

ДОЗАТОРЫ DM 100

ЛОПАСТНОЙ ДОЗАТОР ДЛЯ СОУСОВ, ПОДЛИВОК И
СЛИВОЧНОГО МАСЛА



■ Дозаторы DM 100



rev. 0035.2405.63

- Является идеальным для линий по производству готовых блюд также и с высокой производительностью
- Дозирует мясной соус, бешамель, майонез, песто, подливки и сливочное масло
- Возможна дозировка в холодном и горячем виде

ДОЗАТОРЫ DM 100

Лопастной дозатор, идеально подходящий для дозировки мясного соуса, бешамели, майонеза, песто и подливок с частицами максимального размера 10x10 мм. Возможность дозировки в горячем виде таких продуктов, как сливочное масло (исполнение мод. DV 100) благодаря загрузочной воронке, оснащенной системой нагрева до 80°C и мешалкой для жидких продуктов. Кроме того, на дозаторе установлен датчик уровня для обеспечения непрерывной автоматической работы. **Не подходит для дозировки салата оливье и капричози.** Система разработана для обеспечения максимальной точности и повторяемости дозирования благодаря бесколлекторному двигателю насоса и различным типам форсунок, специально разработанных и изготовленных для работы с различными продуктами. Дозаторы могут быть размещены на разных направлениях. Устройство оснащено различными дозирующими форсунками и может быть установлено на конвейерных лентах для перемещения лотков или на колесах.



Подливка



Подливка

Основные технические характеристики:

- Производительность: 100-110 доз/мин. По примерно 30-40 грамм каждая
- Материал: AISI 304 (по запросу – AISI 316) и другие, могущие контактировать с пищевыми продуктами
- По запросу установка нагрева воронки (серийно на DV 100)
- Датчик наличия продукта в воронке
- Трубки приварены под углом 45° (в форме ромба) для облегчения слива промывочной воды и санитарной обработки
- Возможность дистанционного управления на линиях для корректировки доз
- Возможность санитарной обработки с помощью CIP только с определенными типами форсунок
- Возможность установки до 4-х отдельно управляемых лопастных дозаторов на одной линии
- Быстрая разборка всех компонентов без использования ключей



Благодаря нашему недавнему сотрудничеству с компанией **BS** из Пармы были разработаны творческие новаторские решения для производства готовых к употреблению лазаньи и каннеллони. Вот уже более 30-ти лет компания **BS**, отличающаяся высоким профессионализмом и надежностью, работает на основных рынках готовых блюд, продуктов быстрого питания, мороженого и кондитерских изделий. Именно эти продукты позволяют вам зарабатывать, а мы предлагаем вам наиболее подходящие вашим потребностям решения.

ДОЗАТОРЫ DM 100



■ Помидоры



■ Различные овощи



■ Подливка



■ Мясной соус

Дозаторы DM 100	
ПРОДУКЦИЯ	Мясной соус, бешамель, подливки, песто и т.д.
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ (ДОЗ/МИН)	100 - 110 (30 - 40 g)
МАКС. РАЗМЕРЫ ЧАСТИЦ	10 x 10 mm
ДОЗИРОВКА В ГОРЯЧЕМ ВИДЕ*	Да
ПЛК С СЕНСОРНЫМ ЭКРАНОМ	Да

* по запросу



facebook.com/storci.spa



youtube.com/user/StorciPastaMachinery



linkedin.com/company/storci-spa

Storci S.p.A.
via Lemignano, 6 - 43044 Collecchio (Parma)
телефон: +39 0521 543611 факс98: +39 0521 543621
www.storci.com.ru - sales-storci@storci.com

