



DOSASALE DOSASPEZIE

Salt/Spices device

I dosasale e dosaspezie Velati, interamente realizzati in acciaio inossidabile, sono dotati di motore ad alta classe di efficienza con possibilità di funzionare sotto inverter di frequenza al fine di migliorare la regolazione di dosaggio. Sono macchinari progettati per dosare e distribuire sale, spezie e farine su di un nastro trasportatore e grazie alla loro flessibilità sono facilmente inseribili in linee di produzione.

Velati produce due differenti modelli di dosasale e dosaspezie, uno con vasca da 115 litri caricato manualmente con coclea inclinata, ed un secondo modello con possibilità di carico attraverso caricatore con vasca da 300 litri dotato di alberi di miscelazione. Nel modello con vasca da 115 litri il prodotto viene convogliato mediante una coclea inclinata alla bocca dosatrice, la regolazione del dosaggio avviene manualmente variando l'apertura dello scarico oppure automaticamente variando la velocità della coclea.

Nel modello con vasca da 300 litri, oltre alle stesse caratteristiche del modello da 115 litri sono presenti due alberi di miscelazione atti a mantenere in movimento e a miscelare il prodotto da dosare.

In entrambi i modelli è sempre possibile installare celle di carico in grado di misurare il peso delle conce immesse che vengono omogeneamente distribuite sul prodotto in lavorazione.

The Velati salt dosing device and spices dosing device, entirely made of stainless steel, are equipped with an high efficiency class engine with the possibility to operate under inverter frequency in order to improve the dosing's adjustment. These machines are designed to dose and distribute salt, spices and flour on a conveyor belt and thanks to their flexibility can be easily inserted in production lines.

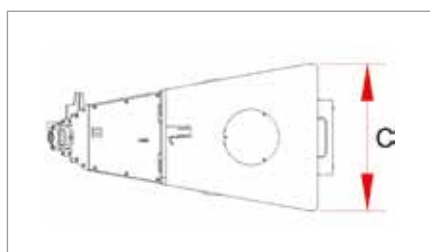
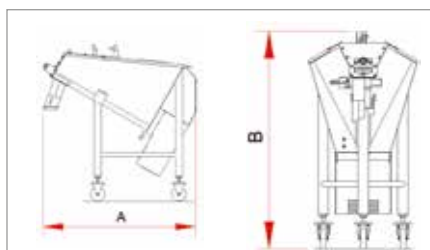
Velati produces two different models of salt dosing device and spices dosing device, one with a tank of 115 liters with an inclined worm manually loaded, and a second model with a tank of 300 liters completed of mixing shafts loaded through a lifter device. In the model with the 115 liters tank the product is conveyed by an inclined worm to the dosing mouth, the dosing adjustment is made manually by varying the opening of the discharge or automatically varying the speed of the worm. In the model with the tank of 300 liters, in addition to the same features as the 115 liters model, there are two mixing shafts suitable to keep moved and mixed the product to be dosed.

In both models, it is always possible to install load cells suitable to measure the weight of the spices which are homogeneously distributed on the product being processed.

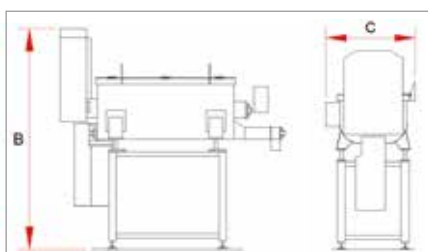
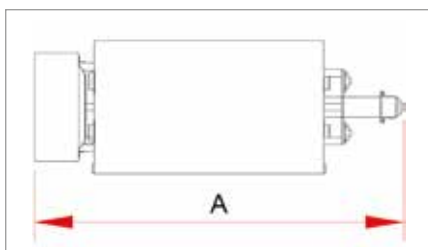




Ingombri macchina EEDMS
Machine dimensions



Ingombri macchina DMS 300
Machine dimensions



	EEDMS	DMS 300
Capacità vasca (lt) Tank capacity (lt)	115	300
Potenza coclea dosatrice (Kw) Dosing worm power (Kw)	1,5	0,6
Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	A 1.495 B 1.495 C 795	A 1.650 B 1.800 C 740

DOSASALE/DOSASPEZIE
Salt/Spieces device



REG. 1141-A
UNI EN ISO 9001:2008



Via Trento, 2 – 20067 Tribiano (MI) Italia
 Tel. +39 02 9064717
 Fax +39 02 90630808
 Internet: www.velati.com
 e-mail: info@velati.com
 Cod. fisc. 02632720237
 Part. IVA IT 11964710153