



DI BONINI & BORELLI s.n.c.

DOSATORE DVS50

DVS

50



DOSATORE DVS50

Il dosatore volumetrico sottovuoto DVS50 è ideato per il dosaggio di piatti pronti (verdure, insalate di riso, insalate di pasta, paella, etc...). La struttura della macchina è realizzata con tubolari in acciaio inox, disposti a 45°, saldati in continuo per ottenere una migliore pulizia. Il tutto posizionato su ruote piroettanti al fine di facilitare lo spostamento per il lavaggio, mentre durante la produzione verrà fissata a terra tramite piedi regolabili. Per il funzionamento del dosatore è necessaria una presa di corrente a 380 V e una per aria, in quanto le varie movimentazioni saranno pneumatiche e gestite tramite elettrovalvole comandate da PCL che permetterà di regolare i tempi di aspirazione aria, scarico e ritardo sincronizzazione fotocellula di presenza vaschette.

Il dosatore volumetrico sottovuoto DVS50 può essere:

- Manuale: dove l'alimentazione verrà effettuata dall'operatore attraverso una comoda tramoggia a vassoio posta nella parte superiore del gruppo dosante; il materiale caricato verrà convogliato all'interno di un cannocchiale, mantenendo costante il livello nella testata della macchina; la migliore precisione di dosaggio nella camera volumetrica è esercitata dalla depressione determinata da una pompa del vuoto, con serbatoio per l'aria, a corredo della macchina posizionata all'interno della sua struttura.

- Automatico: dove una tramoggia della capacità di 100lt garantirà, l'autonomia nell'avanzamento che avverrà tramite coclea, o nastro, costruita in aisi 304 per il trasporto del prodotto e sarà azionato da motore gestito da inverter che permetterà così la regolazione in continuo della sua velocità. Il suo avanzamento verrà gestito da due fotocellule che leggeranno costantemente il livello nella zona di carico.

La potenzialità massima della macchina è di circa 45 pezzi al minuto, con la possibilità di avere qualsiasi tipo di grammatura, un rapido cambio formato, una doppia testa del dosatore per effettuare alternativamente le dosature nelle vaschette ed infine per evitare ulteriori passaggi si può direttamente sincronizzare alla macchina chiuditrice.

A fine produzione vi sarà la possibilità di sanificare la macchina rimuovendo alcune parti ma senza l'ausilio di chiavi.

The vacuum volumetric doser DVS50 is designed for the dosage of ready dishes (vegetables, rice salads, pasta salads, paella, etc...). The machine structure is built with stainless steel section bars arranged at 45° and continuously welded for better cleaning. The machine is positioned on pirouetting wheels in order to make it easier to shift for washing, whereas during the production it is clamped to the ground by means of adjustable feet. For the doser operation a 380 V power supply socket and an air inlet are necessary, since the various movements are pneumatic and run by means of PLC-controlled solenoid valves which make it possible to adjust the air suction, discharge and tank presence photocell synchronisation delay times.

The **vacuum volumetric doser DVS50** can be:

- Manual: where the feed is carried out by the operator through a convenient tray hopper placed in the upper part of the dosing unit. The material loaded is conveyed in a telescope while keeping the machine head level constant. The best dosage precision in the volumetric chamber is carried out by the depression set by a vacuum pump with an air tank equipped with the machine positioned in its structure.

- Automatic: where a hopper with a capacity of 100 L. guarantees the autonomy of the feed which is carried out by means of the worm screw elevator or belt built in aisi 304 to transport the product. It is operated by an inverter-controlled motor which allows the continuous adjustment of its speed. Its feed is controlled by two photocells which constantly read the level in the loading zone.

The maximum capacity of the machine is approximately 45 pieces per minute, with the possibility of having any type of weight in grammes, a quick size change, a twin doser head to carry out alternatively the dosages in the tanks and finally to avoid further passages the doser can be synchronised directly to the closing machine.

At the end of production there is the possibility of sanitising the machine by removing a few parts, but without the help of spanners.

