

FICHA TÉCNICA

DOSIFICADORA PORCIONADORA

DSN02

Máquina para dosificar distintos tipos de masas, entre ellas salsas, cremas, pastas, masas calientes o frías, patés, confituras... Con esta dosificación automática prevalece siempre el estado original de la masa y evita el deterioro de la misma. Incorpora un sistema antigoteo. De fácil programación, gracias a la posibilidad de modificar los parámetros, pudiendo inyectar o dosificar masas de uno o varios ingredientes de diferentes consistencias, duras, semidensas o fluidas. Permite reducir los costes gracias a la reducción del tiempo de trabajo y el aumento de la producción. La dosificadora esta formada por un recipiente/contenedor que este a su vez, incorpora en su interior un removedor encargado de mantener la masa homogénea y lista para pasar al pistón de inyección, que se acciona por un cilindro por transmisión neumática con regulación de volumen. Tensión: 220 V.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Esta máquina de relleno de pasta tiene un eficiente rendimiento de llenado, equipa con una tolva de 40 litros con un gran volumen de entrada a la vez. Una válvula rotativa controla la transferencia de material de pasta a la salida, sin goteo.
- Máquina de llenado líquido o pasta equipa con un cilindro de aire de gran potencia, así que todo el proceso de llenado es controlable, incluyendo la velocidad de funcionamiento del cilindro de aire, la velocidad de llenado y el volumen de llenado, satisfacen las necesidades diferentes para un llenado preciso.
- Desmontable para su fácil limpieza diaria.
- Intercambio de boquillas con distintos diámetros de salida desde 10 mm.
- Permite la regulación del gramaje o volumen a inyectar de producto.
- Producción variable en función del producto y de las boquillas, desde 40 dosificaciones / minuto en cada boquilla.

OPCIONAL:

- Incorporar el calentamiento de tolva para mantener los productos que requieran calor.
- Soporte con ruedas para su desplazamiento: 690 €

MODELO: DSN02

DIMENSIONES: LARGO: 270mm / ANCHO: 760mm / ALTO: 820mm

PRESIÓN: 0,5-3 BAR

CAPACIDAD: 40 LITROS

BOQUILLAS: 2

La Empresa se reserva el derecho a efectuar modificaciones técnicas sin preaviso.

www.inhospans.com

V1.0 - 2021/06/18