

DS-80.1

DOSATRICE VOLUMETRICA
VOLUMETRIC DOSING DEVICE



- **Elevata flessibilità**
- **Adatta a prodotti non pompabili o non idonei a pesatrici multiteste**
- **Facilità di utilizzo**
- **Facilità di pulizia**

- High versatility
- Suitable for unpumping products or not suitable for multihead
- Ease of use
- Ease of cleaning

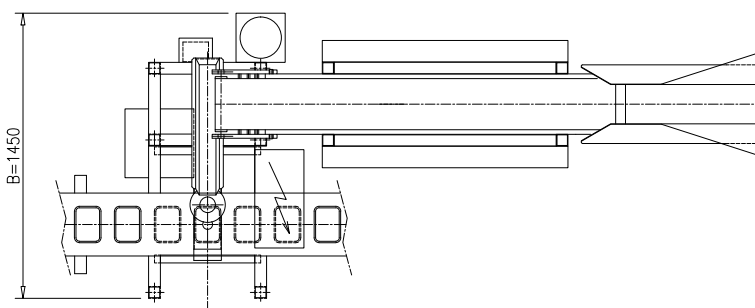
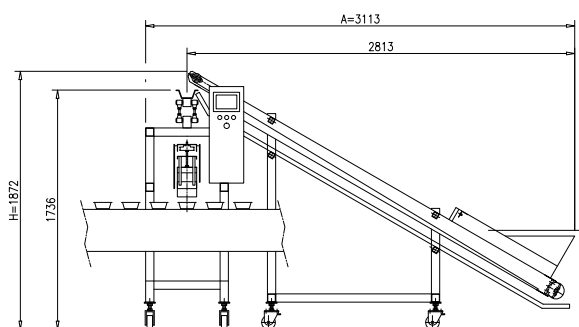
DS-80.1

Pesatrice volumetrica per prodotti non pompabili quali riso cotto, pasta cotta corta e lunga (spaghetti), legumi, lenticchie, cous-cous, piselli, gamberetti, funghi ecc. Grazie alla sua elevata flessibilità è applicabile su linea per la produzione di piatti pronti, pizze, tramezzini, insalate, carni, ecc.

Caratteristiche tecniche principali:

- Dosatore volumetrico a 1 o 2 piste.
- Produzione: da 20 a 40 cicli/minuto a seconda dei prodotti trattati.

- Alimentazione tramite nastro e tramoggia vibrante.
- Sensori di livello del prodotto nel tubo di alimentazione dosatrice.
- Sistema di umidificazione del prodotto per facilitare lo scorrimento del prodotto da dosare.
- Pompa aspirante con filtro separatore a bordo macchina.
- Quadro elettrico di comando con PLC e pannello touchscreen a norme CE.



Volumetric weighing device for unpumping products as cooked rice, short and long cooked pasta (spaghetti), legumes, lentils, cous-cous, peas, shrimps, mushrooms etc. Thanks to its high versatility it can be applied on the line for ready meals production, pizzas, sandwiches, salads, meats, etc.

Production technical features:

- Volumetric dosing device at 1 or 2 tracks.
- Production: from 20 to 40 cycles/minute according to the treated products.

- Feeling through belt and vibrating hopper.
- Product level sensors inside the feeding dosing device tube.
- Product humidification system to ease easier the flow of the product which can be measured.
- Suction pump with separating filter on the machine.
- Electric board for control with PLC and touch-screen panel at CE rules.

DS - 80.1

Consumo aria compressa / Compressed air consumption	8 m3/h
Potenza elettrica / Electrical power	4 Kw/h
Cadenza massima / Maximum rate	20 cicli/min*
Volume dosato / Measured volume	120-175 cc

* In funzione dei prodotti trattati / In function of the treated products.

Dimensioni e dati tecnici sono forniti senza impegno. La Storci S.p.A si riserva il diritto di modificarli senza preavviso. Dimension and technical date are not binding. Storci S.p.A. reserves the right to modify them without notice.

Storci s.p.a.

Via Lemignano, 6 | 43044 Collecchio (Parma) Italy

ph. +39 0521 543611 | fax +39 0521 543621 | www.storci.com | storci@storci.com

