

Rappresentati da: / Represented by: / Représenté par: / Vertreten von:

DF/GS

Dosatore formaggio
Cheese Filler
Doseur fromage
Käsedosierer

DF/GS



G. MONDINI S.p.A.
 DOSATRICI-CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

25033 Cologne (Brescia) Italia
 via Brescia 5/7
 tel. 030 70560
 fax 030 7056250 - 030 7050168
 e-mail: info@gmondini.com
 www.gmondini.com



G. MONDINI S.p.A.
 DOSATRICI-CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

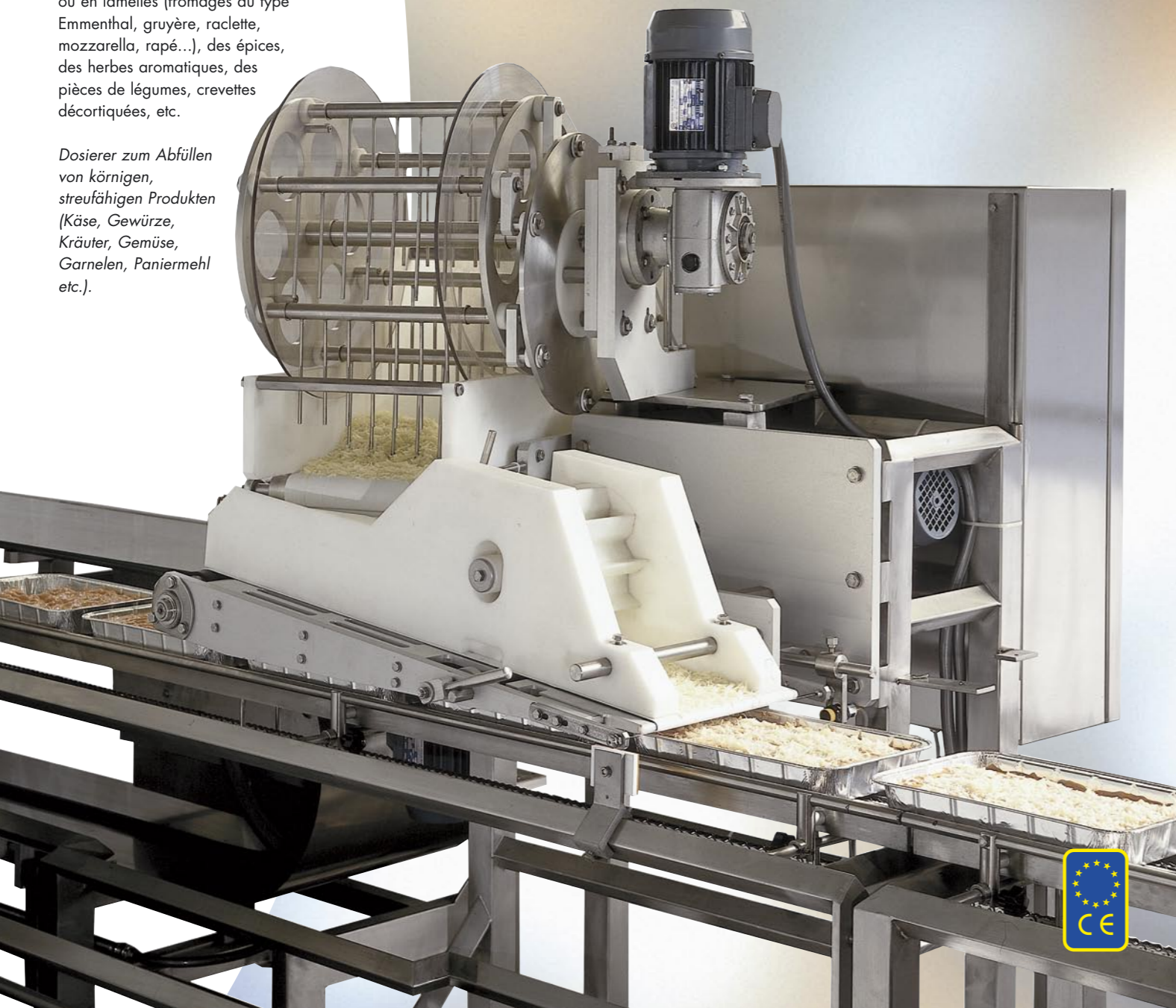


Dosatore atto al dosaggio di prodotti granulari o a strisce (formaggi teneri tipo Emmenthal, gruviera, fontina, mozzarella, grana), spezie, erbe aromatiche, vegetali cubettati, gamberetti ecc.

Filler suitable for handling products in granules or strips (soft cheese such as Emmenthal, gruyère, fontina, mozzarella, Parmesan), spices, aromatic herbs, diced vegetables, prawns, crumble and biscuit crumb mixes etc.

Pour le dosage de produits granuleux ou en lamelles (fromages du type Emmenthal, gruyère, raclette, mozzarella, rapé...), des épices, des herbes aromatiques, des pièces de légumes, crevettes décortiquées, etc.

Dosierer zum Abfüllen von körnigen, streufähigen Produkten (Käse, Gewürze, Kräuter, Gemüse, Garnelen, Paniermehl etc.).



Il dosatore DF/GS è stato concepito per stratificare o decorare su una superficie un prodotto di guarnitura, tipo lasagne, cannelloni, pizze. L'apparecchiatura è composta da:
 Tramoggia di carico con sonda livello per alimentazione automatica. Nastro di alimentazione prodotto. Dispositivo ad Aspi di spalmatura di eventuale prodotto appiccicoso. Nastro di dosaggio temporizzato per regolare la quantità di prodotto e la durata di azionamento in rapporto alla superficie da coprire; una ruota di rasatura assicura un livello costante. Una fotocellula di controllo livello assicura accumulo costante sul nastro di dosaggio.
 La velocità dei nastri e della ruota ad Aspi è controllata elettronicamente. Possibilità di impostazione ricetta.
 Costruzione in acciaio inox AISI 304. Protezione IP 65.
 Nastri a normative alimentari. Parti in plastica ERTACETAL.
 Peso netto Kg. 240.
 Produzione: 60 cicli al 1' in rapporto alle dimensioni del contenitore.
 Consumo energia elettrica: 4 KW/h.

The DF/GS filler has been designed to cover or decorate the top of lasagne, cannelloni, pizzas, etc.

The doser comprises of:

Feed hopper with product level sensor for automatic feeding.

Product feed conveyor belt. Wheel device for spreading stick products.

Timed filling belt to regulate the quantity of product and operation time depending on the area to cover.

A skimming wheel ensures constant level. A level sensor ensures constant accumulation on the filling belt.

The speed of the belts and blade wheel is controlled electronically.

Various recipes can be programmed.

Framework made of AISI 304 stainless steel. IP 65 protection.

Conveyor belts approved for use with foodstuffs.

ERTACETAL plastic parts.

Net weight 240 Kg.

Production rate: 60 cycles per minute depending on the tray size

Electric consumption: 4 KW/h.

Le doseur DF/GS a été conçu pour former une couche ou faire un décor. Il est particulièrement bien adapté pour le garnissage des lasagnes, cannellonis, pizzas.

Le doseur est composé de:

Une trémie de chargement avec sonde de niveau pour l'alimentation automatique. Un tapis d'alimentation produit. Un dispositif spécial à doigts, pour désagglutiner le produit éventuellement en motte.

Un tapis de dosage avec temporisation pour le réglage de la quantité de produit et de la durée du dosage selon la surface à couvrir.

Une roue motorisée arrase pour assurer un niveau constant de la couche formée sur ce dernier tapis. Une cellule photo-électrique de contrôle de niveau assure une accumulation constante sur le tapis de dosage. La vitesse des tapis et de la roue à doigts est contrôlée électroniquement.

Possibilité de mémoriser des recettes.

Construction en acier inox AISI 304. Protections IP 65.

Tapis aux normes alimentaires.

Pièces en plastique ERTACETAL conformément aux normes.

Poids net 240 Kg.

Production: 60 cycles/minute en fonction des dimensions des contenants.

Consommation électrique: 4 KW/h.

Dieser Dosierer wurde zum Bestreuen bzw. Dekorieren von Produktoberflächen konstruiert (z.B. Pizzen, Lasagnegerichte, Aufläufe etc.) Die Maschine besteht aus:

Vorratstrichter mit Füllstandsonde zum automatischen Produktabruf.

Bevorratstransportband zum Dosierband. Rakeleinrichtung zur Vermeidung von Brückenbildung innerhalb des Produktes. Dosierband, einstellbar der gewünschten Dosiermenge, lichtschrankengesteuert.

Rakelrad zur gleichmäßigen Verteilung des Produktes. Geschwindigkeiten elektronisch einstellbar.

Möglichkeit der Ablage von einzelnen Dosierprogrammen.

Konstruktion aus rostfreiem Stahl AISI 304. IP 65

Transportbänder lebensmittelgeeignet entspr. den Vorschriften.

Kunststoffelemente aus ERTACETAL.

Nettogewicht 240 Kg.

Leistung bis 60 Takte/Minute, je nach Schalengröße/Dosiermenge.

Energieverbrauch: 4 KW/h.

