

DOSEUR DVS50

DOSEUR VOLUMÉTRIQUE SOUS VIDE POUR PÂTES
ET PRODUITS ALIMENTAIRES NON POMPABLES



rev. 0036.1811.51

■ Doseur DVS50

- Idéal pour les lignes de plats cuisinés
- Il dose les pâtes, le riz, la paëlla, les salades, les légumes, les légumineuses, les viandes, les crevettes, les dés de jambon ou de lard, etc
- 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 DVS50

Doseur volumétrique sous vide à alimentation manuelle ou automatique (*), spécifique pour doser les volumes standards de pâtes cuites sur les lignes pour plats cuisinés. **Il dose aussi les salades de pâtes et de riz, les dés de jambon et de lard ainsi que d'autres produits en morceaux.** Alimentation manuelle: gérée par l'opérateur à l'aide d'une trémie en plateau, pratique à utiliser, placée dans la partie supérieure du groupe de dosage. Alimentation automatique (*): gérée à l'aide d'une trémie ayant une capacité de 100 l chargée par un groupe de dosage par le biais d'une vis sans fin ou d'un convoyeur gérés par un inverseur. Elle permet d'assurer un processus continu automatique. La trémie automatique est gérée moyennant un inverseur et deux cellules photoélectriques qui surveillent en permanence le niveau de la zone de chargement.

Principe de fonctionnement: le matériel chargé sera acheminé à l'intérieur d'un télescope, tout en maintenant constant le niveau à l'intérieur de la tête de la machine. La meilleure précision de dosage dans la chambre volumétrique s'effectue grâce à la dépression provoquée par une pompe à vide avec réservoir de l'air incorporé sur la machine.

(*:en option).

Principales caractéristiques techniques:

- Application spéciale pour pâtes farcies, pour réduire la rupture des formats plus grands
- Conçu pour travailler les produits ayant tout type de grammage
- Capacité de production: 25-30 barquettes/mn de 200 à 500 grammes l'une
- Chargement manuel de la trémie de série. Sur demande, chargement automatique moyennant trémie poumon de 100 l avec le chargement du produit à l'aide d'un convoyeur élévateur ou d'une vis sans fin
- Changement de format rapide moyennant des télescopes interchangeables
- 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
- Démontage de tous les composants de type rapide, sans utiliser de clés
- Structure sur roues pivotantes pour faciliter le déplacement en phase de lavage et dotée de pieds réglables pour assurer la stabilité en phase de travail
- 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 d'un PLC à écran tactile



Pâtes en vrac



Riz à la sauce



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 DVS50

DOSEUR DVS50



■ Pâtes en vrac



■ Riz à la sauce



■ Riz



■ Pois

Doseur DVS 50	
Produits	pâtes, riz, légumes secs, etc.
Contenance (barquettes/min)	25-30 (200-250 g)
Matériau de fabrication	Aisi 304
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

