DOSIFICADOR VP300

DOSIFICADOR A PISTÓN PARA SALSAS, JUGOS Y PRODUCTOS DENSOS

Dosificador VP300

rev. 0037.2404.38

- Ideal para líneas de platos listos también ad alta capacidad productiva
- Dosa salsas, jugos, condimientos densos y con trozos (ensalada rusa y caprichosa), etc.
- Para dosajes fríos y calientes
- 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

we know pasta

DOSIFICADOR VP300

Unidad de dosaje a pistón para productos densos y con trozos, especifica par garantizar las máximas prestaciones de repetibilidad de los dosajes. **Proyectada para productos fríos y calientes**, la tolva de carga puede estar equipada con el sistema de calefacción hasta 80°C; unidad completamente neumática garantiza la máxima precisión y repetibilidad de los dosajes gracias también al uso de diferentes tipos de boquillas especialmente estudiadas y fabricadas para trabajar con variedad de productos. El ajuste del volumen de dosificación se efectúa por medio de volante. La unidad está equipada con varias boquillas de dispensación, se puede instalar sobre cintas transportadoras bandejas o ruedas.

Ejemplo de salsas

Principales características técnicas:

- Capacidad productiva: 25-30 dosajes/min. de cerca 10-250 gramos cad.
- Materiale de construcción: AISI 304 (a pedido en AISI 316) y/u otras partes en material idóneo a contacto con los alimentos
- Tubos soldados a 45° (forma de rombo) para favorecer el desagüe de las aguas de lavado y favorecer la desinfección
- Estructura de soporte fijada directamente al lado de la cinta transportadora bandejas o colocada sobre ruedas pivotantes para permitir el fácil desplazamiento debajo de la cinta de la línea o en proximidad de máquinas termoformadoras
- Equipo de calefacción para tolva (a pedido)
- Sensor de presencia producto en la tolva
- Ajuste volumétrico de la cantidad de producto de dosificar por medio del volante o, a pedido, a través del motor Brushless
- Posibilidad de instalar hasta 4 dosificadores a pistón en la misma unidad, gestidos en modo individual
- Desmontaje de todos los componentes de tipo rápido sin uso de llaves
- Impostación y llamada receta a través de PLC Touch Screen

Ensalada rusa

*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.*

Ensalada rusa

Salsa con carne

Esquema generado del sistema automático Storci.com el 29/04/2024 05:45:07. La información contenida puede cambiar sin previo aviso. Asegúrese de descargar la última versión.

DOSIFICADOR VP300

Salsas

Salsa de tomate

Verduras mixtas

Dosificador VP 300	
Productos	Salsas, salsas con trozos, ensalada rusa
Capacidad(dos/min)	25 - 30 (10-250 g)
Pezo max	variabile
Dosaje caliente	Si*
PLC Touch Screen	Si

* a pedido

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

Storci
PASTA MACHINERY