

FICHA TÉCNICA

DOSIFICADORA VOLUMÉTRICA

DSV02

Máquina versátil y automática diseñada para dosificar masas como tortillitas de camarones, cremas, pastas, entre otros. Su sistema antigoteo protege la masa del deterioro, y su fácil programación permite adaptarse a diferentes consistencias, reduciendo costos y aumentando la producción. La máquina está construida en acero inoxidable y es desmontable para facilitar su limpieza.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Capacidad de dosificación configurable de 1 a 4 boquillas intercambiables, permitiendo regular el gramaje o volumen de cada porción.
- Motor agitador integrado en la tolva para asegurar una mezcla homogénea.
- Tolvas con capacidades variables, de 15 a 80 litros, adaptándose a diferentes volúmenes de producción.
- Producción variable según el producto y configuración de boquillas.
- Desplazamiento sencillo gracias a su diseño con ruedas
- Homologada por la CE.

Opcionales:

- Sistema de calentamiento de tolva para mantener la temperatura de productos que requieran calor.
- Soporte con ruedas para facilitar desplazamiento.

MODELO: DSV02

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

POTENCIA: 750 W.

CAPACIDAD: 40L

BOQUILLAS: 2

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

www.inhospans.com

V1,0 – 2021/04/13