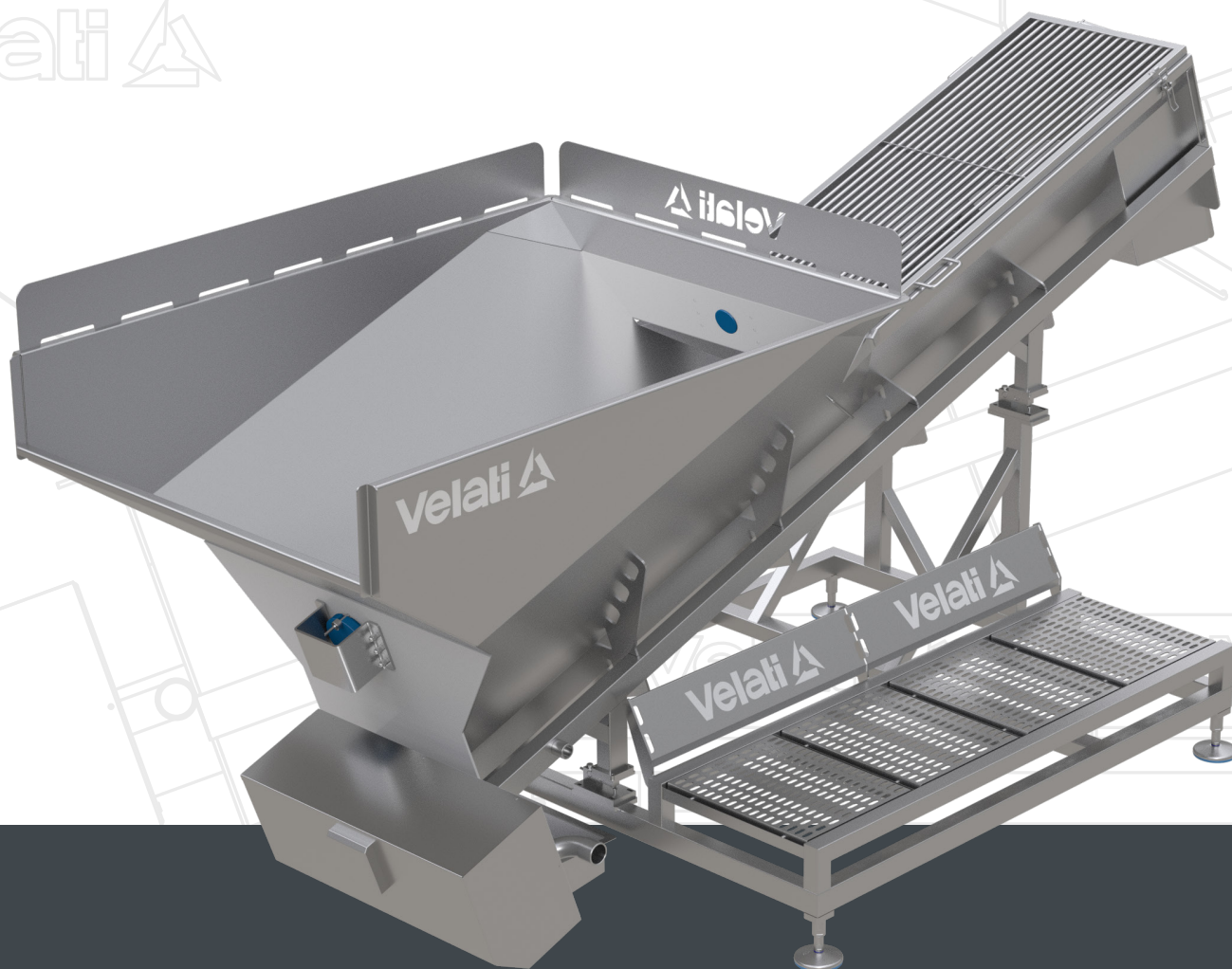


DOSIFICADOR Sinfin



Los dosificadores sinfín Velati - completamente contruidos en acero inoxidable y con materiales adecuados para contacto con alimentos según normativa MOCA y directrices de Hygienic Design - han sido desarrolladas para dosificar ingredientes frescos de forma precisa.

Ideales para varios elementos frescos, los dosificadores, gracias a un sistema de células de carga y reguladas por inversor, dosifican carne fresca según las cantidades requeridas por el sistema de gestión de recetas (disponible como opción).

Este sistema automatiza el pesaje y la distribución de los ingredientes individuales, integrándolos en la línea de producción, haciendo que el flujo sea eficiente, rápido y con un aumento significativo en la productividad. Todas las máquinas Velati están equipadas con paneles de control IP69k con pantalla táctil y una interfaz de usuario intuitiva. Pueden ser suministradas como unidades individuales, integradas en nuevas líneas de producción automatizadas o insertadas en líneas existentes.

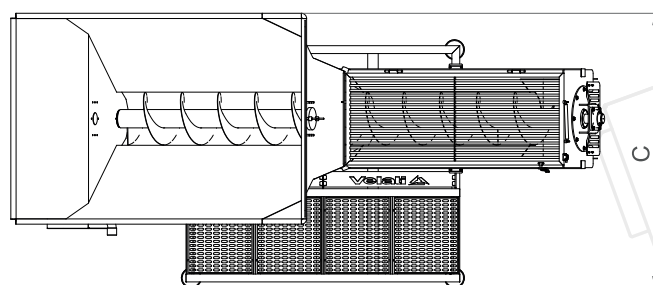
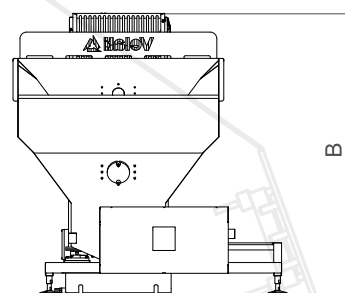
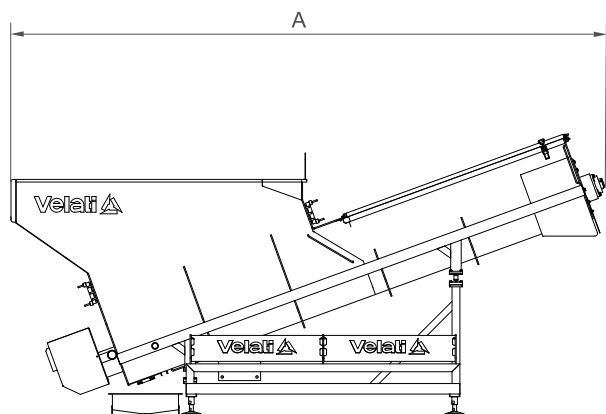
Dosificador sinfin

DATOS TECNICOS

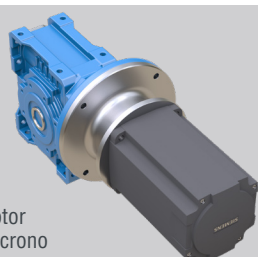
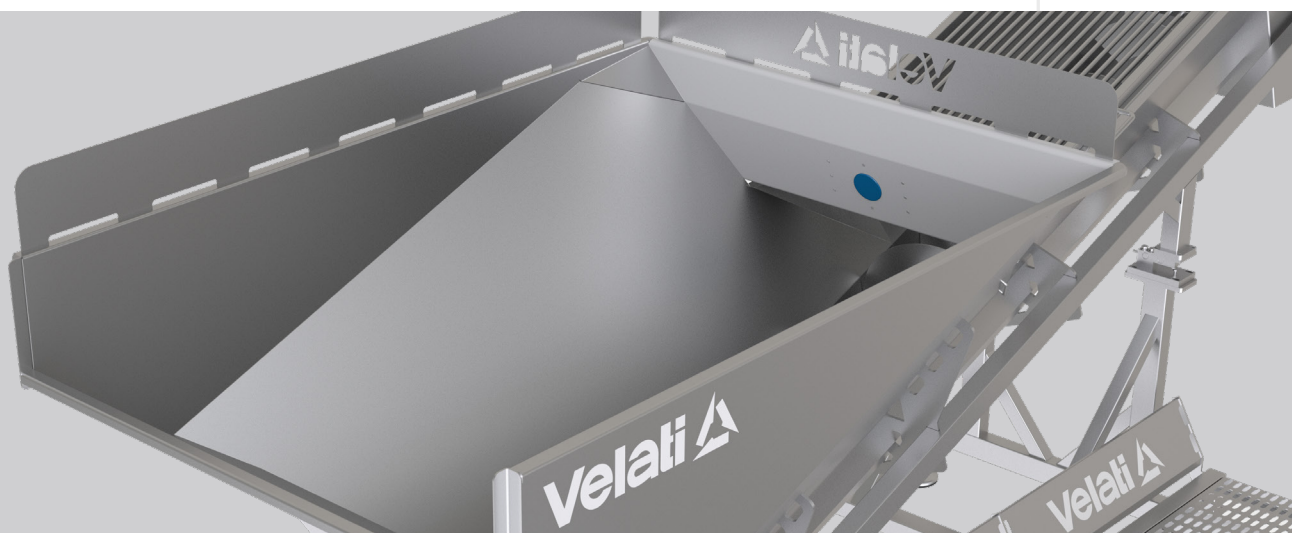
MODELO		DOSIFICADOR SINFIN
Potencia motor	kW	Opción
Capacidad de la tolva	l	Opción
Diámetro de la tolva	mm	Opción
Inversor		Opción

MODELO			DOSIFICADOR SINFIN
Dimensiones	A	mm	Opción
	B	mm	Opción
	C	mm	Opción
Peso		kg	Opción

*Las dimensiones indicadas en este catálogo técnico son orientativas y pueden ser variables. Las capacidades se entienden como para máquinas nuevas de fábrica, en condiciones climáticas normales y para un uso correspondiente al indicado en el manual de usuario. Diferentes equipos pueden variar algunos valores.



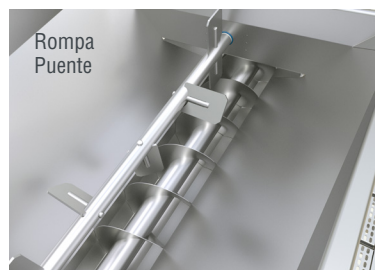
Células de pesaje



Motor sincrónico



Espiral coclear



Rompa Puente



Pie de diseño higiénico