

DOSEUR VP300

DOSEUR À PISTON POUR SAUCES, JUS ET PRODUITS ÉPAIS



■ Doseur VP 300



rev. 0037.1807.33

- Idéal pour les lignes de plats cuisinés
- Il dose le sel, les jus, les assaisonnements épais et en morceaux (salade russe et salade «capricciosa»), etc.
- Pour des dosages à froid et à chaud (hot fill)
- 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 VP300

Unité de dosage à piston pour produits épais et avec des morceaux, spécifique pour assurer les plus grandes performances de répétabilité des dosages. **Conçue pour les produits chauds et froids**, la trémie de chargement peut être dotée du système de réchauffement jusqu'à 80 °C; cette unité entièrement pneumatique assure la plus grande précision et répétabilité des dosages grâce aussi à l'emploi de différents types de buses conçues et réalisées expressément pour travailler avec différents produits. Le réglage du volume de dosage est effectué à l'aide du volant. L'unité est équipée de plusieurs buses de dosage et elle peut être installée sur les convoyeurs de barquettes ou sur roues.



Exemples de sauces

Principales caractéristiques techniques:

- Capacité de production: 25-30 dosages/mn d'environ 10-250 grammes l'un
- 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
- Tubes soudés à 45° (en forme de losange) pour faciliter l'écoulement des eaux de lavage et l'assainissement
- Structure portante fixée directement sur le dossier du convoyeur de barquettes ou bien placée sur roues pivotantes pour faciliter le déplacement sous le convoyeur de la ligne ou à proximité de machines thermoformeuses
- Installation de réchauffement pour la trémie (sur demande)
- Capteur de présence du produit dans la trémie
- Réglage volumétrique de la quantité de produit à doser à l'aide du volant ou bien, sur demande, à l'aide du moteur Brushless
- Possibilité d'installer jusqu'à 4 doseurs à piston sur la même unité, gérables individuellement
- Démontage de tous les composants de type rapide, sans utiliser de clés
- Configuration et rappel des recettes à l'aide d'un PLC à écran tactile



Salade russe



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.



■ Salade russe



■ Sauce à la bolognaise

DOSEUR VP300



■ Sauce



■ Sauce tomate



■ Légumes

Doseur VP 300	
Produits	Sauces, coulis avec morceaux, salade russe
Contenance (dosages/min)	25 - 30 (10-250 g)
Dimension max.	Variable
Dosage à chaud*	Oui*
PLC à écran tactile	Oui

* sur demande



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

