InPlus Gastro
ul. Słowackiego 41, 43-211 Piasek
NIP: 6461016485

Karta produktu

Wielofunkcyjny dozownik Vitti do pralin, batoników, makaroników

Vitti to automatyczna maszyna dozująca o pojemności 12 kg, przeznaczona do napełniania pralin, batoników, makaroników oraz słoików z produktami o różnej lepkości. Dzięki swojej wszechstronności i łatwości obsługi, Vitti jest idealnym rozwią zaniem dla każdego rodzaju laboratorium i zakładu produkcyjnego.



Informacje szczegółowe

Wielofunkcyjny dozownik Vitti został zaprojektowany z myślą o precyzyjnym i efektywnym dozowaniu różnorodnych produktów cukierniczych i piekarniczych. Urządzenie umożliwia napełnianie pralin, batoników, makaroników, a także sł oików z kremami i pastami o różnej lepkości, co znacząco zwiększa elastyczność produkcji.

Dzięki możliwości pracy w trybie „Single-Shot” lub „Long-Shot”, Vitti pozwala na dostosowanie procesu dozowania do specyfiki produktu i wymagań produkcyjnych. Przy użyciu miękkich ciast, maszyna umożliwia produkcję ptysiów, eklerów, makaroników i innych małych ciastek wylewanych, poszerzając asortyment oferowanych wyrobów.

Urządzenie charakteryzuje się łatwością użytkowania, szybkim czyszczeniem oraz możliwością szybkiej zmiany formatu, co przekłada się na oszczędność czasu i zwiększenie efektywności pracy. Vitti wyposażony jest w przekładniowy mechanizm dozujący, który zapewnia precyzyjne i niezawodne dozowanie produktów o różnej konsystencji.

Oddzielnie podgrzewany zbiornik i głowica dozująca pozwalają na utrzymanie optymalnej temperatury masy, co jest kluczowe dla zachowania właściwej konsystencji i jakości wyrobów. Dzięki panelowi z ekranem dotykowym operator ma mo żliwość intuicyjnego sterowania maszyną oraz zapisania do 50 receptur, ułatwiając zarządzanie procesami produkcyjnymi.

Płyta dozująca z możliwością konfiguracji oraz manualna regulacja wysokości stołu pozwalają na precyzyjne dostosowanie urządzenia do konkretnych potrzeb i form produktów. Dostępne są również akcesoria opcjonalne, takie jak dodatkowe płyty dozujące czy wózek, które zwiększają funkcjonalność i ułatwiają integrację maszyny z istniejącą linią produkcyjną.

Dzięki kompaktowym wymiarom i solidnej konstrukcji, Vitti doskonale sprawdzi się w różnego rodzaju laboratoriach i zakł adach produkcyjnych, oferując niezawodność i wysoką jakość dozowania.

Parametry

Pojemność zbiornika

12 kg

Zasilanie

200/230 V, 50/60 Hz, 0,4 kW, jednofazowe

Wymiary (szer. x głęb. x wys.)

830 mm x 670 mm x 750 mm

Gwarancja

12 miesięcy

Więcej informacji na stronie

inplusgastro.pl/b-26-karta