

Coclea **DOSATRICE**



Le Coclee Dosatrici Velati - interamente costruite in acciaio INOX e con materiali idonei al contatto con gli alimenti secondo la normativa MOCA e le linee guida dell'Hygienic Design – sono state sviluppate per dosare gli ingredienti freschi in modo preciso.

Ideali per la gestione di più ingredienti freschi, le Coclee Dosatrici, grazie ad un sistema di celle di carico e regolate da inverter, dosano la carne fresca secondo i quantitativi richiesti dal sistema di gestione ricette (Disponibile in opzione). Grazie a questo sistema, la pesatura e la distribuzione dei singoli ingredienti sono automatizzati ed integrati nella linea di produzione, rendendo il flusso efficace, rapido e con un significativo incremento della produttività.

Tutte le macchine Velati sono dotate di pannelli di comando touch-screen IP69k con un'intuitiva interfaccia utente e possono essere fornite come macchine singole, all'interno di linee automatizzate di produzione nuove o inserite in linee pre-esistenti.

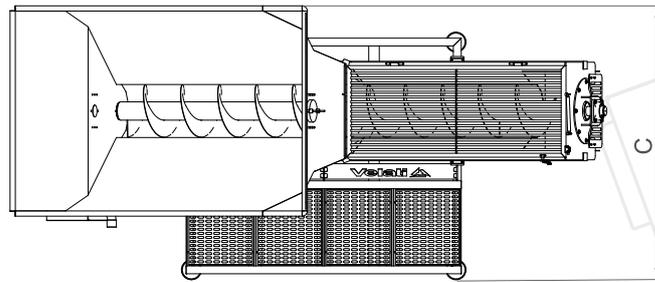
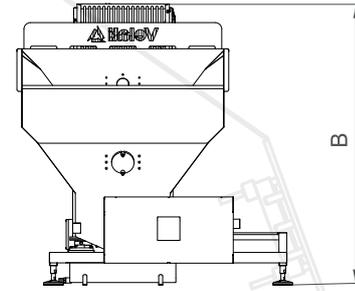
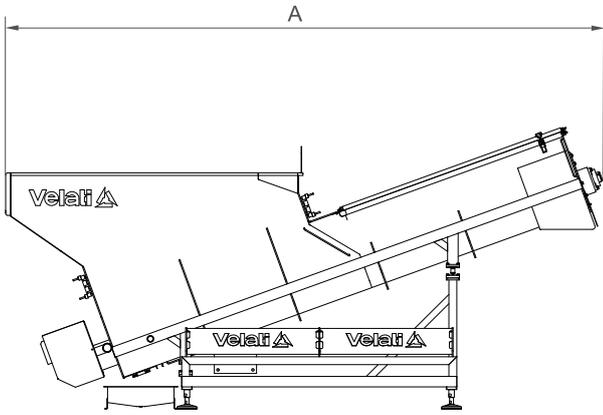
Coclea Dosatrice

DATI TECNICI

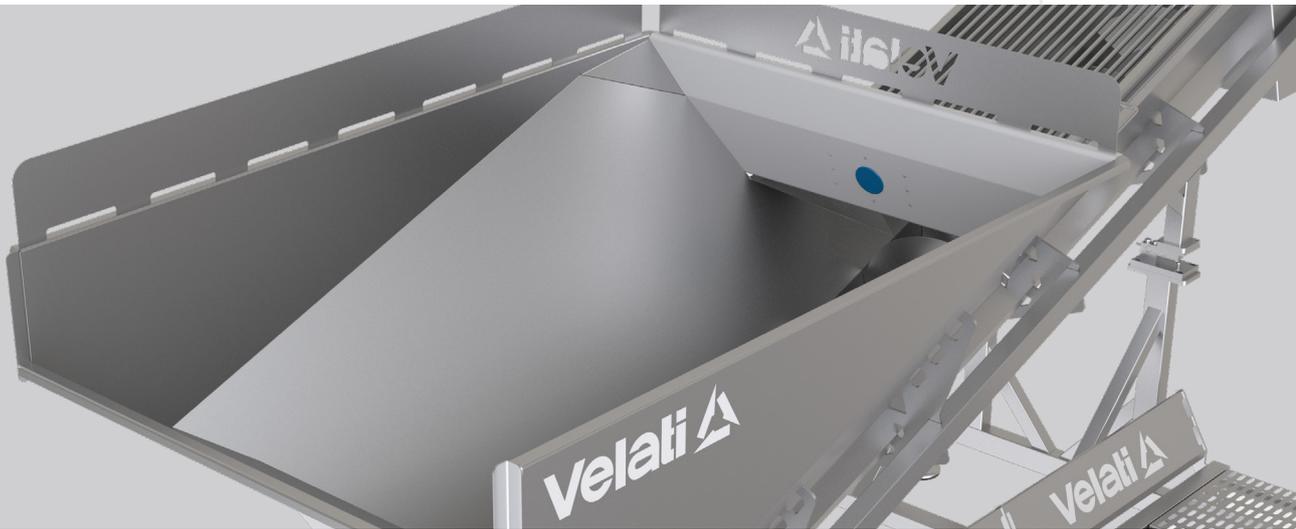
MODELLO		COCLEA DOSATRICE
Potenza motore	kW	Custom
Capacità tramoggia	l	Custom
Diametro coclea	mm	Custom
Inverter		Opzione

MODELLO			COCLEA DOSATRICE
Dimensioni	A	mm	Custom
	B	mm	Custom
	C	mm	Custom
Peso		kg	Custom

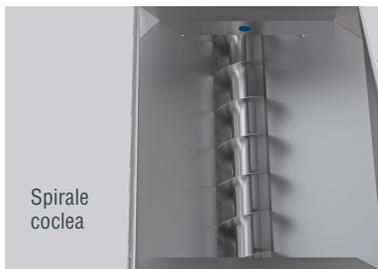
*Le dimensioni indicate nella presente scheda tecnica sono orientative e possono essere variate. Le prestazioni sono da intendersi per macchina nuova di fabbrica, in condizioni climatiche normali e per utilizzo rispondente a quanto riportato sul manuale di utilizzo. Equipaggiamenti diversi possono far variare alcuni valori.



Celle di pesatura



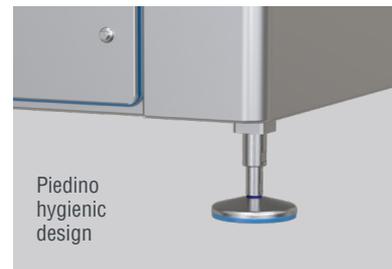
Motore
sincrono



Spirale
coclea



Rompi
ponte



Piedino
hygienic
design