

DOSATORI PER MAIONESE SALSE E BURRO DM100 DB100



■ I dosatori **DM100** (per maionese e salse) e **DB100** (per burro) sono stati progettati e realizzati con metodologie innovative e mirate. Le strutture delle macchine sono realizzate con tubolari in acciaio inox, disposti a 45° e saldati in continuo, permettendo una migliore pulizia. Questi dosatori hanno il notevole vantaggio di poter essere ancorati direttamente al nastro lineare di nostra produzione, oppure di poter essere montati su ruote piroettanti che permettono il trasporto, consentendo il minimo ingombro.

Per ottenere una precisione totale, i dosatori hanno la possibilità di essere regolati in tutte le direzioni.

Altro importante vantaggio è quello di poter regolare le caratteristiche delle dosate tramite un pannello e di conseguenza archiviare le ricette, che possono essere richiamate in futuro per il riutilizzo.

Sulla tramoggia è montata una fotocellula che permette in automatico la continua presenza del prodotto nel dosatore.

Per il funzionamento, i dosatori necessitano di una tensione di 380V e di una alimentazione per aria.

Le macchine sono composte dai seguenti particolari:

- tramoggia alimentazione prodotto, con sensore di livello per chiamata automatica;
 - ugello per la distribuzione del prodotto;
 - quadro elettrico;
 - controlli azionamenti con Touch Screen;
- Impianto di riscaldamento (viene utilizzato per prodotti come il burro o simili).

■ Our metering dispensers **DM100**(for mayonnaise and sauces) and **DB100** (for butter) have been designed and constructed using innovative, purpose-specific methods.

The machine frame consists of stainless steel tubing joined at 45° with continuous welds to enable better cleaning. An extremely important feature is that the dispensers can be directly anchored onto a linear conveyor, manufactured by our company, or fitted on swivel wheels for easy transport and reduced space requirements.

To achieve total accuracy, the dispensers can be adjusted in every direction.

Another important feature is that the metered amount can be controlled via a panel; recipes can be stored and recalled for future applications. A photocell is fitted on the hopper to ensure continuous presence of the product in the dispenser. The dispensers require 380V voltage and air supply.

The machines consist of the following parts:

- product feeding hopper, with level sensor for automatic call;
- product distribution nozzle;
- electrical control board;
- Touch Screen controls;

Heating system (used with products such as butter or similar).

