

— Dosaggio a freddo

Dosaggio a freddo di grasso, margarina
e burro in forma pastosa

**Sistema chiuso per un controllo
totale della temperatura prima e dopo il dosaggio**

**Stabilizza le temperature e preserva
le caratteristiche delle ingredienti**

Prodotto più amalgamante

**Risparmio di tempo, maggiore igiene
e dosaggio accurato**



Applicazioni speciali
Dosaggio a freddo

www.cepilos.com
cepilos.com/contact
cepilos    ..





Panificazione
e biscotti



Pasticceria



Latticini



Alimenti
funzionali e
per l'infanzia



Mangimistica

Dosaggio a freddo di grasso, margarina e burro in forma pastosa, tramite un sistema chiuso che permette di controllare la temperatura del prodotto prima e dopo il dosaggio.

Il dosaggio in forma pastosa di ingredienti grassi permette di ottenere un prodotto più amalgamante, facile da inglobare nell'impasto ed è particolarmente consigliato per la produzione di biscotti, torte e altri prodotti del settore dolci. Stabilizza le temperature e preserva le caratteristiche organolettiche di ingredienti, oltre a garantisce risparmio di tempo, maggiore igiene in zona stoccaggio e produzione, e un dosaggio accurato grazie all'assenza di aria nella tubazione. Completamente automatizzato e tracciabile.

Il processo include carico manuale dei blocchi in cisterna pesata a doppia parete e trasporto al punto di scarico con pompa a vite e tubazione incamiciata. Il prodotto è quindi dosato in forma pastosa per mezzo di contalitri massico e alla stessa temperatura del blocco introdotto inizialmente nell'impianto.



Applicazioni speciali
Dosaggio a freddo

www.cepilos.com
cepilos.com/contact
cepilos



Caratteristiche & tecnologie

Dosaggio tramite sistema chiuso che permette di controllare la temperatura del prodotto prima e dopo il dosaggio

Preserva le caratteristiche organolettiche di ingredienti

Prodotto più facile da inglobare nell'impasto

Risparmio di tempo

Higher hygiene in the storage and production rooms

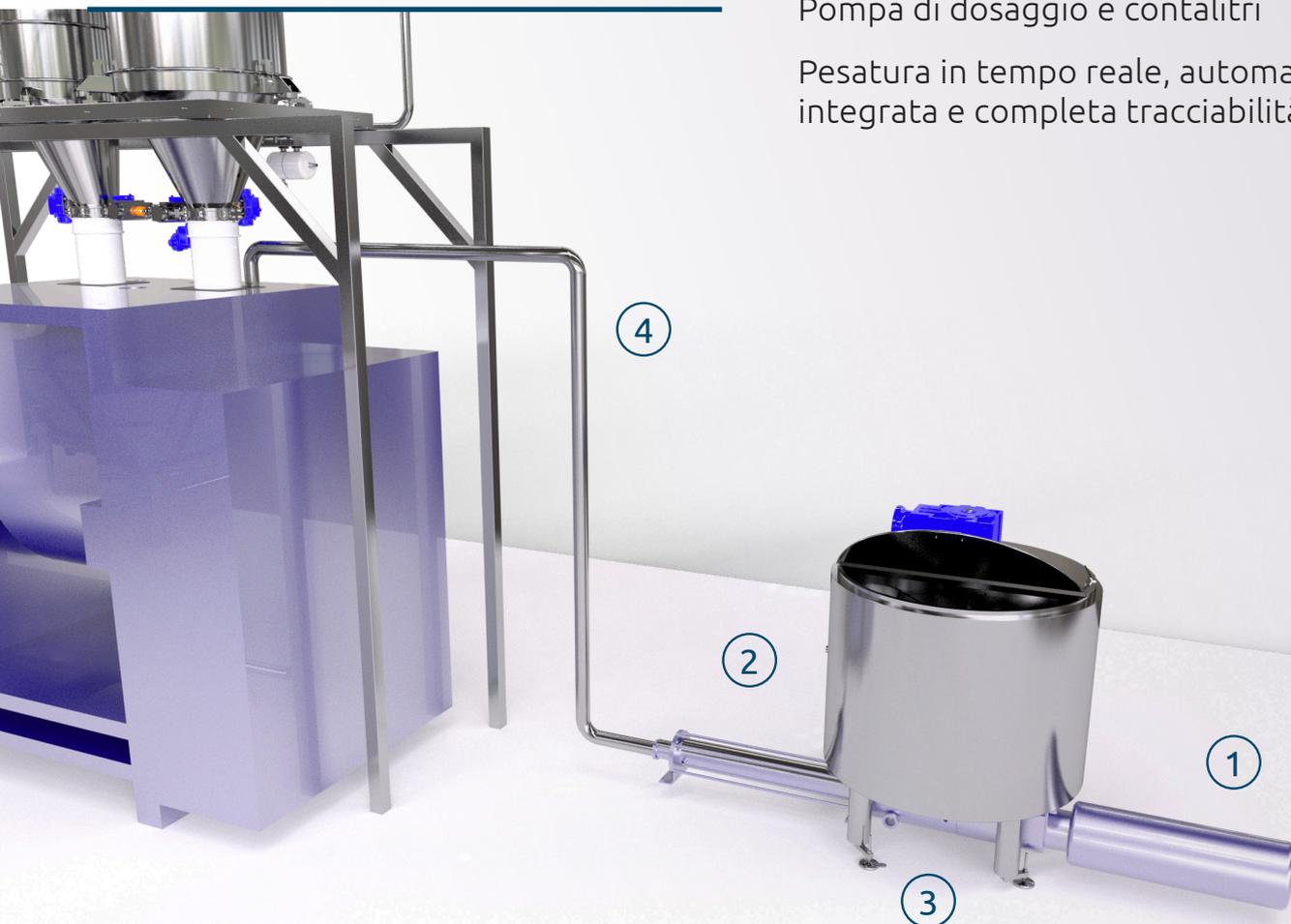
Maggiore igiene in zona stoccaggio e produzione

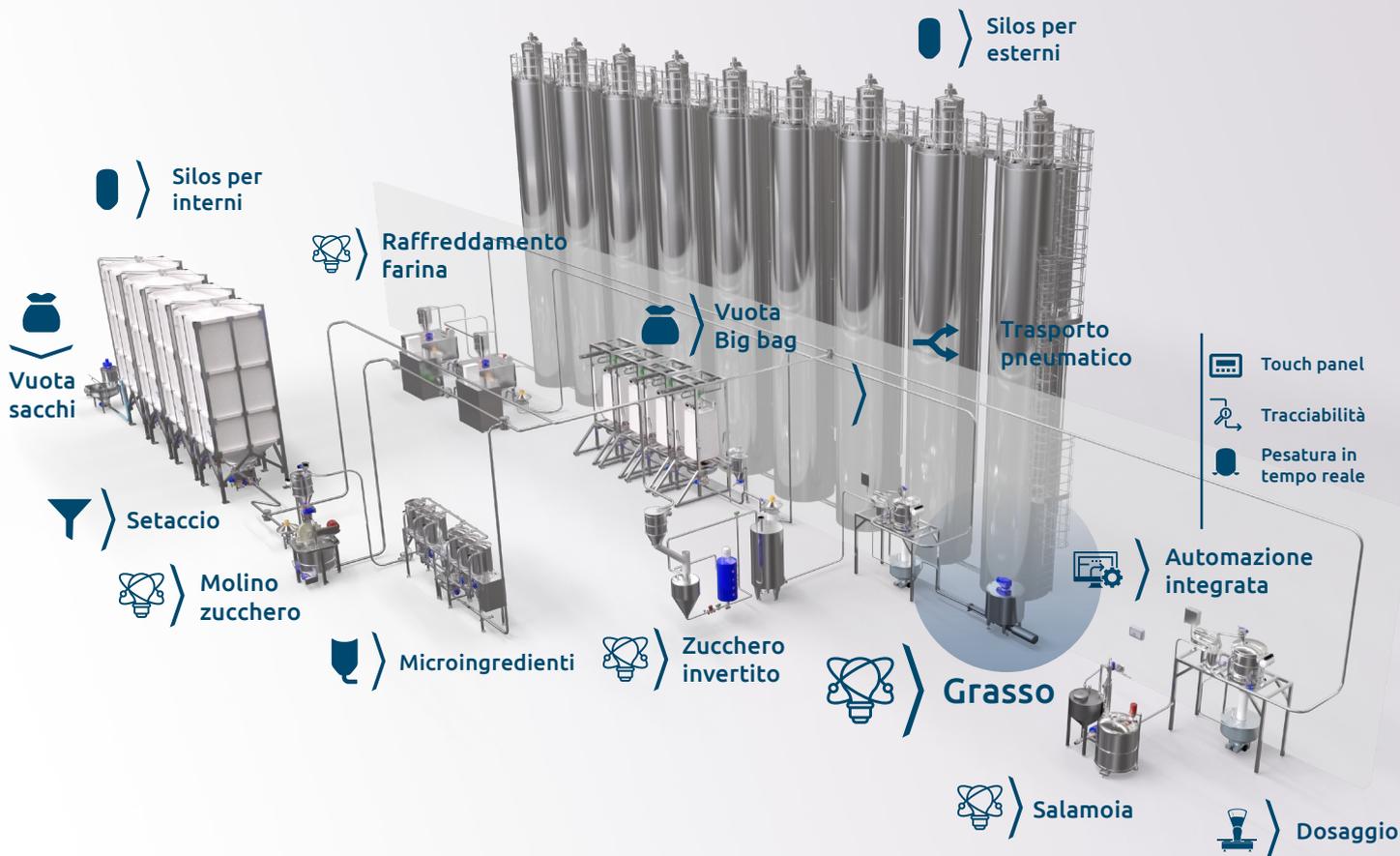
Tank a doppia parete e coibentati con agitatore a motore

Pompa di dosaggio e contalitri

Pesatura in tempo reale, automazione integrata e completa tracciabilità

- 1 Pompa di dosaggio
- 2 Tank di stoccaggio con agitatore a motore
- 3 Celle di pesatura
- 4 Trasporto al mixer





Sistemi di stoccaggio e movimentazione per l'industria alimentare dal 1985



Analisi di prodotto e processo
Progettazione meccanica ed elettronica
Produzione diretta
Project management
Logistica, installazione e avviamento
Monitoraggio e servizio clienti



Panificazione
 Pasticceria
 Pasta & Cereali
 Latticini
 Premix

Alimenti funzionali
 Alimenti per l'infanzia
 Mangimistica
 Chimico
 Farmaceutico