

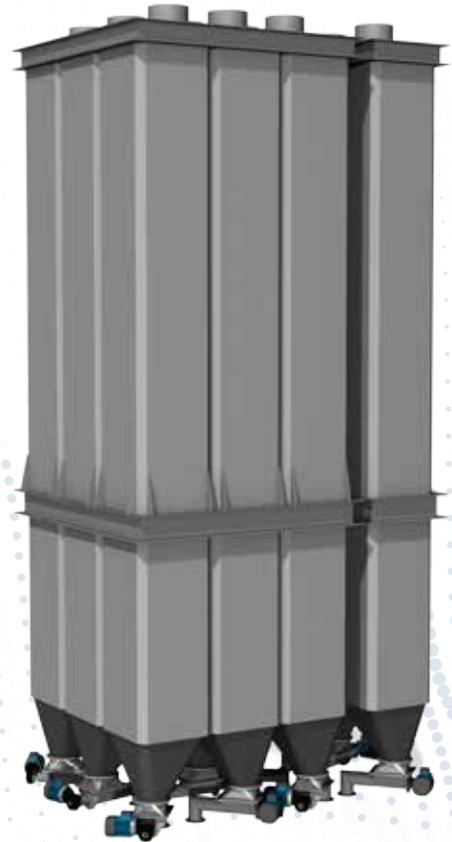
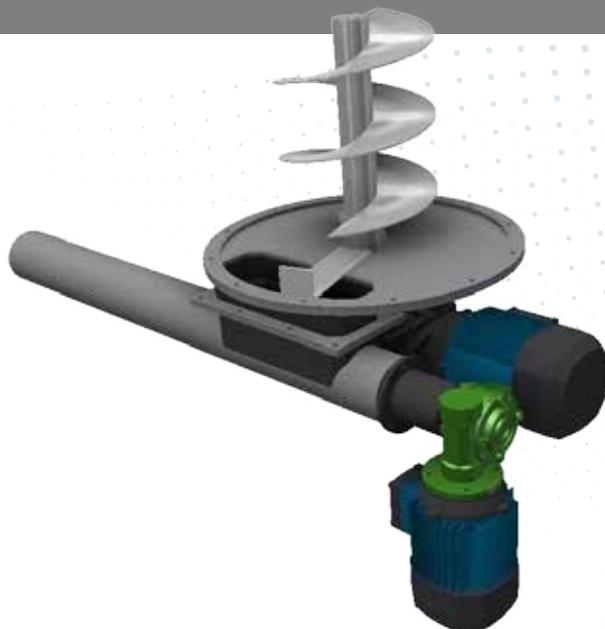
Станции микродозирования

Станции дозирования компонентов подбираются в зависимости от требований, исходящих из рецептур, используемых пользователем. Учитываются количество ингредиентов, их доля в рецептуре, требуемая точность дозирования, свойства ингредиентов, размер порции и доступное пространство для установки.

Типовые параметры станций микродозирования:

- количество резервуаров: 3 – 24 шт.
- объем резервуаров: 100 – 2000 дм³
- электронные тары весы от 1 до 3 шт. с разной вместимостью
- примеры грузоподъемности весов: 10 кг, 30 кг, 60 кг, 150 кг, 300 кг

Стандартно дозирование компонентов осуществляется с помощью шнековых дозаторов с запорными клапанами. Для продуктов, склонных к застыванию, в резервуарах устанавливаются смесители или пневматические отбивные устройства. Станции могут быть выполнены из окрашенной углеродистой стали или нержавеющей стали.





Пример одной из установок компании Drewmax. На фото показаны:

- Три воронкообразные весы, установленные вертикально
- Круглые резервуары – нержавеющая сталь
- Система активного дна резервуаров
- Цепной конвейер типа "Z"
- Установка автоматики

