



**EDDIOL**  
FOOD PROCESSING  
EQUIPMENT

# UNITE DE FABRICATION AUTOMATIQUE DE SAMOUSSAS

**La première machine à fabriquer des samoussas**

Notre société commercialise des unités de fabrication automatique de SAMOUSSAS.

Deux machines constituent ces unités :

## 1 - Machine de fabrication automatique de pâte fine précuite traditionnelle

\*Cadence : 600 ml en continu Largeur

Bande= 60 mm (pour standard)

\*1 seul régleur dirige la machine

\*dimensions : Longr 240cm x Htr160x largr80

## 2 - Machine de dosage/ façonnage automatique traditionnel du SAMOUSSA

\*Cadence : 1800 SAMOUSSAS / heure maximum (suivant type de farce)

\*1 seul régleur dirige la machine

\*dimensions : Longr 140cm x Htr150x largr 120

Notre concept unique au monde et récent produit de la Pâte Fine Précuite TRADITIONNELLE, qui assure au produit fini une croustillance incomparable, durable, et sans retenue d'huile.

Notre système de dosage mécanique permet de doser de la farce sèche aussi bien que de la farce légèrement humide, d'un poids répétitifs et réglable.

Le façonnage s'effectue en automatiquement ainsi que l'encollage.

le SAMOUSSA est en sortie de chaîne bien dodu et bien fermé dans les angles.

L'alimentation de la farce réfrigérée s'effectue manuellement dans le bol de la machine.

Un système d'alimentation automatique en bandes de pâte équipe l'unité, ainsi qu'un tapis roulant qui dirige le SAMOUSSAS vers la surgélation ou la friture. (longueur sur demande)

### Unité de fabrication automatique de Samoussas

www.eddiol.com



**EDDIOL**  
FOOD PROCESSING  
EQUIPMENT

Site :

[www.eddiol.com](http://www.eddiol.com)

E-mail :

[contact@eddiol.com](mailto:contact@eddiol.com)

Edgard POULAIN  
Ingenieur constructeur