

# DOSIFICADOR DM 100

DOSIFICADOR A LÓBULOS PARA SALSAS, JUGOS Y  
MANTECA



rev. 0035.1811.53

- Ideal para líneas de platos listos también ad alta capacidad productiva
- Dosa salsa de carne, salsa blanca, mayonesa, pesto, salsas y manteca
- Para dosajes fríos y calientes
- Desmontaje rápido de todos los componentes sin uso de llaves para una máxima facilidad de limpieza
- Recetas llamadas y manejadas a través de P.O.

# DOSIFICADOR DM 100

**Unidad de dosaje à lóbulos ideal para salsa de carne, salsa blanca, mayonesa, pesto y salsas con peso max hasta 10x10 mm. Posibilidad de dosificar productos calientes tales como manteca (variante mod. DB 100) gracias al uso de una tolva de carga dotada de un sistema de calefacción hasta 80°C y de un agitador para productos fluidos; también se ha instalado el sensor de nivel para un funcionamiento automático continuo. No idóneo para la dosificación de ensalada rusa o caprichosa. Sistema proyectado para garantizar la máxima precisión de repetibilidad de las dosis gracias a el utilizo de motores Brushless para la bomba y de diferentes tipos de boquillas especialmente estudiadas y realizadas para trabajar con variedad de productos. Los dosificadores pueden ser posicionados en distintas direcciones. La unidad está equipada con varias boquillas de dosifacación y se pueden instalar sobre cintas transportadoras bandejas o ruedas..**



Salsa de tomate



Salsa

## Principales características técnicas:

- Capacidad productiva: 100-110 dosajes/min. de cerca 30-40 gramos cad.
- Material de construcción: AISI 304 (a pedido en AISI 316) y/u otras partes en material idóneo al contacto con los alimentos
- Equipo de calefacción para tolva a pedido (de serie en DB 100)
- Sensor de presencia producto en la tolva
- Tubos soldados a 45° (forma de rombo) para favorecer el desagüe de las aguas de lavado y favorecer la desinfección
- Motable en la línea para ajuste de las dosis
- Posibilidad de desinfección a través de CIP solo con algunos tipos de boquillas
- Posibilidad de instalar hasta 4 dosificadores a lóbulos sobre la misma unidad, gestidos en modo individual
- Desmontaje de todos los componentes de tipo rápido sin uso de llaves



*Gracias a la reciente colaboración con la sociedad BS de Parma nacieron soluciones innovadoras y creativas para la preparación de lasañas y canelones listos para el consumo. De más de 30 años BS trabaja con competencia y fiabilidad en los principales mercados de comidas prontas, fast food, helados y dulces. Se trata de productos que te permiten de ganar y nosotros te ofrecemos la mejor solución personalizada.*

# DOSIFICADOR DM 100



Dosatore DM 100	
Prodotti	Salsa de carne, salsa blanca, salsas, pesto, etc
Capacidad (DOS/MIN)	100 - 110 (30 - 40 g)
Pezo max	10 x 10 mm
Dosaje caliente*	Si
PLC Touch Screen	Si

\* a pedido



[facebook.com/storci.spa](https://facebook.com/storci.spa)



[youtube.com/user/StorciPastaMachinery](https://youtube.com/user/StorciPastaMachinery)



[linkedin.com/company/storci-spa](https://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](http://www.storci.com) - [sales-storci@storci.com](mailto:sales-storci@storci.com)

