

Dosadora Industrial

DV Multi

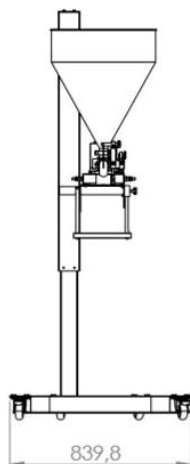
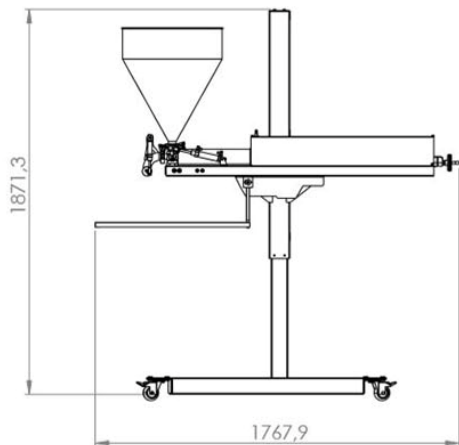
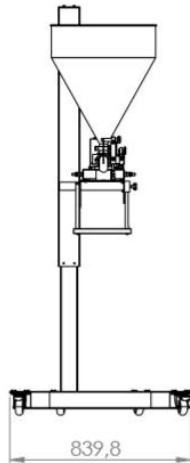
A nossa visão em criar a DV Multi foi de trazer para o ramo de foodservice uma solução confiável e flexível, que estivesse sempre pronta para produzir. Construída inteiramente com pneumática SMC e aço INOX 304, a DV Multi entrega um funcionamento extremamente consistente e preciso, com baixíssimo índice de manutenção.

O sistema de dosagem com pressão auto-regulável da DV Multi a permite dosar desde massas mais leves e sensíveis até massas pesadas e com sólidos. Por isso, você pode fazer um grande leque de produtos diferentes com um único equipamento.

Além de trabalhar com diversos tipos de massas, os acessórios opcionais da DV Multi permitem você além de dosar, também decorar, rechear, envasar e pingar doces e salgados de diversos formatos em diferentes gramaturas.



Ficha Técnica



Realiza até

50 Golpes por minuto

Estrutura, partes de contato e proteções em

Aço INOX 304

Pressão de Trabalho

6 bar

Range de dosagem

5-140ml / 30-300ml / 50-600ml

Esse range deverá ser definido por você no momento da compra. Você pode adquirir acessórios para dosar outros ranges separadamente.

Consumo de ar de

150Ni/min

Reservatório em INOX com capacidade de até

40 litros

Peso líquido (máquina vazia)

100Kg

Atuação e Pneumática



Características adicionais:

- Equipamento 100% pneumático, o que garante uma alta durabilidade e baixa manutenção. Não possui tomada. Necessário compressor de 25 litros.
- Acionamento de dosagem por pedal, que facilita a usabilidade
- Estrutura sobre rodas ou pés com altura ajustável
- Design sanitário de fácil limpeza, pensado para a indústria de alimentos. Pode receber jatos de água intensos por todas as direções
- Controle de gramatura de dosagem volumétrico, realizado através de volante regulador



Pistola Dosadora



A DV Multi pode ser equipada com uma pistola dosadora que permite o operador realizar dosagens com maior velocidade e praticidade. Esse acessório pode receber personalizações para dosar em diferentes formatos e acabamentos, de acordo com as suas necessidades.



Exemplos de produtos que podem ser dosados



Molhos Diversos
(Com ou sem sólidos)



Geleias
(Com ou sem pedaços)



Antepastos
(Com ou sem pedaços)



Cupcake
(Massa, Recheio e Cobertura)



Brownie
(Massa com e sem agregados)



Carne Moída ao Molho



Doces de Copinho



Pão de Mel
(Massa e Recheio)



Suspiro/Merengue