

DOSIFICADOR DVS 50

DOSIFICADOR VOLUMÉTRICO AL VACÍO PARA PASTA
Y COMIDAS NO BOMBEABLE



rev. 0036.1808.51

■ Dosificador DVS 50

- Ideal para líneas de platos listos
- Dosa pasta, arroz, paella, ensaladas, verduras, legumbres, carnes, camarones, cubitos de jamón o panceta, etc.
- Para dosaje frío y caliente
- 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 DVS 50

Dosificador volumétrico al vacío ad alimentación manual o automática específico para dosificar volúmenes estándar de pastas cocidas en líneas para platos listos. **Dosa también ensaladas de pasta y arroz, jamón y panceta a cubitos y otros productos en trozo.** Manual: manejada del operador por medio de una cómoda tolva a bandeja puesta en la parte superior del grupo dosificante. Alimentación automática(*): manejada por medio de tolva con capacidad de 100 l cargada de un grupo dosificante a través de coclea o cinta transportadora manejada por inverter; permite de garantizar un proceso continuo automático. La tolva automática es manejada por medio de inverter y dos fotocélulas que vigilan constantemente el nivel en la zona de carga.

Principio de funcionamiento

El material cargado se transporta al interno de un telescopio, manteniendo constante el nivel en la cabeza de la máquina; la mejor precisión de dosificación en la cámara de volumen se ejerce por la depresión determinada de una bomba de vacío con tanque de aire integrado a bordo máquina. (*opcional).

Principales características técnicas:

- Aplicación especial para pastas rellenas, reduce la rotura de formatos más grandes.
- Proyectado para trabajar productos de cualquier gramaje
- Capacidad productiva: 25-30 bandejas/min de 200 a 500 gramos cad.)
- Carga manual de la tolva de serie, a petición del tipo automático a través de una tolva de acumulación de 100 l con carga producto por medio de una cinta elevadora o coclea
- Cambio formato rápido;
- Material de construcción: AISI 304 (a pedido en AISI 316) y/u otras partes en material idóneo al contacto con los alimentos
- Desmontaje de todos los componentes de tipo rápido sin uso de llaves
- estructura sobre ruedas pivotantes para facilitar el fácil movimiento en faz de lavado y con patas regulables para garantizar estabilidad en faz de trabajo
- Tubos soldados a 45° (forma de rombo) para favorecer el desagüe de las aguas de lavado y favorecer la desinfección
- Impostación y llamada receta a través de PLC Touch Screen



Pasta no confeccionada



Arroz condimentado



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 DVS 50

DOSIFICADOR DVS 50



■ Pasta no confeccionada



■ Arróz condimentado



■ Arróz



■ Arvejas

Dosatore DVS 50	
Producto	pasta, arróz, legumbres,
Capacidad bandejas (bandejas/min)	25-30 (200-250 g)
Material de construccion	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

