

DOSATORE VP300

DOSATORE A PISTONE PER SALSE, SUGHI E
PRODOTTI DENSI



rev. 0037.1810.33

■ Dosatore VP 300

- Ideale per linee di piatti pronti
- Dosa salse, sughi, condimenti densi e con pezzi (insalata russa e capricciosa), ecc.
- Per dosaggi a freddo e a caldo (hot fill)
- Smontaggio rapido di tutti i componenti senza uso di chiavi per una massima facilità di pulizia
- Ricette richiamabili e gestibili tramite P.O.

DOSATORE VP300

Unità di dosaggio a pistone per prodotti densi e con pezzi, specifica per garantire le massime prestazioni di ripetibilità dei dosaggi. **Progettata per prodotti sia freddi che caldi**, la tramoggia di carico può essere corredata del sistema di riscaldamento fino a 80°C; unità completamente pneumatica garantisce la massima precisione e ripetibilità dei dosaggi grazie anche all'impiego di differenti tipologie di ugelli appositamente studiati e realizzati per lavorare con svariati prodotti. La regolazione del volume di dosaggio è effettuata mediante volantino. L'unità è fornita di diversi ugelli di dosatura, può essere installata sui nastri di trasporto vaschette o carrellata.



Esempi di salse

Caratteristiche tecniche principali:

- Capacità produttiva: 25-30 dosate/min. da circa 10-250 grammi cad.
- Materiale costruttivo: AISI 304 (a richiesta in AISI 316) e/o altre parti in materiale idoneo al contatto con gli alimenti
- Tubolari saldati a 45° (forma di rombo) per favorire lo scolo delle acque di lavaggio e favorire la sanificabilità
- Struttura portante fissata direttamente alla fiancata del nastro trasportatore vaschette oppure posizionata su ruote piroettanti per consentire il facile spostamento sotto al nastro della linea od in prossimità di macchine termoformatrici
- Impianto di riscaldamento per tramoggia (a richiesta)
- Sensore di presenza prodotto nella tramoggia
- Regolazione volumetrica della quantità di prodotto da dosare tramite volantino oppure, a richiesta, tramite motore Brushless
- Possibilità di installare fino a 4 dosatori a pistone sulla stessa unità, gestibili singolarmente
- Smontaggio di tutti i componenti di tipo rapido senza uso di chiavi
- Impostazione e richiamata ricette tramite PLC Touch screen



Insalata russa



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.



Insalata russa



Ragù di carne

DOSATORE VP300



■ Salsa



■ Salsa al pomodoro



■ Ortaggi misti

Dosatore VP 300	
Prodotti	Salse, sughi con pezzi, insalata russa
Capacità (dosate/min)	25 - 30 (10-250 g)
Pezzatura max	variabile
Dosaggio a caldo	Si*
PLC Touch Screen	Si

* a richiesta



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

