

ДОЗАТОР VP300

ПОРШНЕВОЙ ДОЗАТОР ДЛЯ СОУСОВ, ПОДЛИВОК И
ГУСТЫХ ПРОДУКТОВ



■ Дозатор VP 300



rev. 0037.2405.39

- 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
- Быстрая разборка всех компонентов без использования ключей для обеспечения максимально простой чистки
- Вызов из памяти рецептов и управление ими осуществляется через панель управления

ДОЗАТОР VP300

Поршневой дозатор для густых и имеющих кусочки продуктов, предназначенный для обеспечения максимальной эффективности и повторяемости дозирования. Он разработан для работы как с холодными, так и с горячими продуктами. Загрузочная воронка может быть оснащена системой нагрева до 80 °С; полностью пневматическая система обеспечивает максимальную точность и повторяемость дозирования благодаря также и использованию различных типов форсунок, специально разработанных для работы с разнообразными продуктами. Регулировка объема дозирования выполняется посредством маховичка. Устройство оснащено различными дозирующими форсунками и может быть установлено на конвейерных лентах для перемещения лотков или на колесах.



Примеры соусов

Caratteristiche tecniche principali:

- Производительность: 25-30 доз/мин. По примерно 10-250 грамм каждая
- Материал: AISI 304 (по запросу – AISI 316) и другие, могущие контактировать с пищевыми продуктами
- Трубки приварены под углом 45° (в форме ромба) для облегчения слива промывочной воды и санитарной обработки
- Несущая конструкция может быть закреплена непосредственно на боковой стороне конвейерной ленты с лотками или установлена на поворотные колеса для облегчения передвижения под лентой линии или вблизи от термоформирующих устройств.
- Система нагрева воронки (по запросу)
- Датчик наличия продукта в воронке
- Волюметрическая регулировка количества дозируемого продукта посредством маховичка или, по запросу, посредством бесколлекторного двигателя
- Возможность установки до 4-х отдельно управляемых поршневых дозаторов на одной линии
- Быстрая разборка всех компонентов без использования ключей
- ПЛК с сенсорным экраном для настроек и вызова из памяти рецептов



Салат оливье



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..

ДОЗАТОР VP300



■ Подливка



■ Томатный соус



■ Различные овощи

Дозатор VP 300	
ПРОДУКТЫ	Соусы, подливки с кусочками, салат оливье
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ (ДОЗ/МИН)	25 - 30 (10-250 г)
МАКС. РАЗМЕРЫ ЧАСТИЦ	варьируемый
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

