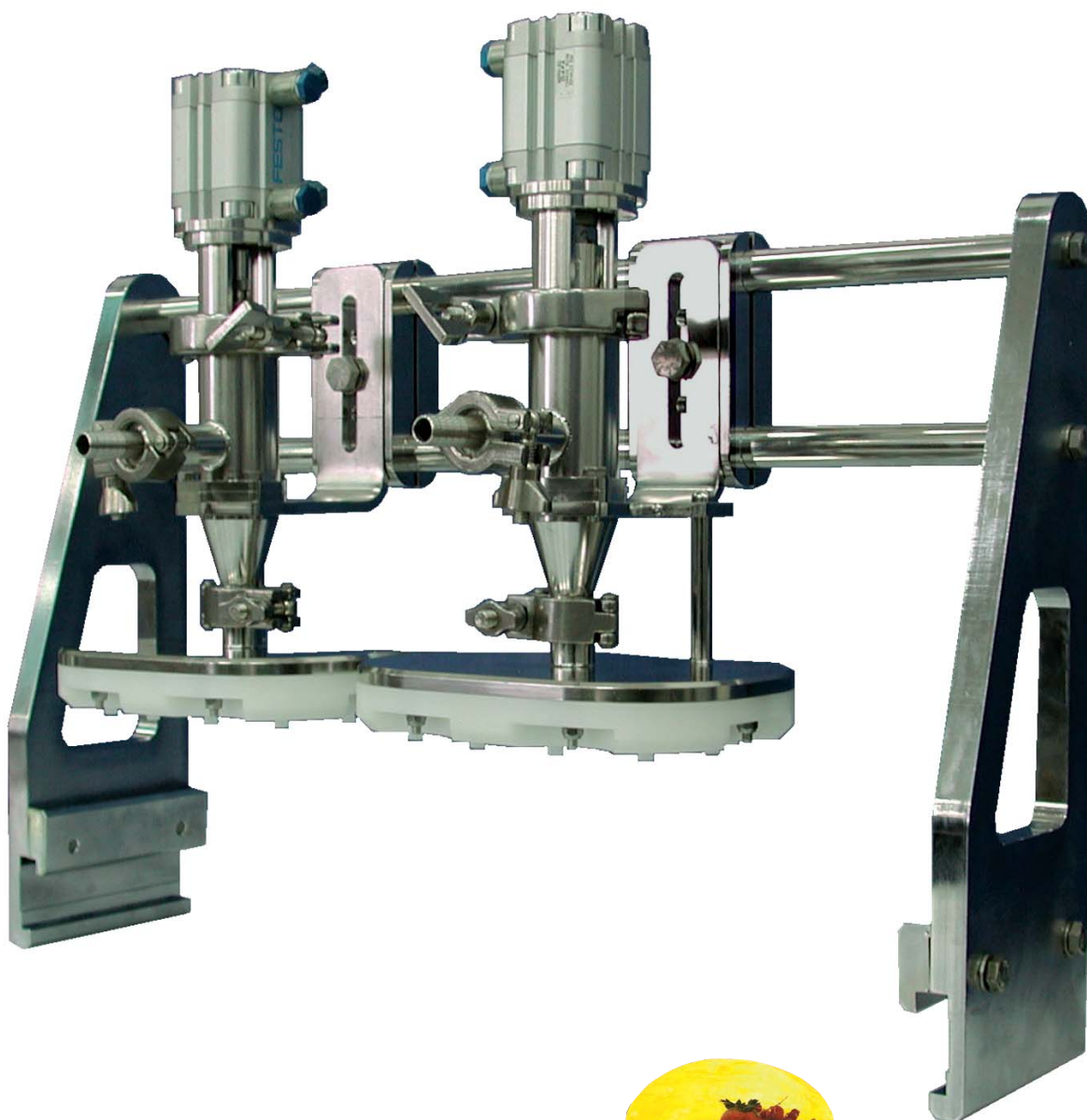


# dosatore

per sciroppi e gelatine di copertura



# dosatore

per sciroppi e gelatine di copertura



AUTOMATISMI PER L'INDUSTRIA

Il dosatore per sciroppi nasce dall'esigenza di umidificare prodotti permeabili ed assorbenti, come: pan di spagna, plum cake, millefoglie, oppure di ricoprire dolci e torte con gelatina.

Il dosatore è costituito principalmente da un terminale che va a contatto con il prodotto da bagnare e da una valvola che regola l'apertura dello sciroppo. Il tutto è movimentato da un sistema di traslazione pneumatico.

Il dosatore per sciroppi può lavorare sia come attrezzatura operatrice autonoma che come gruppo dosante integrabile e sincronizzabile con macchine per il riempimento a ciclo intermittente.

## Dosing station for syrups and coating jelly

The dosing station for syrup and jelly meets the need of moistening permeable and absorbent products such as sponge cake, plum cake, mille-feuille or of covering cakes and desserts with jelly.

The dosing station consists primarily of an end that touches the product to be moistened and of a valve regulating the syrup opening. The whole is motioned through a pneumatic translation system.

The dosing station for syrups can work both as an independent unit and as a group that can be integrated into and synchronized with filling machines.

## Doseur de sirops et gélés pour enrobage

Le doseur de sirops liquides est né pour répondre à l'exigence d'humidifier produits perméables et absorbants tels que gâteaux de Savoie, plum cakes, millefeuilles.

Le doseur se compose principalement d'un élément terminal qui entre en contact avec le produit à mouiller et d'une soupape d'ouverture qui règle le débit de sirop. Tout le processus est géré par un système de translation pneumatique.

Le doseur de sirops peut fonctionner soit comme équipement opérateur autonome soit comme groupe intégrable et synchronisable avec machines pour le remplissage à cycle intermittent.



**Produzione massima (2 file)**

*Maximun production (2 rows)*

*Production maximun (2 lignes)*

ca. 3600 pz/h

**Pressione aria compressa**

*Pressure of compressed air*

*Pression air comprimé*

6 bar

**Consumo massimo alla pressione di 6 bar**

*Maximun air consumption at the pressure of 6 bar*

*Consommation maximun à la pression de 6 bars*

ca. 0,1 m<sup>3</sup>/h