

# Дозатор інгредієнтів IF 100



Створюйте ідеї,  
ми знайдемо рішення!

# Відмінний контроль над широким асортиментом інгредієнтів

Дозатор інгредієнтів "IF 100" призначений для контрольованого введення широкого асортименту часткових інгредієнтів у безперервний потік морозива. Горіхи, нуга, шоколад, шматочки цукатів або свіжих фруктів та пластівці можуть бути додані у заданому об'ємі та акуратно змішані з морозивом.

Дозатор IF зазвичай використовується у лінії з безперервним морозильником та пакувальною машиною для виробництва збагаченого морозива, яке розфасоване у стаканчики, вафельні стаканчики, масово тощо.

## Ключові характеристики:

- Точний контроль для дозування часточок та рідких інгредієнтів
- Простий та надійний дизайн
- Покращена можливість очищення, легкодоступні зони для миття
- Конструкція відкритого типу з нержавіючої сталі

## Стандартна комплектація

Дозатор IF розроблений для зменшення потреби в обслуговуванні та покращення можливостей очищення. Це включає конструкцію з нержавіючої сталі, поверхні, що дозволяють вільне стікання рідини, та легкодоступні зони для миття. Фруктовий дозатор IF 100 складається з трьох основних блоків, кожен з яких приводиться в дію окремо: бункер з дозуючим гвинтом та перемішувачем, насос для подачі та змішувач у лінії. Кожен з моторів приводиться в рух незалежно за допомогою мотор-варіатора, і швидкість може регулюватися в широкому діапазоні.

Машина готова до підключення до системи миття C.I.P. (Clean-In-Place).

## Принципи роботи

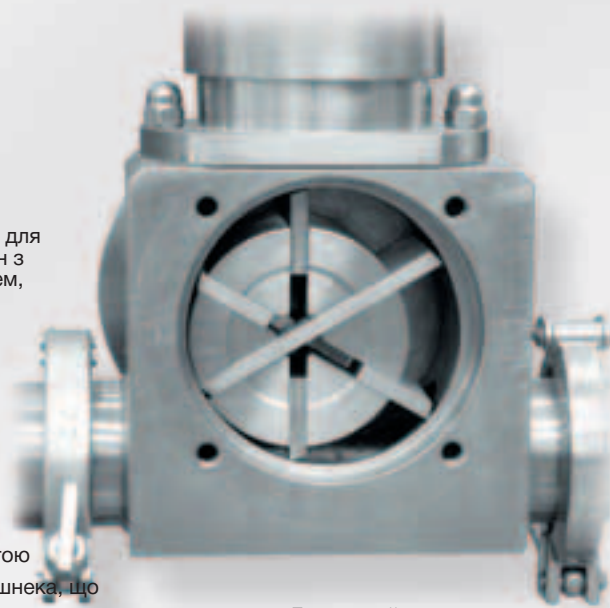
Інгредієнти подаються у бункер, де вони постійно перемішуються за допомогою перемішувача. Перемішувач забезпечує безперервну подачу інгредієнтів до шнека, що розташований у нижній частині бункера.

Інгредієнти подаються шнеком до ламельного насоса для подачі, який ніжно включає інгредієнти в безперервний потік морозива. Система ламельного насоса забезпечує постійний та рівномірний потік інгредієнтів у морозиво, уникаючи пошкодження текстури морозива.

Поеднані інгредієнти та морозиво змішуються та рівномірно розподіляються за допомогою агітатора перемішувача з регульованою швидкістю обертання.

## Технічні характеристики

Продуктивність потоку морозива	л/год	300 - 2000
Встановлена потужність	kW	1,5
Бункерний перемішувач	kW	0,18
Шнек	kW	0,22
Ламельний насос	kW	0,75
Перемішувач	kW	0,22
Максимальний розмір частинок	mm	15
Максимальна пропускна здатність шнека	lph	140
Габарити	mm	1100 x 880 x 1400 (h)
Вага	kgs	270



Ламельний насос

Технології VOJTA s.r.o. постійно розвивається. Тому ми залишаємо за собою право вносити зміни в інформацію, наведену в цьому буклеті, без попереднього повідомлення.

### VOJTA s.r.o.

Bratří Čapků 1844/17, 101 00 Praha 10, Czech Republic  
Tel: +420 272 651 533, Fax: +420 272 651 534,  
Email: vojta@vojta-equipment.com  
www.vojta-equipment.com

### Офіційний дистриб'ютор в Україні ТОВ КОМПАНІЯ ШТАЙНЕР УКРАЇНА

провулок Індустріальний, 23, Київ, 03056, Україна  
Tel: +380 44 3907338, Email: info@steiner.com.ua  
www.steiner.com.ua