

Mehrkopfdosierer für die Herstellung von Desserts

Aufgabenstellung:

Garnierung von Dessert-Gläsern (Ø 70 mm):

- 3 Zutaten: Kakao, Nuss-Stückchen, Kokosflocken
- Streuung des Produkts auf eine runde Oberfläche, ohne das Glas zu bestäuben
- 10 simultane Dosierungen pro Durchlauf
- 20 000 Dessert-Gläser pro Stunde
- 2 g Garnitur pro Dessert
- geforderte Genauigkeit: $\pm 10\%$
- Dosierzeit unter 1 Sek



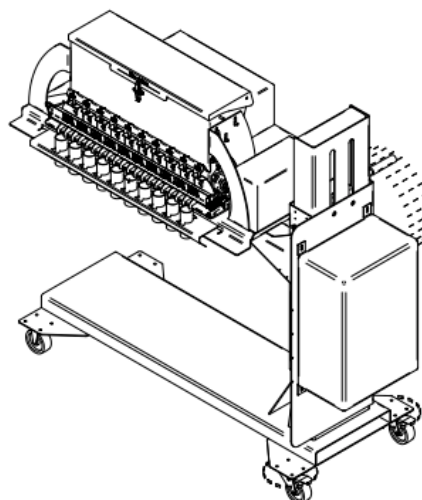
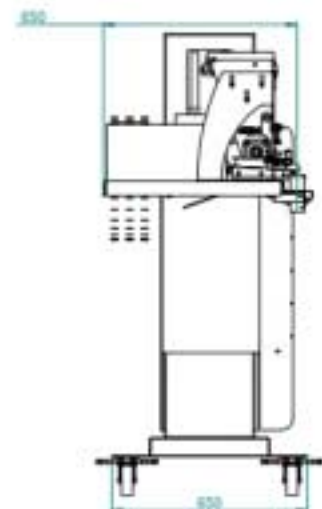
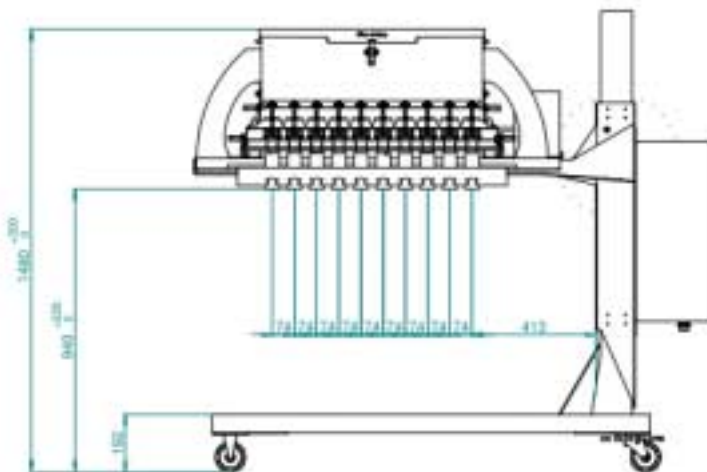
Lösung:

- Mehrkopfdosierer mit 10 Dosierköpfen
- Breite: 750 mm
- Es ist möglich mit derselben Dosiereinstellung auf ein anderes Produkt zu wechseln.
- Das nach GMP- Regeln konstruierte System, ist in einen mobilen C-förmigen Trolley integriert, um die Reinigung zu vereinfachen.
- Der Dosierer kann für unterschiedliche Produktionslinien genutzt werden, da die Anzahl der Dosierköpfe einstellbar ist.
- Durch Testläufe beim Hersteller wurde die Zeit der Inbetriebnahme auf einen Tag reduziert.



solids *Fine dosing*

Die feine Art der Schüttgut-Dosierung



S.S.T.-Schüttguttechnik Maschinenbau GmbH
Lechwiesenstr. 21, 86899 Landsberg / Lech
Tel. 0049 (0)8191-3359-50 Fax 0049 (0)8191-3359-55
e-mail: [sst@solids-service.de](mailto:ss@solids-service.de)
www.solids.de

