

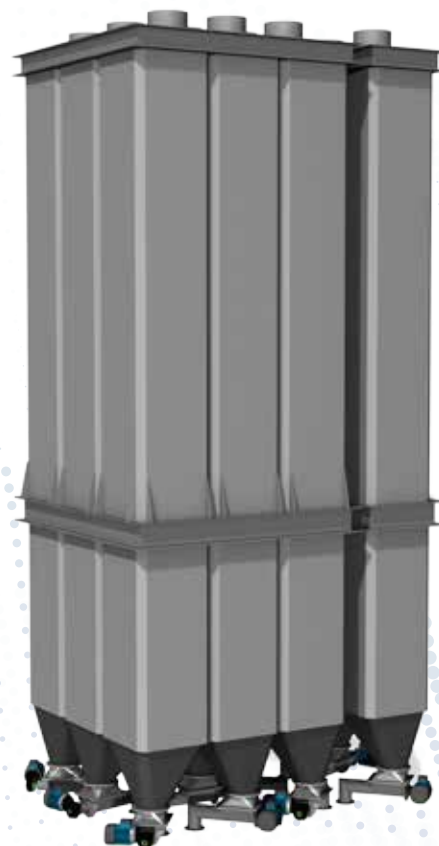
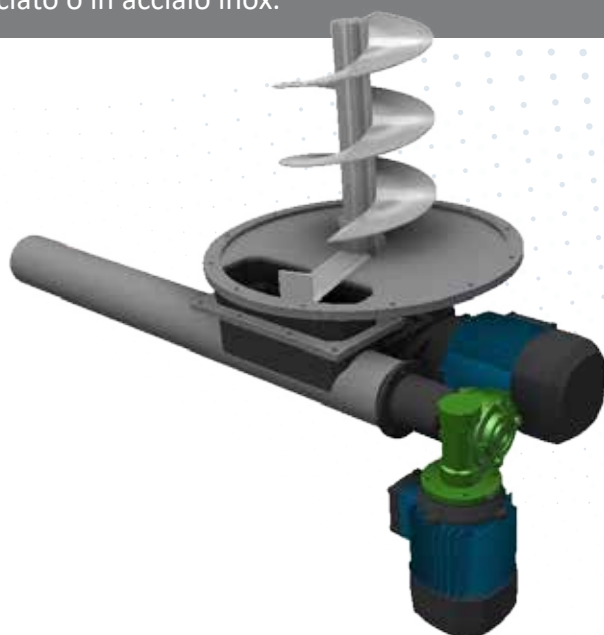
Stazioni di Microdosaggio

Le stazioni di dosaggio dei componenti vengono selezionate in base ai requisiti derivanti dalle ricette utilizzate dall'utente. Vengono presi in considerazione il numero di ingredienti, la loro percentuale nella ricetta, la precisione di dosaggio richiesta, le proprietà degli ingredienti, le dimensioni delle porzioni e lo spazio disponibile per l'installazione.

Parametri tipici di una stazione di microdosaggio:

- Numero di serbatoi: da 3 a 24 pezzi
- Dimensione dei serbatoi: da 100 a 2000 dm³
- Bilance elettroniche per serbatoi da 1 a 3 unità con capacità diverse
- Esempi di portate delle bilance: 10 kg, 30 kg, 60 kg, 150 kg, 300 kg

Normalmente, il dosaggio degli ingredienti avviene tramite dosatori a coclea con valvole di chiusura. Per i prodotti con tendenza a sospendersi, vengono installati mescolatori o respingenti pneumatici nei serbatoi. Le stazioni possono essere realizzate in acciaio al carbonio verniciato o in acciaio inox.





Esempio di una delle installazioni dell'azienda Drewmax. Nell'immagine sono mostrati:

- Tre baltance coniche posizionate verticalmente
 - Serbatoi cilindrici in acciaio inox
- Sistema di fondo attivo dei serbatoi
 - Trasportatore a tazze tipo "Z"
 - Impianto di automazione

