

ДОЗАТОР DVS 50

ОБЪЕМНЫЙ ВАКУУМНЫЙ ДОЗАТОР ДЛЯ
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ И НЕПЕРЕКАЧИВАЕМЫХ
ПРОДУКТОВ



rev. 0036.2405.55

■ ДОЗАТОР DVS 50

- Является идеальным для линий по производству готовых блюд
- Дозирует макаронные изделия, рис, пазлью, салаты, овощи, бобовые, мясо, креветки, кубики ветчины и бекона и т.д.
- Возможна дозировка в холодном и горячем виде

ДОЗАТОР DVS 50

Объемный вакуумный дозатор с ручной или автоматической загрузкой, специально предназначенный для дозирования стандартных объемов отваренных макаронных изделий на линиях по производству готовых блюд. Дозирует также салаты из макарон и риса, кубики ветчины и бекона и другие нарезанные кусочками продукты.

Принцип функционирования Загруженный материал направляется внутрь вертикальной загрузочной трубы для поддержания постоянного уровня в головной части машины; наибольшая точность дозирования в волюметрической камере обеспечивается установленным на устройстве вакуумным насосом с воздушным баком. (* опционально).

Основные технические характеристики:

- Специальное комплектующее устройство для макаронных изделий с начинкой препятствует повреждению более крупных форматов.
- Предназначен для работы с продукцией любой массы
- Производительность: 25-30 лотков в мин. от 200 до 500 грамм каждый.
- Система ручной загрузки воронки – серийно; по запросу устанавливается автоматическая воронка объемом 100 с загрузкой продукта посредством винтового или ленточного конвейера
- Быстрая смена формата посредством замены загрузочной трубы
- Материал: AISI 304 (по запросу – AISI 316) и другие, могущие контактировать с пищевыми продуктами
- Быстрая разборка всех компонентов без использования ключей
- Поворотные колеса для облегчения передвижения при мойке и регулируемые опорные ножки для обеспечения устойчивости во время работы
- Трубки приварены под углом 45° (в форме ромба) для облегчения слива промывочной воды и санитарной обработки
- ПЛК с сенсорным экраном для настроек и вызова из памяти рецептов.



Макаронны



Заправленный рис



Благодаря нашему недавнему сотрудничеству с компанией BS из Пармы были разработаны творческие новаторские решения для производства готовых к употреблению лазаньи и каннелони. 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.



ДОЗАТОР DVS 50

ДОЗАТОР DVS 50



■ Макароны



■ Заправленный рис



■ Рис



■ Горошек

ДОЗАТОР DVS 50	
ПРОДУКТЫ	макаронные изделия, рис, бобовые и т.д.
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ (лотков в мин)	25-30 (200-250 g)
МАТЕРИАЛ	Aisi 304
ПЛК С СЕНСОРНЫМ ЭКРАНОМ	Да



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

