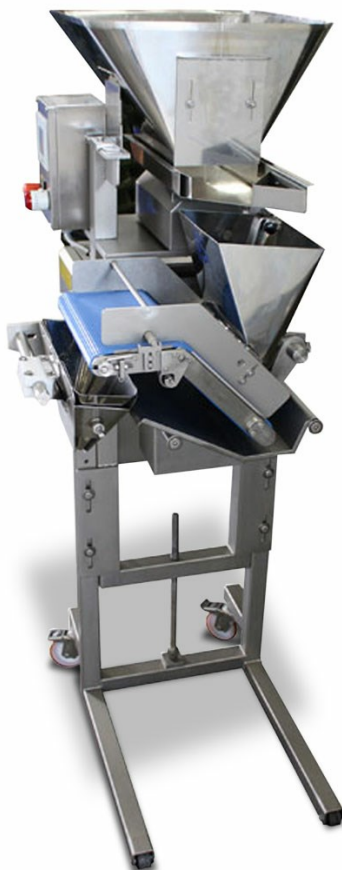


DOSATORE DF400

DOSATORE PER FORMAGGI GRATTUGIATI



rev. 0034.2405.31

■ Dosatore DF 400

- Ideale per linee di piatti pronti anche ad elevata capacità produttiva
- Idoneo per dosare formaggi grattugiati come Parmigiano Reggiano e Grana Padano
- Parti a contatto con il prodotto in materiale antiaderente
- Smontaggio rapido di tutti i componenti senza uso di chiavi per una massima facilità di pulizia
- Ricette richiamabili e gestibili tramite P.O.

DOSATORE DF400

Unità specifica per dosare formaggi come Parmigiano Reggiano e Grana Padano, specifica per elevate capacità produttive. La struttura portante è posizionata su ruote pivotanti per consentire il facile spostamento sotto al nastro di trasporto delle vaschette oppure su piastra di fissaggio per poter essere collocata direttamente sulla fiancata della linea.

Funzionamento: dalla tramoggia superiore il prodotto grattugiato viene scaricato alla tramoggia inferiore mediante un piano vibrante; successivamente un nastro convoglierà il prodotto all'interno della tramoggia di scarico alloggiata in posizione idonea sopra al passaggio vaschette.

Caratteristiche tecniche principali:

- Tramoggia di scarico intercambiabile a sistema rapido per il cambio formato della vaschetta
- Capacità produttiva max: 50 dosate/min
- Materiale costruttivo: AISI 304 (a richiesta in AISI 316) e/o altre parti in materiale idoneo al contatto con gli alimenti
- Interno tramoggia in materiale antiaderente
- Fotocellula di rilevamento presenza vaschetta
- Tubolari saldati a 45° (forma di rombo) per favorire lo scolo delle acque di lavaggio e favorire la sanificabilità
- Impostazione e richiamata tramite PLC Touch Screen
- Remotabile su linea per correzione dosaggi



Parmigiano Reggiano



Formaggio grattugiato



Grazie alla recente collaborazione con la società BS di Parmasono 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 dolciumi. Sono questi i prodotti a valore aggiunto che ti permettono di guadagnare e noi ti offriamo la soluzione personalizzata migliore.



■ Parmigiano Reggiano



■ Formaggio grattugiato su pasta

DOSATORE DF400



■ Particolare dosatore formaggio

Dosatore formaggio DF 400	
Prodotto	Formaggio grattugiato (Parmigiano Reggiano)
Capacità (dosate/min)	50
Materiale costruttivo	Aisi 304
Materiale tramoggia	Antiaderente
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

