

**PRECISIONE E VELOCITÀ: LA
SOLUZIONE VERSATILE PER OGNI
ESIGENZA DI DOSAGGIO.**

Tecnologia all'avanguardia per dare
forma e sostanza ai tuoi prodotti.



DOSATRICE DM-40

INNOVAZIONE

Grazie all'innovativa pompa volumetrica, la DM-40 assicura un dosaggio millimetrico per fluidi di qualsiasi densità. Dai liquidi più leggeri alle creme e marmellate, fino agli impasti densi e alle glasse più dure: la costanza del peso e del volume è sempre garantita, ad ogni singolo ciclo.

USER FRIENDLY

Gestire la produzione non è mai stato così semplice. Il display touch-screen da 4.3" offre un controllo totale con un design funzionale. Memorizza fino a 99 ricette personalizzate e si possono scegliere 3 diverse modalità di lavoro per ottimizzare i tuoi tempi.

PULIZIA VELOCE

Progettata per rispettare i più alti standard igienici. Tutti i componenti a contatto con il prodotto sono smontabili in pochi istanti e senza attrezzi, pronti per il lavaggio in lavastoviglie. Meno tempo per la manutenzione, più tempo per la produzione.

DATI TECNICI:

- Tramoggia da 15 lt
- 220-230V 50Hz - 0.6kW
- 800 x 450 x 500 mm

ARTIGIANALITÀ INDUSTRIALE



- Motore a velocità variabile
- Touch screen da 4.3"
- Struttura in acciaio INOX

PISTOLA DOSATRICE

Ergonomica e versatile: dotata di 1,5 mt di tubo flessibile e beccuccio intercambiabile. Il comando elettrico a pulsante permette un controllo totale. Disponibile anche in versione con otturatore antigoccia su richiesta.



FARCITURA/GLASSATURA

Farcitore e glassatore con sistema "tool-less" per un cambio formato rapido. Ideale per rifinire con precisione e velocità prodotti da ricorrenza come panettoni, colombe e torte, anche con le glasse più dure.



INIEZIONE

Iniezione multipla per creme e confetture. Perfetta per farcire simultaneamente panettoni, donut e krapfen. Completamente personalizzabile per diametro, lunghezza e numero di aghi per adattarsi ad ogni esigenza.



ALTRI ACCESSORI:

- Sistema di puntatura laser
- Beccucci fissi multiformato
- Carrello su ruote
- Pedale di start dosaggio
- Tramoggia a tondini
- Industria 4.0

GRUPPO ESTRUSIONE

Estrusione a coclea performante con beccucci intercambiabili (Ø10 - Ø35 mm). Ideale per processare impasti densi e premiscelati come frittelle, castagnole, gnocchi, polpette, e molto altro, mantenendo intatta la struttura del prodotto.

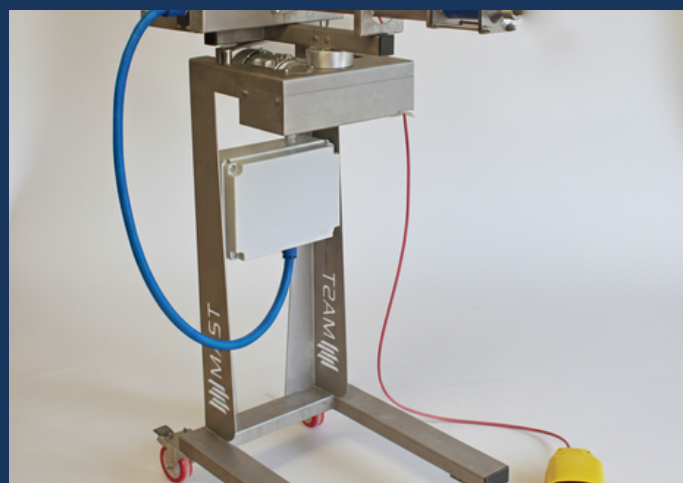
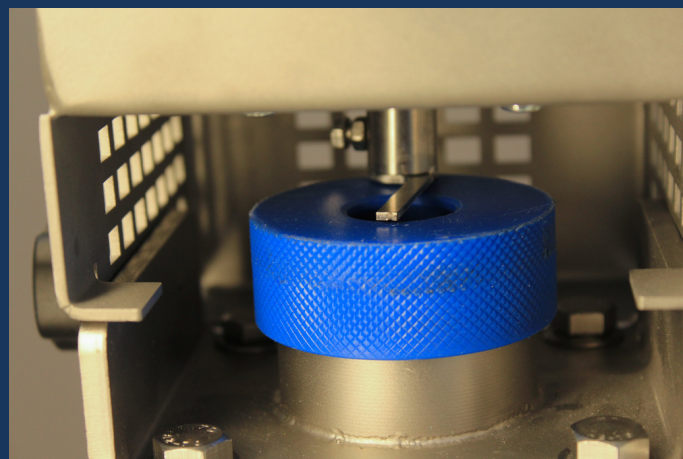
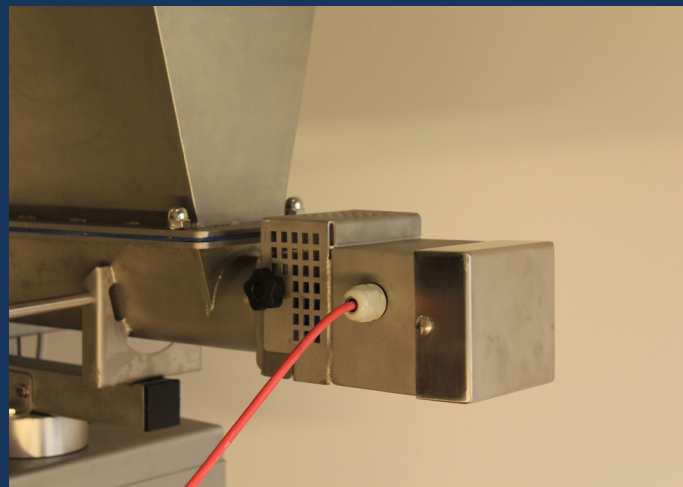
GRUPPO DI TAGLIO

Efficienza ad alta velocità: sistema a lama continua con produttività fino a 120 bpm (battute al minuto). La lama è personalizzabile in base alla consistenza del prodotto. Smontaggio "fast-clean" tramite volantini manuali.

CARRELLO OSCILLANTE

Ottimizzazione del flusso: carrello motorizzato a velocità variabile progettato per far oscillare la testa della macchina. Ideale per distribuire uniformemente i prodotti tagliati (es. direttamente su una friggitrice o nastro trasportatore), evitando sovrapposizioni.

ACCESSORI ESTRUSIONE



PRODOTTI REALIZZABILI

