

DOSEUR DM100

DOSEUR À LOBES POUR SAUCES, JUS ET BEURRE



rev. 0035.1812.53

■ Doseur DM 100

- Idéal pour les lignes de plats cuisinés, même avec des capacités de production élevées
- Il dose les sauces à la bolognaise, la béchamel, la mayonnaise, le pesto, les sauces et le beurre
- Pour des dosages à froid et à chaud
- 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 DM100

Unité de dosage à lobes, idéale pour les sauces bolognaises, la béchamel, la mayonnaise, le pesto et les sauces contenant des morceaux jusqu'à 10 x 10 mm.

Possibilité de doser à chaud des produits tels que le beurre (variante modèle DB 100) grâce à l'utilisation d'une trémie de chargement équipée d'un système de réchauffement jusqu'à 80 °C et d'un agitateur pour les produits fluides. En outre, il est installé un capteur de niveau pour un fonctionnement automatique continu.

Système conçu pour assurer la plus grande précision de répétabilité des dosages grâce à l'utilisation des moteurs Brushless pour la pompe et de différents types de buses conçues et réalisées expressément pour travailler avec différents produits. Les doseurs peuvent être placés dans les différentes directions. L'unité est équipée de plusieurs buses de dosage et elle peut être installée sur les convoyeurs de barquettes ou sur roues.



Sauce tomate



Sauce

Principales caractéristiques techniques:

- Capacité de production: 100-110 dosages/mn d'environ 30-40 grammes l'un.
- 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
- Installation de réchauffement pour la trémie sur demande (de série sur DB 100)
- Capteur de présence du produit dans la trémie
- Tubes soudés à 45° (en forme de losange) pour faciliter l'écoulement des eaux de lavage et l'assainissement
- Il peut être contrôlé à distance sur une ligne pour la correction des dosages
- Possibilité de l'assainir moyennant le NEP uniquement avec certains types de buses
- Possibilité d'installer jusqu'à 4 doseurs à lobes sur la même unité, gérables individuellement
- Démontage de tous les composants de type rapide, sans utiliser de clés
- Configuration et rappel des recettes à l'aide d'un PLC à écran tactile



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 .

DOSEUR DM100



■ Tomates



■ Légumes



■ Sauce



■ Sauce à la bolognaise

Doseur DM 100	
Produits	Sauces bolognaise, béchamel, sauces, pesto, etc.
Contenance (dosages/min)	100 - 110 (30 - 40 g)
Dimension max.	10 x 10 mm
Dosage à chaud*	Oui
PLC à écran tactile	Oui

* sur demande



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

