

DOSEUR DF400

DOSEUR POUR FROMAGES RÂPÉS



rev. 0034.1808.26

■ Doseur DF 400

- Idéal pour les lignes de plats cuisinés, même avec des capacités de production élevées
- Indiqué pour doser les fromages râpés tels que le Parmigiano-Reggiano et le Grana Padano
- Parties en contact avec le produit en matériau antiadhérent
- Démontage rapide de tous les composants sans utiliser de clés pour la plus grande facilité de nettoyage
- Recettes qui peuvent être rappelées et gérées à l'aide du panneau de l'opérateur

DOSEUR DF400

Unité spécifique pour doser les fromagestels que le Parmigiano-Reggiano et le Grana Padano, indiquée pour des capacités de production élevées. La structure portante est positionnée sur des roues pivotantes pour faciliter le déplacement sous le convoyeur des barquettes ou bien sur une plaque de fixation pour pouvoir être placée directement sur le dossier de la ligne.

Fonctionnement: de la trémie supérieure le produit râpé est déchargé dans la trémie inférieure à l'aide d'une table vibrante; puis, un convoyeur acheminera le produit à l'intérieur de la trémie de déchargement, placée dans une position appropriée au dessus du passage des barquettes.

Principales caractéristiques techniques:

- Trémie de déchargement interchangeable à système rapide pour le changement de format de la barquette
- Capacité de production max: 50 dosages /mn
- Matériau de construction: AISI 304 (sur demande en AISI 316) et/ou d'autres parties dans des matériaux indiqués pour le contact avec les aliments
- Intérieur de la trémie en matériau antiadhérent
- Cellule photoélectrique de détection de présence barquette
- Tubes soudés à 45° (en forme de losange) pour faciliter l'écoulement des eaux de lavage et l'assainissement
- Configuration et rappel des recettes à l'aide de l'écran tactile
- Peut être contrôlé à distance sur une ligne pour la correction des dosages.



Parmigiano Reggiano



Fromage râpé sur les pâtes



Grâce à la **récente collaboration avec la société BS de Parme**, des solutions **innovantes et créatives** ont été mises en place pour la préparation de lasagnes et de cannellonis prêts à consommer. Depuis plus de 30 ans, BS travaille avec compétence et fiabilité dans les principaux marchés de plats cuisinés, de la restauration rapide, des glaces et de la confiserie. Ce sont ceux-ci les produits à valeur ajoutée qui vous permettent de gagner et nous, nous vous offrons la meilleure solution personnalisée.



■ Parmigiano Reggiano



■ Fromage râpé sur les pâtes

DOSEUR DF400



■ Détail du doseur pour fromages râpés

Doseur de fromage DF 400	
Produit	Fromage râpé (Parmigiano Reggiano)
Contenance (dosages/min)	50
Matériau de fabrication	Aisi 304
Matériau trémie	Anti-adhésif
PLC à écran tactile	Oui



facebook.com/storci.spa



youtube.com/user/StorciPastaMachinery



linkedin.com/company/storci-spa

Storci S.p.A.
via Lemignano, 6 - 43044 Collecchio (Parma)
phone: +39 0521 543611 fax: +39 0521 543621
www.storci.com - sales-storci@storci.com

