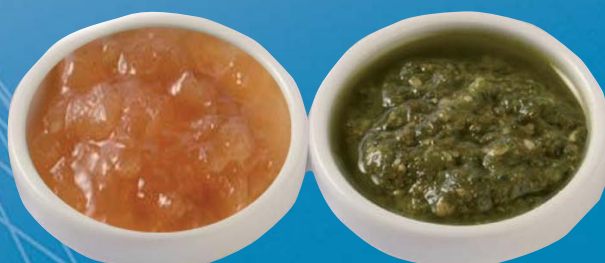


dosatore

per salse



dosatore per salse



AUTOMATISMI PER L'INDUSTRIA

Il dosatore per salse è stato studiato per dosare prodotti semiliquidi e non omogenei. Le salse che si possono dosare, sono svariate: pasta di olive, sughi pronti, condimenti per sottaceti, patè. Per garantire un dosaggio uniforme della salsa, il dosatore è supportato da un sistema di alimentazione che lo alimenta in modo da rendere omogenea la parte liquida e solida del prodotto.

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

Dosing station for sauce

The dosing station for sauce has been designed for dosing semi-liquid and non homogeneous products. The station can dose different sauces, such as olive paste, ready sauces, pickles dressings, pâté. In order to grant a uniform dosage of the sauce, the dosing machine is provided with a feeding system that feeds the dosing unit so as to make the solid and liquid part of the product homogeneous.

The dosing station for sauce can work both as an independent unit and as a group integrated into and synchronized with intermittent-cycle filling machines.

Doseur de sauces

Le doseur de sauces a été projeté pour doser produits semi liquides et non homogènes. Ce doseur permet de doser plusieurs types de sauces tels que pâte d'olives, sauces prêtes, condiments pour confits au vinaigre, pâtés. Pour garantir le dosage uniforme de la sauce, le doseur est supporté par un système d'alimentation capable de rendre homogènes soit la partie liquide soit la partie solide du produit.

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



Produzione massima (6 file)

Maximun production (6 rows)

Production maximun (6 lignes)

ca. 7000 pz/h

Pressione aria compressa

Pressure of compressed air

Pression air comprimé

6 bar

Consumo massimo alla pressione di 6 bar

Maximun air consumptionm at the pressure of 6 bar

Consommation maximun à la pression de 6 bars

ca. 1,5 m³/h