



# DOSAGGIO A FREDDO

Dosaggio a freddo di grasso, margarina, burro.



**INDUSTRIA ALIMENTARE**



**APPLICAZIONI** Settore dolciario



A norma EU  
Certificati dall' Università di Bologna



**DOSAGGIO  
A FREDDO**



**TECNOLOGIE**

[www.cepisilos.com](http://www.cepisilos.com)

[cepi@cepisilos.com](mailto:cepi@cepisilos.com)



**cepisilos**



Dosaggio a freddo e trimix



**DOSAGGIO  
A FREDDO**

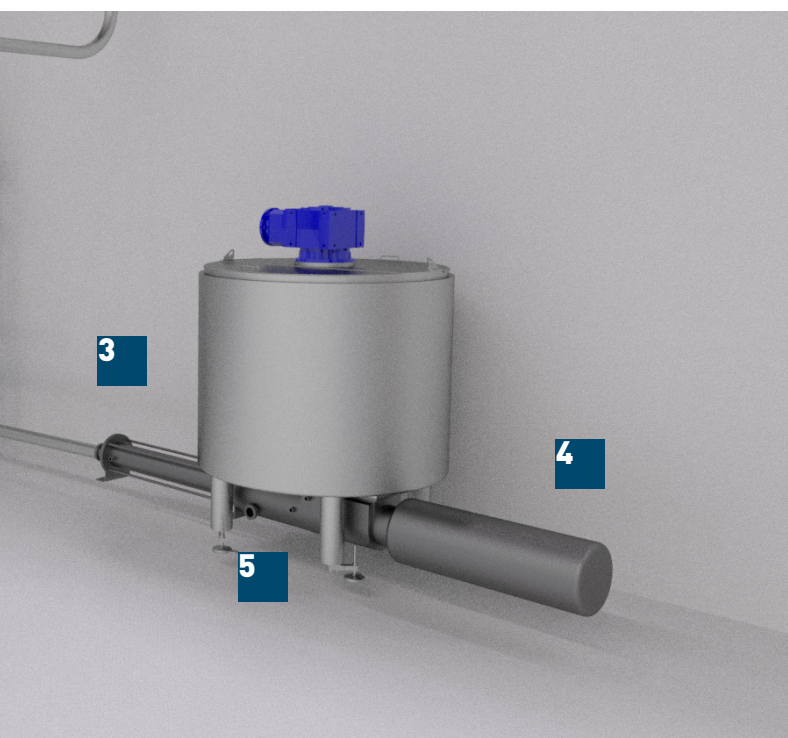


[www.cepisilos.com](http://www.cepisilos.com)

[cepi@cepisilos.com](mailto:cepi@cepisilos.com)



[cepisilos](https://www.instagram.com/cepisilos)



**Contaltri (1)**  
**Pompa (2)**  
**Tank di stoccaggio con agitatore a motore (3)**  
**Pompa (4)**  
**Celle di pesatura (5)**



**Sistema chiuso a temperatura controllata**



**T° del prodotto costante prima e dopo il processo**



**T° dell'impasto costante e controllata**



**Serbatoi a doppia parete, riscaldati o coibentati**



**Maggior pulizia in zona stoccaggio e produzione**



**Dosaggio accurato grazie all'assenza di aria nella tubazione**

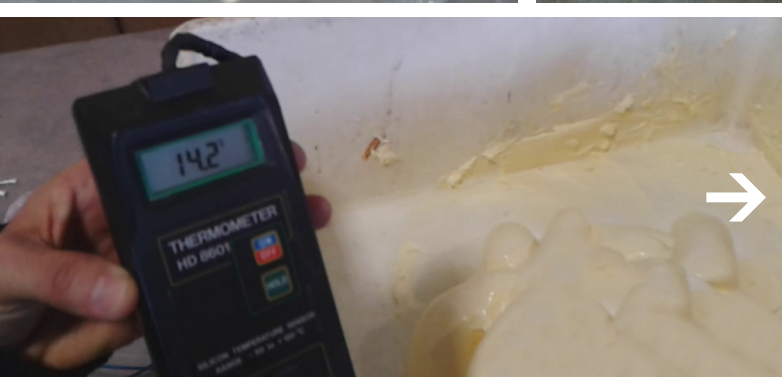
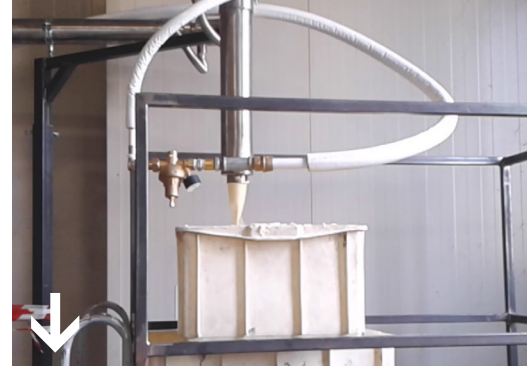


**Risparmio di tempo nel dosaggio**



**DOSAGGIO A FREDDO**

**TECNOLOGIE**



# PROCESSO

I blocchi vengono caricati a mano nella cisterna che è pesata su celle.

Il prodotto viene quindi trasportato verso il punto di scarico tramite pompa a vite e tubazione incamiciata, quindi dosato per mezzo di contalibri massico, in forma pastosa e alla stessa temperatura del blocco introdotto inizialmente nell'impianto.



**DOSAGGIO  
A FREDDO**

 **TECNOLOGIE**

[www.cepisilos.com](http://www.cepisilos.com)

[cepi@cepisilos.com](mailto:cepi@cepisilos.com)



**cepisilos**