

Dosificación automática de ensaladas de pasta

Debido a la creciente demanda de comidas saludables y bajas en grasas, las ensaladas delicatessen y de pasta hoy en día contienen mucha menor cantidad de mayonesa que antes.

Las ensaladas son únicamente recubiertas con salsas y han pasado a ser por lo tanto no bombeables, por lo que no son adecuadas ya para la dosificación mediante dosificación con pistones.



Después de realizar tests exhaustivos y modificando ligeramente la tecnología existente de nuestras dosificadoras volumétricas serie SD, estamos orgullosos de anunciar que hemos logrado desarrollar una solución única de dosificación para ensaladas húmedas y pegajosas (no bombeables) del tipo delicatessen, ensaladas vegetales y ensaladas de pasta.

Las primeras máquinas SD para esta aplicación han sido instaladas satisfactoriamente, reemplazando a las pesadoras multicabezales, superándolas en velocidad, precisión, higiene y limpieza.

Las nuevas características SD son:

- Sistema de recirculación de salsa (sin pérdida de aderezo, salsa o mayonesa)
- Sensores de nivel de producto desde la parte superior (tubo transparente)

Y también como opcionales:

- Tolva móvil para cambios rápidos y fácil limpieza
- Tolva inclinada para fácil limpieza
- Alimentación espiral desmontable para fácil limpieza
- Sistema de compactación del producto

Para más información, no dude en contactarnos.

