



La dosatrice volumetrica elettronica (DVE) dispone di un dispositivo di pompaggio a siringa azionato da motore brushless e controllato da software su touch screen. Può lavorare in linea sul trasportatore o indipendente a banco.

Tra i principali vantaggi:

- alta precisione di dosaggio e regolazione velocità siringa
- gestione del risucchio
- dosatura a spot o continua

La dosatrice dispone di una ampia gamma di accessori:

- teste con ugelli singoli o multipli regolabili;
- farcitore rotante piano o angolare;
- piano rotante;
- pistola sac à poche;
- regolazione altezza motorizzata.

La struttura della DVE è realizzata in acciaio inox ed è completamente smontabile e lavabile senza l'ausilio di utensili.

Caratteristiche tecniche:

Capacità max carico siringa: 1,5 Lt – 3 Lt

Capacità carico tramoggia: 50 Lt

Altezza piano di lavoro: 850-950 cm

Altezza carico tramoggia: 180-190 cm

Peso a vuoto: 250 kg

Applicazioni:

Dosaggio a ugello singolo o multiplo di prodotti alimentari da quasi liquidi a densi. Come ad esempio crema, panna, marmellate, sughi, formaggi semi-liquidi.



SPECIALIST IN FOOD AUTOMATION