

DOSATORE DM100

DOSATORE A LOBI PER SALSE, SUGHI E BURRO



■ Dosatore DM 100



rev. 0035.1811.53

- Ideale per linee di piatti pronti anche ad elevata capacità produttiva
- Dosa ragù, besciamella, maionese, pesto, salse e burro
- Per dosaggi a freddo e a caldo
- Smontaggio rapido di tutti i componenti senza uso di chiavi per una massima facilità di pulizia
- Ricette richiamabili e gestibili tramite P.O.

DOSATORE DM100

Unità di dosaggio a lobi ideale per ragù, besciamella, maionese, pesto e salse con pezzatura max fino a 10x10 mm.

Possibilità di dosare a caldo prodotti quali burro (variante mod. DB 100) grazie all'utilizzo di una tramoggia di carico corredata di un sistema di riscaldamento fino a 80°C e di un agitatore per prodotti fluidi; è inoltre installato il sensore di livello per un funzionamento automatico continuo. **Non idonea per dosare insalata russa o capricciosa.** Sistema progettato per garantire la massima precisione di ripetibilità dei dosaggi grazie all'impiego di motori Brushless per la pompa e di differenti tipologie di ugelli appositamente studiati e realizzati per lavorare con svariati prodotti. I dosatori possono essere posizionati nelle diverse direzioni. L'unità è fornita di diversi ugelli di dosatura e può essere installata sui nastri di trasporto vaschette o carrellata.



Salsa al pomodoro



Salsa

Caratteristiche tecniche principali:

- Capacità produttiva: 100-110 dosate/min. da circa 30-40 grammi cad.
- Materiale costruttivo: AISI 304 (a richiesta in AISI 316) e/o altre parti in materiale idoneo al contatto con gli alimenti
- Impianto di riscaldamento per tramoggia a richiesta (di serie su DB 100)
- Sensore di presenza prodotto nella tramoggia
- Tubolari saldati a 45° (forma di rombo) per favorire lo scolo delle acque di lavaggio e favorire la sanificabilità
- Remotabile su linea per correzione dosaggi
- Possibilità di sanificarlo tramite CIP solo con alcune tipologie di ugello
- Possibilità di installare fino a 4 dosatori a lobi sulla stessa unità, gestibili singolarmente
- Smontaggio di tutti i componenti di tipo rapido senza uso di chiavi
- Impostazione e richiamata ricette tramite PLC Touch Screen



Grazie alla recente collaborazione con la società BS di Parma sono nate soluzioni innovative e creative per la preparazione di lasagne e cannelloni pronti per il consumo. Da oltre 30 anni BS opera con competenza e affidabilità nei principali mercati dei piatti pronti, fast food, gelati e dolci. Sono questi i prodotti a valore aggiunto che ti permettono di guadagnare e noi ti offriamo la soluzione personalizzata migliore.

DOSATORE DM100



■ Pomodori



■ Ortaggi vari



■ Salsa



■ Ragù di carne

Dosatore DM 100	
Prodotti	Ragù, besciamella, salse, pesto, ecc
Capacità (dosate/min)	100 - 110 (30 - 40 g)
Pezzatura max	10 x 10 mm
Dosaggio a caldo*	Si
PLC Touch Screen	Si

* a richiesta



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

