

# FICHA TÉCNICA

## DOSIFICADORA VOLUMÉTRICA

### DSV02

Máquina para dosificar distintos tipos de masas, entre ellas tortillitas de camarones, 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 mecánica con regulación de volumen y velocidad.



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Máquina homologada por la CE.
- Construida en su totalidad en acero inox. Según normativa para alimentación.
- Desmontable para su fácil limpieza diaria.
- Posibilidad de dosificar con distintas boquillas desde 1 hasta 4.
- Intercambio de boquillas con distintos diámetros de salida desde 10 mm.
- Permite la regulación del gramaje o volumen a inyectar de producto.
- Motor con agitador en tolva para una homogeneización del producto.
- Tolva con distintas capacidades desde 15 litros a 80 litros de producto.
- Producción variable en función del producto y de las boquillas, desde 40 dosificaciones / minuto en cada boquilla.
- Incorpora ruedas para su desplazamiento.
- Tensión 220/240 Voltios. Frecuencia 50 Hz.

### OPCIONAL:

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

### MODELO: DSV02

**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.inhospa.com](http://www.inhospa.com)

V1.0 - 2021/06/18