

dosatore topping



dosatore topping



AUTOMATISMI PER L'INDUSTRIA

Il dosatore topping è in grado di decorare superiormente varie tipologie di prodotti (gelati, dolci, dessert, mousse). Il dosatore è formato da una valvola per la regolazione dello sciroppo da dosare e da un terminale per la decorazione del prodotto che può assumere varie forme, in funzione della decorazione e dello sciroppo da dosare. Il dosatore topping può lavorare come gruppo integrabile e sincronizzabile con macchine per il riempimento a ciclo intermittente.

Dosing station for toppings

The dosing station for toppings can decorate the upper part of different kinds of products (ice-creams, cakes, mousse and other desserts). The dosing station consists of one valve that regulates the syrup to be dosed and one terminal for the decoration that comes in different shapes, depending on the decoration and the syrup to be dosed.

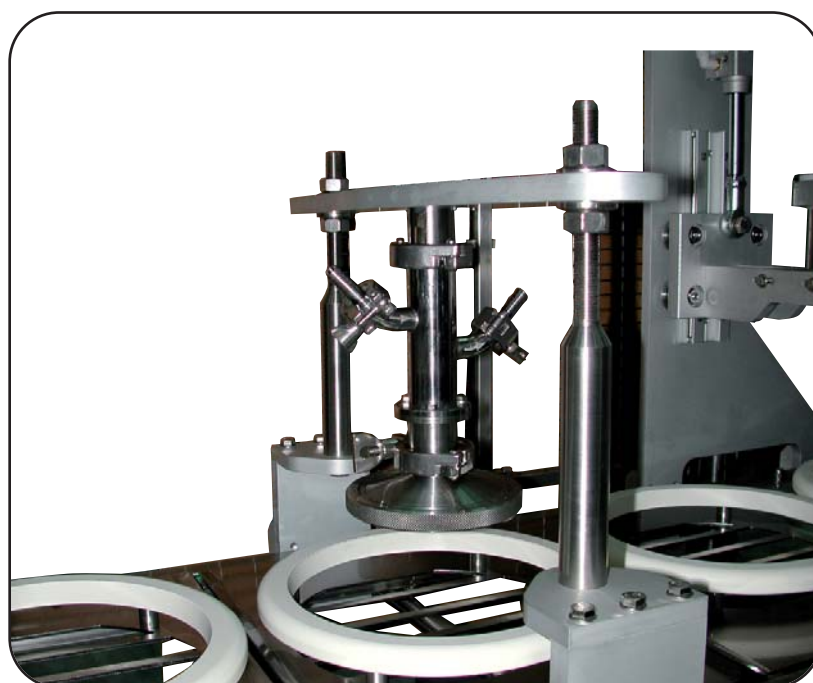
The dosing station for toppings can work as a group integrated into and synchronized with intermittent-cycle filling machines.

Doseur pour topping

Le doseur pour topping est projeté pour décorer la surface de plusieurs types de produits (glaces, gâteaux, desserts, mousses).

Le doseur se compose d'une valve de réglage du débit de sirop et d'un dispositif terminal pour la décoration du produit qui peut être de forme variable en fonction de la décoration et du sirop à doser.

Le doseur pour topping peut fonctionner comme groupe intégrable et synchronisable avec machines pour le remplissage à cycle intermittent.



Produzione massima (4 file)

Maximun production (4 rows)

Production maximun (4 lignes)

ca. 7200 pz/h

Pressione area 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. 0,5 m³/h