

DATENBLATT

VOLUMETRISCHE DOSIERMASCHINE

DSV04

Maschine zum Dosieren von verschiedenen Teigsorten, wie z.B. Krabbenomelettes, Cremes, Nudeln, heißer oder kalter Teig, Pasteten, Marmeladen... Mit dieser automatischen Dosiermaschine bleibt der ursprüngliche Zustand des Teigs immer erhalten und eine Verschlechterung des Teigs wird vermieden. Er ist mit einem Anti-Tropf-System ausgestattet. Einfach zu programmieren, dank der Möglichkeit, die Parameter zu ändern, können Teige mit einer oder mehreren Zutaten unterschiedlicher Konsistenz, hart, halbfest oder flüssig, injiziert oder dosiert werden. Es ermöglicht eine Kostenreduzierung durch die Reduzierung der Arbeitszeit und die Erhöhung der Produktion. Die Dosiermaschine besteht aus einem Rezipienten/Behälter, der wiederum im Inneren einen Rührer enthält, der dafür sorgt, dass die Masse homogen und bereit ist, zum Einspritzkolben zu gelangen, der von einem Zylinder durch mechanische Übertragung mit Volumen- und Geschwindigkeitsregelung angetrieben wird.



TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Die Maschine ist CE-geprüft.
- Komplett in Edelstahl gebaut. Gemäß den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.
- Demontierbar für einfache tägliche Reinigung.
- Möglichkeit der Dosierung mit verschiedenen Düsen von 1 bis 4.
- Auswechselbare Düsen mit verschiedenen Auslassdurchmessern ab 10 mm.
- Es ermöglicht die Regulierung der Grammatur oder des Volumens des zu injizierenden Produkts.
- Motor mit Rührwerk im Trichter zur Homogenisierung des Produkts.
- Trichter mit unterschiedlichem Fassungsvermögen von 15 Liter bis 80 Liter Produkt.
- Variable Produktion in Abhängigkeit vom Produkt und den Düsen, ab 40 Dosierungen / Minute in jeder Düse.
- Es enthält Räder für seine Verschiebung.
- Spannung 220/240 Volt. Frequenz 50 Hz.
-
- OPTIONAL:
- Integrieren Sie eine Trichterheizung, um die Produkte zu halten, die Wärme benötigen.
- Unterstützung mit Rädern für seine Verschiebung: 690 €.

MODELL: DSV04

ABMESSUNGEN: TIEFE: 865mm. / BREITE 760 mm. / HÖHE 1060 mm.

DRUCK: 0,5-3 BAR

FASSUNGSVERMÖGEN: 80 LITER

DÜSEN: 4

Das Unternehmen behält sich das Recht vor, technische Änderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

www.inhospans.com