



PROTOTECH

FOOD PROCESS ENGINEERING

DOSATORE DI SPEZIE SOLIDO/UMIDO OMOGENEITÀ E INTEGRITÀ AL SERVIZIO DEL SETTORE **LATTIERO / CASEARIO**

Il nuovo dosatore di spezie per formaggi **D-G1-SU**, progettato da Prototech, permette di aggiungere, in modo continuo e omogeneo, **quantità predefinite di spezie granulate nella pasta cagliata** prima della testa di drenaggio e riempimento dei block moulds. Nello specifico Prototech ha valutato le seguenti sostanze aromatiche: peperoncini, funghi, noci, tartufi, olive.

L'unità di dosaggio, **realizzata completamente in acciaio inox è sanificabile tramite CIP**, è stata progettata come testa di dosaggio, pertanto nel caso di dosaggi multipli su più linee per unità di tempo o aumenti di produzione, possono essere aggiunte ulteriori teste indipendenti.

Il sistema di dosaggio costituito da adeguati dispositivi tecnologici come me-

scolatori a basso impatto, coclee di trasferimento prodotto, iniettori e particolari frangiflutti, **garantisce sia la continuità e l'omogeneità nella introduzione delle spezie, sia l'integrità della cagliata** così come predeterminata nelle polivalenti.

Tecnologia per il tuo futuro!

