


# DOSATORE VP300

 Il dosatore VP300 è stato ideato e costruito per poter soddisfare esigenze di quantità produttive non elevate assicurando allo stesso tempo prestazioni e ripetitività ottime.

Il corpo della macchina e tutte le parti a contatto con il prodotto, sono in acciaio inox, mentre ogni guarnizione interna è in materiale plastico alimentare.

Il dosatore può essere impiegato per prodotti a temperatura ambiente oppure caldi (per esempio insalata russa, sughì, salse...).

Il funzionamento della macchina è completamente pneumatico e all'interno del corpo è installato uno stelo con funzione di aspirazione e evacuazione del prodotto.


La quantità di prodotto da dosare viene regolata tramite un volantino posto nella parte posteriore della macchina.

Direttamente sul dosatore viene installata una tramoggia che servirà per garantire continuità di produzione.

Il dosatore può essere installato direttamente sui nostri nastri con possibilità di regolazione in tutte le direzioni, oppure posizionato su carrello direttamente su macchine termoformatrici o altro.

A seconda del prodotto si utilizzeranno diversi ugelli di dosatura.

La macchina, dotata di dispositivi di smontaggio idonei, è sanificabile in modo rapido ed efficace.

 The feeder model VP300 is designed and manufactured to meet the requirements of small production quantities and to ensure excellent performance and repeatability at the same time. The machine casing and all the parts in contact with the product are made of stainless steel, while all the internal gaskets are made of foodstuff-approved plastic material.

The feeder can be used for products at ambient temperature or for hot products (for example: Russian salad and a variety of different sauces).

The machine works 100% pneumatically. A product in-take and unloading blade is installed inside the casing.

The quantity of product to be fed is regulated by means of a handwheel at the back of the machine.

A hopper is installed directly on the feeder to guarantee continuous production.

The feeder can be installed directly on our belts with the possibility of adjusting it in all directions, or it can be arranged on a trolley directly on heat-forming or other machines.

Different feeding nozzles will be used based on the type of product processed.

The machine, complete with suitable dismantling devices, can be cleaned quite quickly and efficiently.

