



Settore/Sector Artigianale/Commercial
Industriale/Industrial
Fase/Tasks Spezzatura/Divider



Dosatore mandapasta Automatic dough feeder machine



Per caricare qualsiasi tipo di pasta in modo automatico e costante.

Questa macchina è realizzata per caricare in modo automatico e costante ogni tipo di impasto, anche molto idratato.

Si evita in questo modo qualsiasi tipo di intervento manuale da parte dell'operatore, consentendo così una migliore razionalizzazione dello spazio e di tutto il processo di lavoro.

Le caratteristiche principali sono:

- Struttura completamente in acciaio inox montata su robusti piedini di fissaggio;
- Tramoggia teflonata internamente e micro-sabbiata esternamente. La tramoggia è personalizzabile a seconda delle proprie esigenze (dimensioni e capacità);
- Allineatori prodotto completamente regolabili;
- Il sistema di taglio è composto da cilindri a "stella" in acciaio inox. I cilindri vengono completamente teflonati (indicato per paste molto idratate) su richiesta (optional);
- Fotocellula di comando taglio ed alimentazione costante su nastro dotata di sensore laser per la presenza del prodotto;
- Armadio indipendente di comando. Dotato di software 4.0 e di pannello touch screen per la memorizzazione e regolazione delle velocità;
- I nastri di carico per eventuali alimentazioni automatiche come: gruppi pane, spezzatrici arrotondatrici o volumetrica sono completamente regolabili e personalizzabili.

Questo sistema offre un'alimentazione di impasto regolare e continua, dosata secondo l'esigenza di produzione e controllata automaticamente da apposite fotocellule.

To load any type of pasta automatically and constantly here the brand-new Automatic dough feeder machine "Mandapasta".

This machine is designed to load every type of dough, even high hydrated, in an automatic and constant way.

In this way, any type of manual input by the operator is avoided, thus allowing a better of space and of the entire work process rationalization.

The main features are:

- Structure completely in stainless steel equipped with solid feet;
- Hopper internally teflon-coated and externally micro-sanded. The hopper can be customized according to the needs (sizes and capacity);
- Fully adjustable product alignment device;
- The cutting system is composed of "star" stainless steel cylinders. The cylinders can be completely teflon coated (suitable for high hydrated dough) on request (optional);
- Cutting control photocell and constant feeding on the belt equipped with a photo sensor which reads the presence of products;
- Independent control cabinet. Equipped with 4.0 software and touch screen for storing and adjusting speeds;
- The loading belts for any automatic feeding such as bread units, dough divider rounder or volumetric dough divider are adjustable and customizable.

This system offers a regular and continuous feed of dough, dosed according to production needs and automatically controlled by special photocells.

