

DOSATORE DVS50

DOSATORE VOLUMETRICO SOTTOVUOTO PER PASTE
E PRODOTTI ALIMENTARI NON POMPABILI



■ Dosatore DVS50



rev. 0036.1808.51

- Ideale per linee di piatti pronti
- Dosa pasta, riso, paella, insalate, verdure, legumi, carni, gamberetti, cubetti di prosciutto o pancetta, ecc.
- 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 DVS50

Dosatore volumetrico sottovuoto ad alimentazione manuale o automatica (*), specifico per dosare volumi standard di paste cotte sulle linee per piatti pronti. **Dosa anche insalate di pasta e riso, prosciutto e pancetta cubettati e altri prodotti in pezzi.** Alimentazione manuale: gestita dall'operatore mediante comoda tramoggia a vassoio posta nella parte superiore del gruppo dosante. Alimentazione automatica (*): gestita tramite tramoggia con capacità di 100 l caricata da un gruppo dosante tramite coclea o nastro trasportatore gestiti da inverter; permette di garantir un processo continuo automatico. La tramoggia automatica è gestita mediante inverter e due fotocellule che monitorano costantemente il livello nella zona di carico. Principio di funzionamento: il materiale caricato verrà convogliato all'interno di un canocchiale, mantenendo costante il livello nella testata della macchina; la migliore precisione di dosaggio nella camera volumetrica è esercitata dalla depressione determinata da una pompa del vuoto con serbatoio dell'aria integrata a bordo macchina. (*:optional).

Caratteristiche principali:

- Applicazione speciale per paste ripiene, riduce la rottura dei formati più grandi.
- Progettato per lavorare prodotti di qualsiasi grammatura
- Capacità produttiva: 25-30 vaschette/min da 200 a 500 grammi cad.)
- Caricamento manuale della tramoggia di serie, a richiesta di tipo automatico tramite tramoggia di polmonatura da 100 l con carico prodotto mediante nastro elevatore o coclea
- Cambio formato rapido mediante canocchiali intercambiabili;
- Materiale costruttivo: AISI 304 (a richiesta in AISI 316) e/o altre parti in materiale idoneo al contatto con gli alimenti
- Smontaggio di tutti i componenti di tipo rapido senza uso di chiavi
- Struttura su ruote piroettanti per facilitare lo spostamento in fase di lavaggio ed ha piedi regolabili per garantire stabilità in fase di lavorazione
- Tubolari saldati a 45° (forma di rombo) per favorire lo scolo delle acque di lavaggio e favorire la sanificabilità
- Impostazione e richiamata ricette tramite PLC Touch Screen



Pasta sfusa



Riso condito



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 DVS50

DOSATORE DVS50



■ Pasta sfusa



■ Riso condito



■ Riso



■ Piselli

| Dosatore DVS 50 | |
|--------------------------|-------------------------|
| Prodotti | pasta, riso, legumi ecc |
| Capacità (vaschette/min) | 25-30 (200-250 g) |
| Materiale costruttivo | Aisi 304 |
| PLC Touch Screen | Si |



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

