

# DOSATORE DM100

DOSATORE A LOBI PER SALSE, SUGHI E BURRO



rev. 0035.2411.58

## ■ Dosatore DM 100

- Ideale per linee di piatti pronti anche ad elevata capacità produttiva
- Dosa ragù, besciamella, maionese, pesto, salse e burro
- Per dosaggi a freddo e a caldo
- Smontaggio rapido di tutti i componenti senza uso di chiavi per una massima facilità di pulizia
- Ricette richiamabili e gestibili tramite P.O.

# DOSATORE DM100

**Unità di dosaggio a lobi ideale per ragù, besciamella, maionese, pesto e salse** con pezzatura max fino a 10x10 mm.

**Possibilità di dosare a caldo prodotti quali burro** (variante mod. DB 100) grazie all'utilizzo di una tramoggia di carico corredata di un sistema di riscaldamento fino a 80°C e di un agitatore per prodotti fluidi; è inoltre installato il sensore di livello per un funzionamento automatico continuo. **Non idonea per dosare insalata russa o capricciosa.** Sistema progettato per garantire la massima precisione di ripetibilità dei dosaggi grazie all'impiego di motori Brushless per la pompa e di differenti tipologie di ugelli appositamente studiati e realizzati per lavorare con svariati prodotti. I dosatori possono essere posizionati nelle diverse direzioni. L'unità è fornita di diversi ugelli di dosatura e può essere installata sui nastri di trasporto vaschette o carrellata.



Salsa al pomodoro



Salsa

## Caratteristiche tecniche principali:

- Capacità produttiva: 100-110 dosate/min. da circa 30-40 grammi cad.
- Materiale costruttivo: AISI 304 (a richiesta in AISI 316) e/o altre parti in materiale idoneo al contatto con gli alimenti
- Impianto di riscaldamento per tramoggia a richiesta (di serie su DB 100)
- Sensore di presenza prodotto nella tramoggia
- Tubolari saldati a 45° (forma di rombo) per favorire lo scolo delle acque di lavaggio e favorire la sanificabilità
- Remotabile su linea per correzione dosaggi
- Possibilità di sanificarlo tramite CIP solo con alcune tipologie di ugello
- Possibilità di installare fino a 4 dosatori a lobi sulla stessa unità, gestibili singolarmente
- Smontaggio di tutti i componenti di tipo rapido senza uso di chiavi
- Impostazione e richiamata ricette tramite PLC Touch Screen



*Grazie alla recente collaborazione con la società BS di Parma sono nate soluzioni innovative e creative per la preparazione di lasagne e cannelloni pronti per il consumo. Da oltre 30 anni BS opera con competenza e affidabilità nei principali mercati dei piatti pronti, fast food, gelati e dolci. Sono questi i prodotti a valore aggiunto che ti permettono di guadagnare e noi ti offriamo la soluzione personalizzata migliore.*

# DOSATORE DM100



■ Pomodori



■ Ortaggi vari



■ Salsa



■ Ragù di carne

| Dosatore DM 100       |                                      |
|-----------------------|--------------------------------------|
| Prodotti              | Ragù, besciamella, salse, pesto, ecc |
| Capacità (dosate/min) | 100 - 110 (30 - 40 g)                |
| Pezzatura max         | 10 x 10 mm                           |
| Dosaggio a caldo*     | Si                                   |
| PLC Touch Screen      | Si                                   |

\* a richiesta



[facebook.com/storci.spa](https://facebook.com/storci.spa)



[youtube.com/@FAVAspAPastaEquipment](https://youtube.com/@FAVAspAPastaEquipment)



[linkedin.com/company/fava-s.p.a.](https://linkedin.com/company/fava-s.p.a.)

**Fava S.p.A.**  
Via IV Novembre, 29 - 44042 Cento (FE)  
phone: +39 051 6843411  
[www.favastorci.com](http://www.favastorci.com) - [info@fava.it](mailto:info@fava.it)

**FAVA**  
pasta equipment **Storci**