

DOSIFICADORA VOLUMÉTRICA

Volumetric Dosing System



DOSIFICADORA VOLUMÉTRICA

Máquina para dosificar distintos tipos de masas, entre ellas tortillitas de camarones, cremas, pastas, masas calientes o frías, patés, confituras...

Con esta dosificación automática prevalece siempre el estado original de la masa y evita el deterioro de la misma. Incorpora un sistema antigoteo.

De fácil programación, gracias a la posibilidad de modificar los parámetros, pudiendo inyectar o dosificar masas de uno o varios ingredientes de diferentes consistencias, duras, semidensas o fluidas. Permite reducir los costes gracias a la reducción del tiempo de trabajo y el aumento de la producción.

La dosificadora esta formada por un recipiente/contenedor que este a su vez, incorpora en su interior un removedor encargado de mantener la masa homogénea y lista para pasar al pistón de inyección, que se acciona por un cilindro por transmisión mecánica con regulación de volumen y velocidad.

Volumetric Dosing System

Machine for dosing different masses, among them Shrimp fritters, creams, pastes, hot or cold masses, jams, patés...

This machine does not deteriorate the product and incorporate an anti-drip system.

Easy programming, thanks to the possibility of modifying the parameters, being able to inject or dose masses of one or several ingredients of different consistencies, hard, semi-soft or fluid. It allows to reduce the costs thanks to the reduction of the time of work and the autmento of the production.

The dispenser is formed by a container / container that inside incorporates a remover responsible for keeping the mass homogeneous and ready to move to the injection piston, which is driven by a cylinder by mechanical transmission with volume and speed regulation.

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Heigth	POTENCIA Power	CAPACIDAD Capacity	BOQUILLAS Nozzles	
DSV01	270 mm.	760 mm.	820 mm.	650 mm.	15 L	1	
DSV02	270 mm.	760 mm.	820 mm.	650 mm.	40 L	2	
DSV04	865 mm.	760 mm.	1060 mm.	1300 mm.	80 L	4	

DOSIFICADORA VOLUMÉTRICA

Volumetric Dosing System



DOSIFICADORA VOLUMÉTRICA

Características técnicas:

- Máquina homologada por la CE.
- Construida en su totalidad en acero inox. Según normativa para alimentación.
- Desmontable para su fácil limpieza diaria.
- Posibilidad de dosificar con distintas boquillas desde 1 hasta 4.
- Intercambio de boquillas con distintos diámetros de salida desde 10 mm.
- Permite la regulación del gramaje o volumen a inyectar de producto.
- Motor con agitador en tolva para una homogeneización del producto.
- Tolva con distintas capacidades desde 15 litros a 80 litros de producto.
- Producción variable en función del producto y de las boquillas, desde 40 dosificaciones / minuto en cada boquilla.
- Incorpora ruedas para su desplazamiento
- Tensión 220/240 Voltios. Frecuencia 60 Hz.

Opcional:

- Incorporar el calentamiento de tolva para mantener los productos que requieran calor.
- Soporte con ruedas para su desplazamiento:

Volumetric Dosing System

Characteristics:

- Approved by the EC
- Built in it's entirety in stainless steel. According to regulations for food.
- Detachable for easy daily cleaning.
- Possibility of dosing with different nozzles from 1 to 4.
- Exchange of nozzles with different output diameters from 10 mm.
- It allows the regulation of the grammage or volume to inject of product.
- Motor with agitator in hopper for a Homogenization of the product.
- Hopper with different capacities from 15 liters to 80 liters of product.
- Variable production depending on the product and the nozzles, from 40 dosages / minute in each nozzle.
- Incorporates wheels for displacement
- Voltage 220/240 Volts. Frequency 60 Hz.

Optional:

- To incorporate hopper heating to maintain products that require heat.
- Support with wheels for displacement: