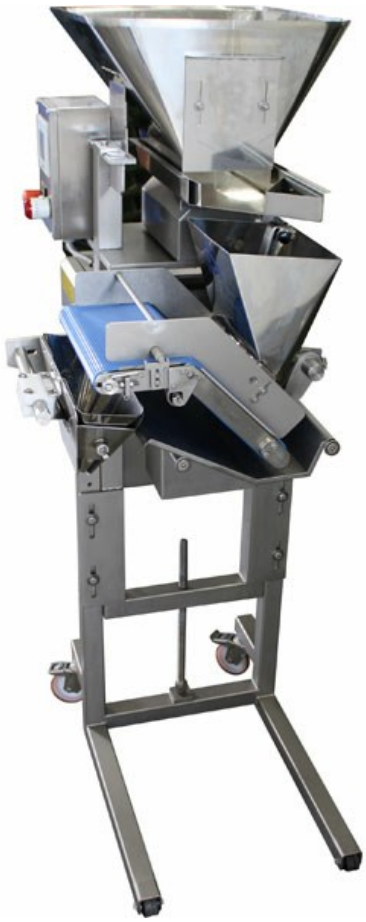
ДОЗАТОР DF 400

ДОЗАТОР ДЛЯ ТЕРТЫХ СЫРОВ



Дозатор DF 400

rev. 0034.2404.32

- **Является идеальным для линий по производству готовых блюд также и с высокой производительностью**
- **Подходит для дозировки таких тертых сыров, как Пармиджано-реджано и Грана Падано**
- **Контактирующие с продуктом части выполнены из предотвращающего прилипание материала**

we know pasta

ДОЗАТОР DF 400

Специальный модуль для дозировки таких сыров, как Пармиджано-реджано и Грана Падано на оборудовании высокой производительности. Несущая конструкция установлена на поворотные колеса для облегчения ее перемещения под конвейерной лентой с лотками или на фиксирующей плите для установки непосредственно с боковой стороны линии. Функционирование: тертый продукт под воздействием вибростола выгружается из верхней воронки в нижнюю; затем лента направляет продукт в разгрузочную воронку, точно установленную над проходящими под ней лотками..

Пармиджано-реджано

Тертый сыр

Основные технические характеристики

- Разгрузочная воронка с системой быстрой замены для смены формата лотка
- Макс. производительность: 50 доз/мин.
- Материал: AISI 304 (по запросу – AISI 316) и другие, могущие контактировать с пищевыми продуктами
- Внутренняя часть воронки из предотвращающего прилипание материала
- Фотоэлемент, определяющий присутствие лотка
- Трубки приварены под углом 45° (в форме ромба) для облегчения слива промывочной воды и санитарной обработки
- ПЛК с сенсорным экраном для настроек и вызова из памяти данных
- Возможность дистанционного управления на линия для корректировки доз

Благодаря нашему недавнему сотрудничеству с компанией BS из Пармы были разработаны творческие новаторские решения для производства готовых к употреблению лазаньи и каннеллони. Вот уже более 30-ти лет компания BS, отличающаяся высоким профессионализмом и надежностью, работает на основных рынках готовых блюд, продуктов быстрого питания, мороженого и кондитерских изделий. Именно эти продукты позволяют вам зарабатывать, а мы предлагаем вам наиболее подходящие вашим потребностям решения.

Пармиджано-реджано

Тертый сыр на макаронах

Вкладка, сгенерированная автоматической системой Storci.com.ru 29/04/2024 15:21:13. В информацию могут вноситься изменения без предварительного уведомления. Убедитесь в том, что вы скачали последнюю версию.

ДОЗАТОР DF 400

Фрагмент дозатора сыра

Дозатор сыра DF 400	
ПРОДУКЦИЯ	Тертый сыр (Пармиджано-реджано)
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ (ДОЗ/МИН)	50
МАТЕРИАЛ	Aisi 304
МАТЕРИАЛ ВОРОНКИ	Предотвращающий прилипание
ПЛК С СЕНСОРНЫМ ЭКРАНОМ	Да

facebook.com/storci.spa

youtube.com/user/StorciPastaMachinery

linkedin.com/company/storci-spa

Storci S.p.A.
via Lemignano, 6 - 43044 Collecchio (Parma)
телефон: +39 0521 543611 факс98: +39 0521 543621
www.storci.com.ru - sales-storci@storci.com

Storci
PASTA MACHINERY