de fabricación.
- Obtención de producto homogéneo, estable y sin grumos.
- Versatilidad en el proceso productivo

### VAK KIMSA, S.A.

C. Pagesia, 8-10 • P.I. Molí de la Bastida • 08191 RUBÍ (Barcelona • Spain)  
Tel. 34 93 699 00 00 • Fax 34 93 588 25 75 • [vakkimsa@vakkimsa.es](mailto:vakkimsa@vakkimsa.es) • [www.vakkimsa.es](http://www.vakkimsa.es)