

www.mazzettirenato.it



DELIGHTS SINCE 1972

VOLUMETRIC DOSING MACHINE DOS SERIES

> DOSIFICADOR VOLUMÉTRICO
SERIE DOS

MACHINES FOR YOUR DELIGHTS SINCE 1972



The volumetric dosing machine is designed to dose any kind of chocolate, compound or cream, into different types of moulds or containers. The product is poured into the loading hopper where a rotary paddle stirrer continuously mixes the product.

The dosing cylinder transfers the desired quantity of product to the dosing chamber, ready to be dosed into the mould.

Depending on the customer's requirements, three pouring systems are available:

- For mould fillings, through a dosing plate;
- By quantity, where the product comes out from a single nozzle;
- Twin heads filling, to perform a two-colour dosage.

The volumetric dosing machine is supplied with an independent temperature control system to maintain the product temperature and a photocell that controls the load level.

On request the volumetric dosing machine can be set to be included and integrated into existing lines.

La máquina dosificadora volumétrica está diseñada para dosificar cualquier tipo de chocolate, compuesto o crema en diferentes tipos de moldes o recipientes. El producto se vierte en la tolva de carga donde un agitador de paletas rotativas mezcla continuamente el producto. El cilindro dosificador transfiere la cantidad deseada de producto a la cámara dosificadora, lista para ser dosificado en el molde. Dependiendo de los requisitos del cliente, hay disponibles tres sistemas de vertido:

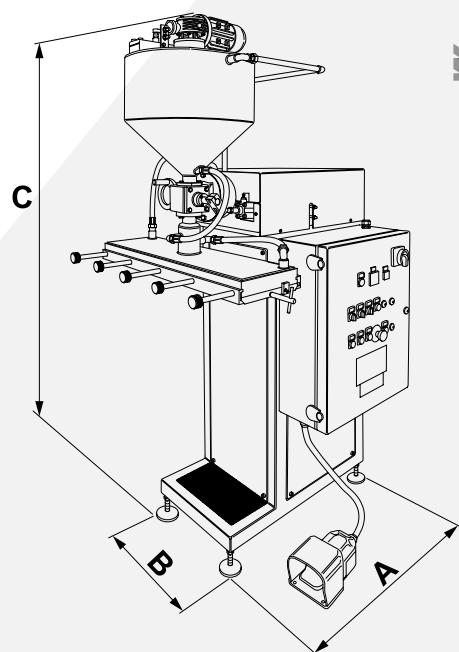
- Para rellenos de moldes, a través de una placa de dosificación;*
- Por cantidad, donde el producto sale de una sola boquilla;*
- Relleno con cabezas gemelas, para realizar una dosificación de dos colores.*

La máquina dosificadora volumétrica se suministra con un sistema de control de temperatura independiente para mantener la temperatura del producto y una fotocélula que controla el nivel de carga.

Bajo pedido, la máquina dosificadora volumétrica se puede configurar para que se incluya e integre en las líneas existentes.



mazzetti mokelwonderit



VOLUMETRIC DOSING MACHINE DOS SERIES

› DOSIFICADOR VOLUMÉTRICO SERIE DOS



Mazzetti Renato Srl
Macchine per
l'industria dolciaria

Via Monte Grappa, 9
20067 - Tribiano (MI) - Italy
Phone: +39 0290631159
Fax +39 029064445
E-mail: info@mazzettirenato.it

Dimensions - Dimensiones (mm)

A	B	C
600	1000	2000
600	1000	2000
650	1300	2000

All information and technical specifications listed in the present catalogue are susceptible of modifications. Mazzetti Renato srl reserves the right to make any changes to the machines that could improve their performances.

Toda la información y las especificaciones técnicas enumeradas en este catálogo están sujetas a cambios. Mazzetti Renato srl se reserva el derecho de realizar cambios en las máquinas que puedan mejorar su rendimiento.