OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Oil microdosing

Pizza / Pinsa / Focaccia / Bread

Microdosificadora de aceite

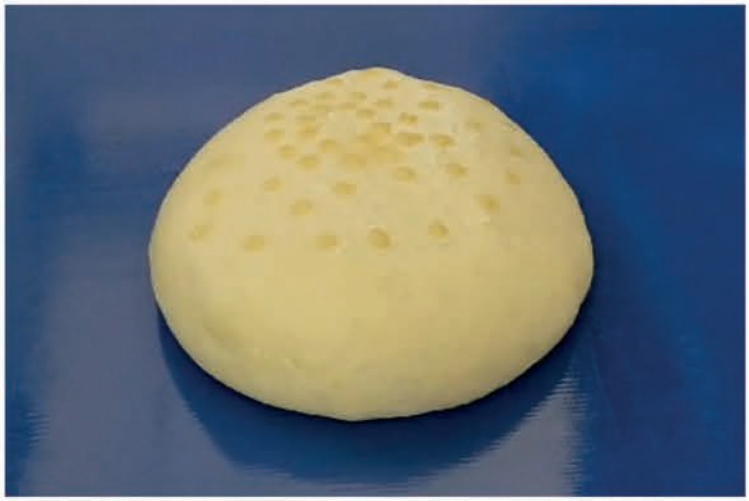
Pizza / Pinsa / Focaccia / Pan

DEPOSITORS

DOSIFICADORAS

Our oil micro-dosing depositor is an essential unit for a pizza production line.
Extremely simple to use and wash, it enables you to micro-dose oil or water onto pizza dough balls or bases.

La micro dosificadora de aceite es un equipo imprescindible en una línea de pizzas.
Extremadamente simple de usar y lavar, permite micro-dosificar aceite o agua encima de bolas o bases de masa.



OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Oil microdosing

Pizza / Pinsa / Focaccia / Bread

Microdosificadora de aceite

Pizza / Pinsa / Focaccia / Pan

The dosing is very precise and homogeneous, and it can be as low as 1 gram per pizza dosed in drops.

The entire unit is entirely made in Stainless-steel and food-grade plastics.

Our units can dose between 500 and 24,000 pizzas/h depending on the configuration of the production line.

Optional:

- Feeding pump
- Dosing through servomotors

El dosificado es muy preciso y homogéneo. Puede dosificar pequeñas cantidades a partir de 1 gramo repartido en gotas.

La máquina está construida totalmente en acero inoxidable y plásticos homologados para el sector alimentario.

Disponemos de maquinaria apta para la dosificación de entre 500 y 24.000 pizzas/h dependiendo de la configuración de la línea de producción.

Opcional:

- Bomba de alimentación
- Dosificación con servomotores

OVA PROJECTS

Pol. Ind. Puig Vell P. nº 1 - 08510 Roda de Ter - Barcelona - Spain
T. +34 938 897 426 - F. +34 938 897 096 - ova@ovaprojects.com - www.ovaprojects.com

The information contained in this document is subject to variation.
OVA Projects reserves the right to make technical modifications without prior notice. Any copy of the information or the pictures included herewith is strictly forbiden. **OVA Projects** ©

OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Dehydrated spice dispenser

Pizza / Pinsa / Focaccia / Bread

Dispensador de especias deshidratadas

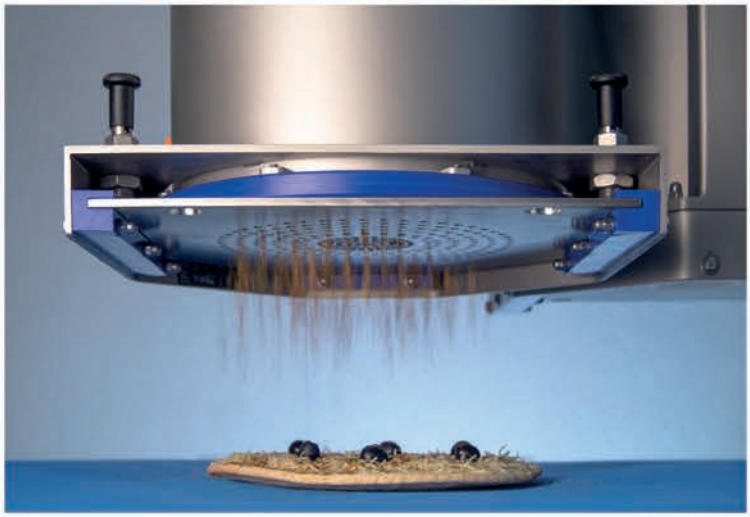
Pizza / Pinsa / Focaccia / Pan

DISPENSERS

DISPENSADORES

Our spice dispenser is an essential unit for a pizza production line.
Extremely simple to use and wash, it enables you to deposit dried spices (oregano, basil, paprika, etc.) onto pizza bases.

El dispensador de especias es un equipo imprescindible en una línea de pizzas.
Extremadamente simple de usar y lavar, permite dosificar especias deshidratadas (orégano, albahaca, pimentón, etc.) sobre bases.



OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Dehydrated spice dispenser

Pizza / Pinsa / Focaccia / Bread

Dispensador de especias deshidratadas

Pizza / Pinsa / Focaccia / Pan

The dosing is very precise and homogeneous.

We offer border-free technology or full-dosing with "waterfall" system, with recovery conveyors.

The unit is entirely made in Stainless-steel and food-grade plastics.

Our units can dose between 500 and 24,000 pizzas/h depending on the configuration of the production line.

The quick replacement of the dosing plates enables you to dispense spices of different particle sizes.

El dosificado es muy preciso y homogéneo.

Disponemos de tecnología de "borde libre" o de "cascada" con cintas de recuperación.

La máquina está construida totalmente en acero inoxidable y plásticos homologados para el sector alimentario.

Disponemos de maquinaria apta para la dosificación de entre 500 y 24.000 pizzas/h dependiendo de la configuración de la línea de producción.

La rápida sustitución de las placas de dosificación permite dispensar especias de varias granulometrías.

OVA PROJECTS
Pol. Ind. Puig Vell P. nº 1 - 08510 Roda de Ter - Barcelona - Spain
T. +34 938 897 426 - F. +34 938 897 096 - ova@ovaprojects.com - www.ovaprojects.com

The information contained in this document is subject to variation.
OVA Projects reserves the right to make technical modifications without prior notice. Any copy of the information or the pictures included herewith is strictly forbiden. **OVA Projects** ©

OVA PROJECTS

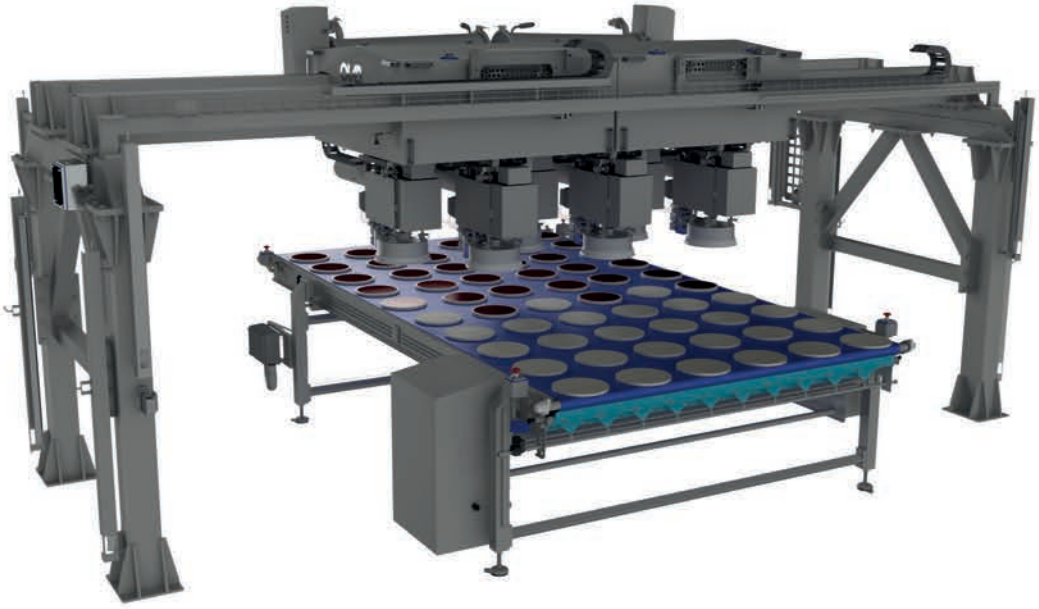
DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Multi-injection tomato sauce depositor

Pizza / Pinsa / Focaccia

Dosificadora multi-inyección de salsa de tomate

Pizza / Pinsa / Focaccia



DEPOSITORS

DOSIFICADORAS

Our multi-injection sauce dispenser is suitable for dosing tomato sauce or other fluids onto pizza bases of different shapes or sizes.

La dosificadora multi-inyección es apta para el dosificado de salsa de tomate u otros fluidos encima de bases de pizzas de diferentes formas y tamaños.

OVA PROJECTS

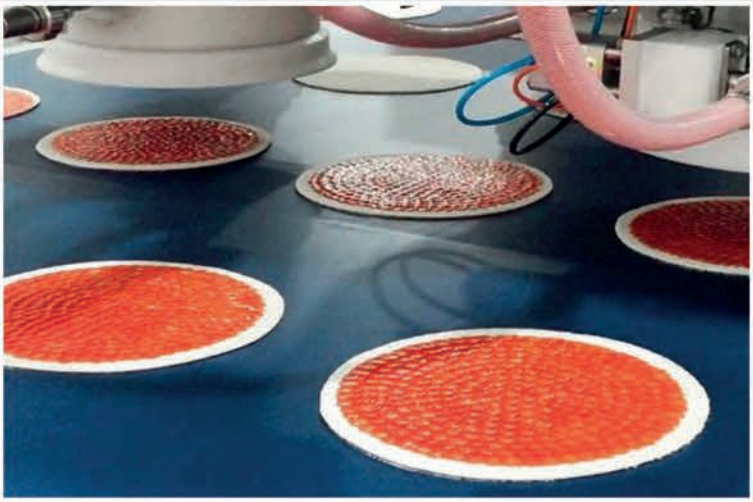
DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Multi-injection tomato sauce depositor

Pizza / Pinsa / Focaccia

Dosificadora multi-inyección de salsa de tomate

Pizza / Pinsa / Focaccia



The machine is designed for the dosing of sauces, preferably tomato sauce, with solid inclusions and spices of up to 8 mm. of size.

Through innovative patented construction systems, the unit guarantees no dripping and total uniformity in sauce distribution.

Our units have a sauce distribution capacity of between 500 and 24.000 pizzas/hour depending on the configuration of the production line.

With the integration of artificial vision control (X-Y), we can guarantee the perfect centering of the depositing on the pizza base.

The multi-injection sauce dispenser is equipped with an automatic washing C.I.P. unit for perfect, straightforward cleaning.

Optional:

- Feeding pump
- Dosing through servomotors

La máquina ha sido concebida para dosificar salsas, preferentemente de tomate, con inclusiones sólidas y especias de hasta 8mm de tamaño.

Mediante innovadores sistemas patentados de construcción, la máquina garantiza la ausencia de goteo y la perfecta homogeneidad de distribución de la salsa.

Disponemos de maquinaria apta para la distribución de fluidos desde 500 hasta 24,000 pizzas/hora dependiendo de la configuración de la línea productiva.

Con la integración del control de visión artificial (X-Y), podemos garantizar un perfecto centrado del dosificado en la base de pizza.

La dosificadora multi-inyección se equipa de estación de lavado automático C.I.P. para su perfecta y fácil limpieza.

Opcional:

- Bomba de alimentación
- Dosificación con servomotores

OVA PROJECTS
Pol. Ind. Puig Vell P. nº 1 - 08510 Roda de Ter - Barcelona - Spain
T. +34 938 897 426 - F. +34 938 897 096 - ova@ovaprojects.com - www.ovaprojects.com

The information contained in this document is subject to variation.
OVA Projects reserves the right to make technical modifications without prior notice. Any copy of the information or the pictures included herewith is strictly forbiden. **OVA Projects** ©

OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Topping dispenser

Pizza / Pinsa / Focaccia / Cannelloni / Lasagna

Dispensador de topping

Pizza / Pinsa / Focaccia / Canelones / Lasaña

DISPENSERS

DISPENSADORES

Topping dispensers are versatile machines, of easy use and minimum maintenance.

Specifically created for the industrial sector, they present several improvements compared to the same kind of machinery available in the market.

Los dispensadores de topping son máquinas versátiles, fáciles de utilizar y de mantenimiento mínimo.
Creadas especialmente para aplicaciones industriales, presentan grandes mejoras respecto a la misma tipología de maquinaria existente en el mercado.

OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Topping dispenser

Pizza / Pinsa / Focaccia / Cannelloni / Lasagna

Dispensador de topping

Pizza / Pinsa / Focaccia / Canelones / Lasaña

Sturdiness, cleaning design and precision are the essential features of this type of machinery. Up to 3,000 pieces/hour per depositing row.

The washing of the equipment is carried out by disassembling all the parts of the machine in contact with the product without the need of mechanical tools.

Optional:

- Independent dispenser and weight adjustments.
- Waterfall dispensing or border-free target technology.
- Suitable for fresh products or IQF.
- Automatic charge directly from the shredder.

Solidez, diseño, limpieza y precisión son los rasgos esenciales de este tipo de maquinaria. Hasta 3.000 piezas/hora por vía de dosificación.

El lavado del equipo se realiza desmontando todas las partes de la máquina en contacto con el producto sin necesidad de llaves mecánicas.

Opcional:

- Dosificación y ajuste de peso independiente.
- Dispensado en "cascada" o con tecnología "borde libre".
- Apta para productos frescos o IQF.
- Carga automática directamente desde la maquinaria de rallado.

OVA PROJECTS
Pol. Ind. Puig Vell P. nº 1 - 08510 Roda de Ter - Barcelona - Spain
T. +34 938 897 426 - F. +34 938 897 096 - ova@ovaprojects.com - www.ovaprojects.com

The information contained in this document is subject to variation.
OVA Projects reserves the right to make technical modifications without prior notice. Any copy of the information or the pictures included herewith is strictly forbiden. **OVA Projects** ©

OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Unitary topping dispenser

Pizza / Pinsa / Focaccia

Dispensador unitario de productos sólidos

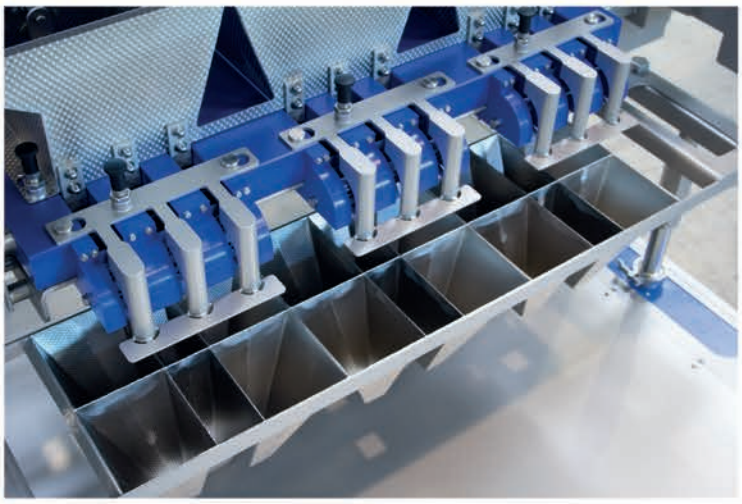
Pizza / Pinsa / Focaccia

DISPENSERS

DISPENSADORES

Our unitary topping dispenser is an essential unit for a pizza production line.
Extremely simple to use and wash, it enables you to deposit unitary solid toppings onto pizza bases.

El dispensador unitario es un equipo imprescindible en una línea de producción.
Extremadamente simple de usar y lavar, permite dispensar productos sólidos unitarios encima de bases de pizza.



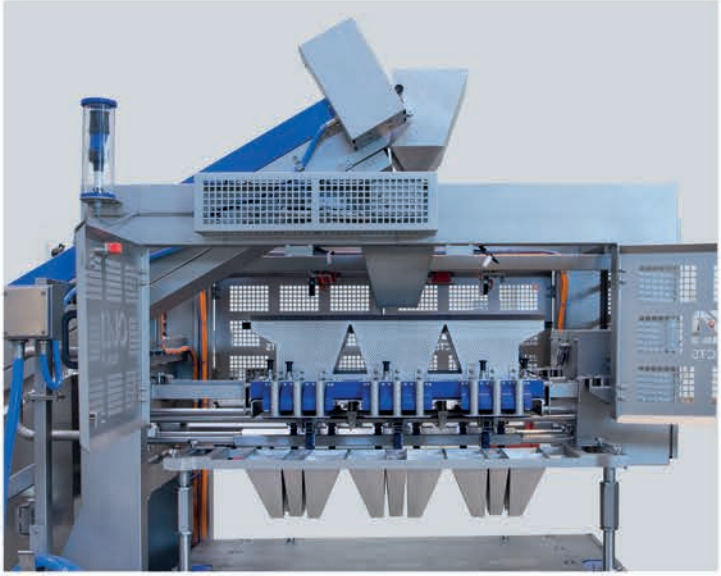
DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Unitary topping dispenser

Pizza / Pinsa / Focaccia

Dispensador unitario de productos sólidos

Pizza / Pinsa / Focaccia



The dosing is very precise, the solid toppings can be dispensed individually in the same position every time, as well as the specific desired programmed quantity.

The entire unit is entirely made in Stainless-steel and food-grade plastics.

Our units can dose between 500 and 24,000 pizzas/h depending on the configuration of the production line.

Optional:

- Vibrating system for topping screening.

El dosificado es muy preciso y los toppings pueden ser depositados individualmente siempre en el lugar deseado, al igual que la cantidad programada.

La máquina está construida totalmente en acero inoxidable y plásticos homologados para el sector alimentario.

Disponemos de maquinaria apta para la dosificación de entre 500 y 24.000 pizzas/h dependiendo de la configuración de la línea de producción.

Opcional:

- Sistema de vibración de criba del topping.

Pol. Ind. Puig Vell P. nº 1 - 08510 Roda de Ter - Barcelona - Spain
T. +34 938 897 426 - F. +34 938 897 096 - ova@ovaprojects.com - www.ovaprojects.com

The information contained in this document is subject to variation.
OVA Projects reserves the right to make technical modifications without prior notice. Any copy of the information or the pictures included herewith is strictly forbiden. **OVA Projects** ©

OVA PROJECTS

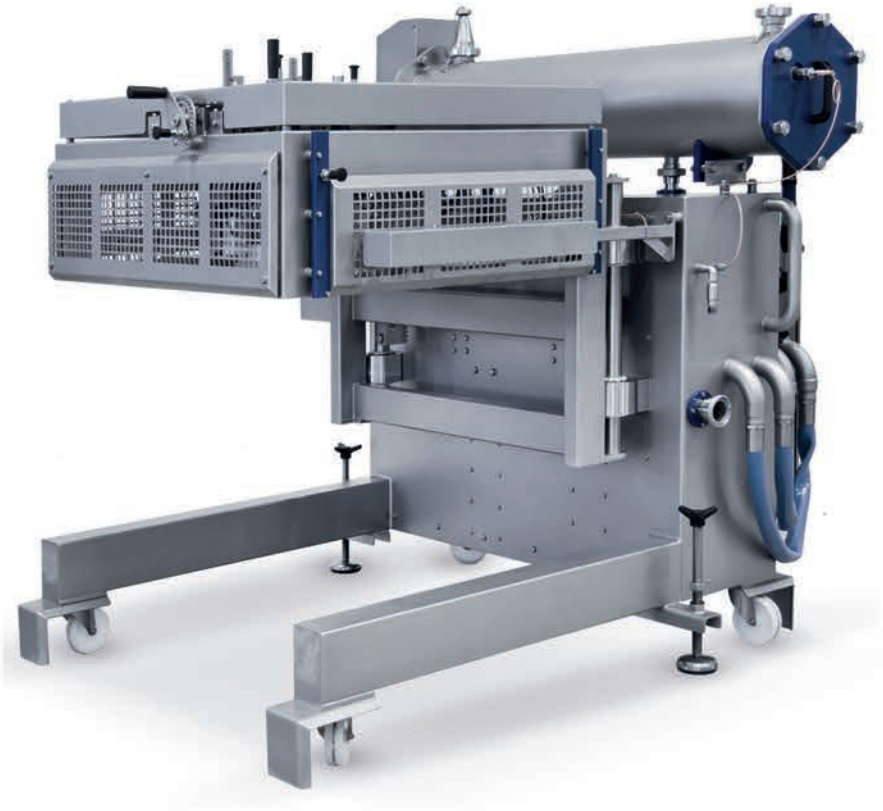
DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Sauce depositor

Pizza / Pinsa / Focaccia / Sandwich

Dosificadora de salsas

Pizza / Pinsa / Focaccia / Sandwich



DEPOSITORS

DOSIFICADORAS

Our volumetric dispenser stands out for its speed and extreme precision.

Nuestra dosificadora volumétrica destaca por su rapidez y extrema precisión.

OVA PROJECTS

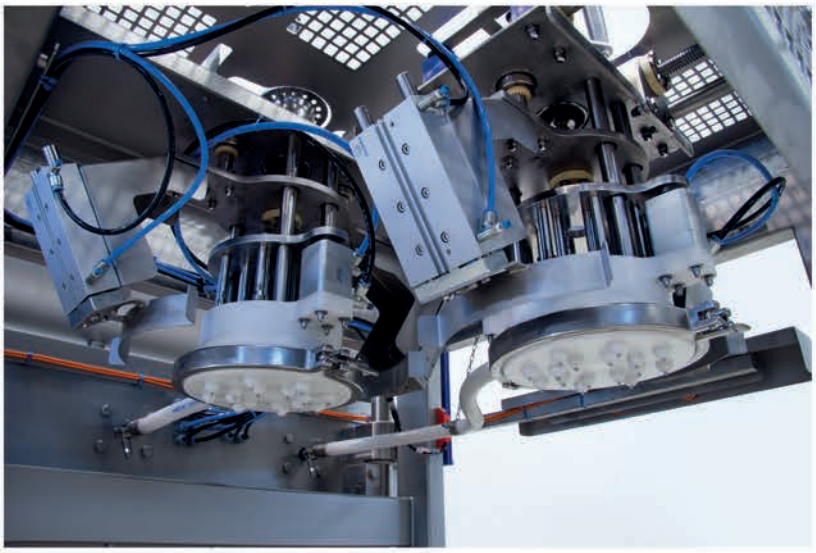
DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Sauce depositor

Pizza / Pinsa / Focaccia / Sandwich

Dosificadora de salsas

Pizza / Pinsa / Focaccia / Sandwich



The standard machine can dispense sauces with solid inclusions of up to 6 mm (1/4").

Depending on the viscosity, consistency or particle size of the sauces, the unit can be built with the following criteria:

- Standard volumetric dosing.
- Pressure – volumetric hybrid dosing

Optional:

- Feeding pump.
- Pressurization pump.
- Heating and/or cooling unit for the sauces and/or for the machine.
- Needle-type, sealing or classic style terminal nozzles, which can even be interchangeable.
- Pump and washing unit for automatic C.I.P. or manual washing.
- Independent depositing with servo motors.

La máquina estándar puede dosificar salsas con inclusiones sólidas de hasta 6 mm (1/4").

La máquina, según la viscosidad, consistencia o granulometría de las salsas, puede construirse con los siguientes criterios:

- Dosificación volumétrica estándar
- Dosificación híbrida presión – volumétrica

Opcional:

- Bomba de alimentación.
- Bomba de presurización.
- Equipo de calefacción y/o enfriamiento de las salsas y/o la máquina.
- Boquillas terminales de aguja, de cierre estanco o estilo clásico, incluso pueden ser intercambiables.
- Bomba y equipo de lavado automático C.I.P. o lavado manual.
- Dosificación independiente con servomotores.

OVA PROJECTS
Pol. Ind. Puig Vell P. nº 1 - 08510 Roda de Ter - Barcelona - Spain
T. +34 938 897 426 - F. +34 938 897 096 - ova@ovaprojects.com - www.ovaprojects.com

The information contained in this document is subject to variation.
OVA Projects reserves the right to make technical modifications without prior notice. Any copy of the information or the pictures included herewith is strictly forbiden. **OVA Projects** ©

OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Automatic Multi-product Slicer

Pizza / Pinsa / Focaccia / Sandwich

Loncheadora automática multi-producto

Pizza / Pinsa / Focaccia / Sandwich

DISPENSERS

DISPENSADORES

Our new slicers with disc blades have been developed for the most demanding needs.

Nuestras nuevas loncheadoras con cuchillas de disco han sido desarrolladas para las necesidades más exigentes.

OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Automatic Multi-product Slicer

Pizza / Pinsa / Focaccia / Sandwich

Loncheadora automática multi-producto

Pizza / Pinsa / Focaccia / Sandwich

Our slicers are entirely built in Stainless-steel and food-grade plastics and they can endure strict washing processes.

Our automatic slicers are tailor-made and suit the Customer's production needs in terms of different sizes of processed meat, vegetables, and cheese.

Our cutting system does not involve the use of band blades, we use high quality blades that can be sharpened and reused.

Features:

- Independent slice for single pizza.
- Interchangeable chargers according to the product to be sliced.
- Cleaning-friendly system by automatically lifting the heads.
- Up to 35 cycles/minute per head (depending on the pizza diameter).
- Minimum thickness of the slices: 1.2 mm (depending on the product to be sliced).

Las loncheadoras están construidas enteramente en acero inoxidable y plásticos homologados para la industria alimentaria pudiéndose someter a los procesos de lavado más exigentes.

Nuestras loncheadoras están fabricadas para cumplir con las necesidades de producción del Cliente para formatos diferentes de embutidos, vegetales y quesos.

Nuestro sistema de corte no implica el uso de cuchillas de cinta sino de cuchillas de alta calidad que se pueden afilar y reutilizar.

Características:

- Loncheado independiente por cada pizza.
- Cargadores intercambiables según el tipo de producto a lonchear.
- Fácil limpieza mediante el levantamiento automático de los cabezales.
- Hasta 35 ciclos/minuto por cabezal (dependiendo del diámetro de la pizza).
- Espesor de corte mínimo: 1,2 mm (según el producto a lonchear).

OVA PROJECTS
Pol. Ind. Puig Vell P. nº 1 - 08510 Roda de Ter - Barcelona - Spain
T. +34 938 897 426 - F. +34 938 897 096 - ova@ovaprojects.com - www.ovaprojects.com

The information contained in this document is subject to variation.
OVA Projects reserves the right to make technical modifications without prior notice. Any copy of the information or the pictures included herewith is strictly forbiden. **OVA Projects** ©

OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Pizza base injector

Pizza / Pinsa / Focaccia / Bread

Inyectadora de base de pizza

Pizza / Pinsa / Focaccia / Pan

INJECTORS

INYECTADORAS

The pizza base injector allows us to created new filled products, add innovation and flavor for an increasingly demanding market.

La inyectadora para bases de pizza nos permite crear nuevos productos rellenos, añadir innovación y sabor para un mercado cada vez más exigente.

OVA PROJECTS

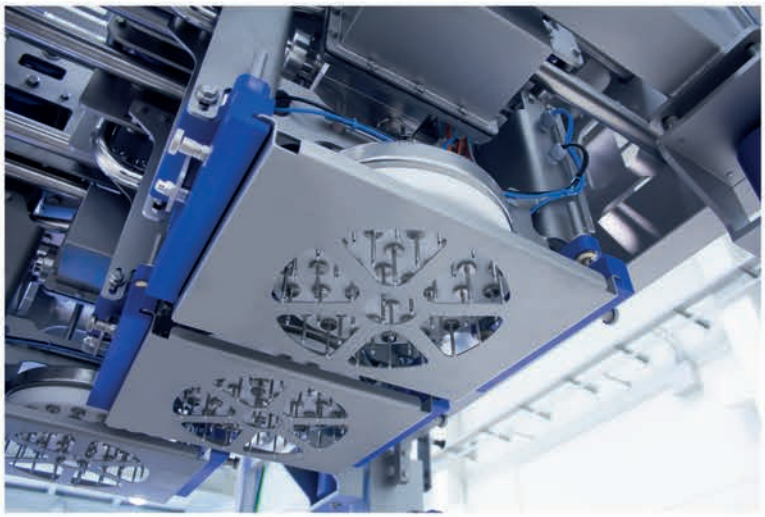
DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Pizza base injector

Pizza / Pinsa / Focaccia / Bread

Inyectadora de base de pizza

Pizza / Pinsa / Focaccia / Pan



The standard machine can dispense homogeneous sauces either water or oil-based.
It is possible to partially fill the base, to inject it completely or only the crust and you can inject up to two different flavors.
Depending on the viscosity, consistency of the sauces, the unit can be built with the following criteria:

- Standard volumetric dosing
- Pressure – volumetric hybrid dosing

Optional:

- Feeding pump
- Pressurization pump
- Heating and/or cooling unit for the sauces and/or for the machine
- Needle-type, sealing or classic style terminal nozzles, which can even be interchangeable
- Pump and washing unit for automatic CIP or manual washing
- Independent depositing with servo motors

La máquina estándar puede dosificar salsas homogeneizadas de base agua o de base grasa.
Es posible rellenar parcialmente o toda la superficie del producto o únicamente el borde e inyectar hasta dos sabores distintos.
La máquina, según la viscosidad o la consistencia de las salsas, puede construirse con los siguientes criterios:

- Dosificación volumétrica estándar
- Dosificación híbrida presión – volumétrica

Opcional:

- Bomba de alimentación
- Bomba de presurización
- Equipo de calefacción y/o enfriamiento de las salsas y/o la máquina
- Boquillas terminales de aguja, de cierre estanco o estilo clásico, incluso intercambiables
- Bomba y equipo de lavado automático CIP o lavado manual
- Dosificación independiente con servomotores

OVA PROJECTS
Pol. Ind. Puig Vell P. nº 1 - 08510 Roda de Ter - Barcelona - Spain
T. +34 938 897 426 - F. +34 938 897 096 - ova@ovaprojects.com - www.ovaprojects.com

The information contained in this document is subject to variation.
OVA Projects reserves the right to make technical modifications without prior notice. Any copy of the information or the pictures included herewith is strictly forbiden. **OVA Projects** ©

OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Pizza topping line

Línea dosificación para pizzas

TURNKEY SOLUTIONS

LÍNEAS COMPLETAS

Our pizza topping lines are specially built according to the Customer's production needs.
We manufacture pizza lines from 1 to 8 rows, processing between 500 and 24,000 pizzas/hr.

Nuestras líneas de dosificación para pizzas están construidas especialmente según la necesidad productiva del Cliente.
Disponemos de líneas de pizzas de 1 hasta 8 vías y de 500 hasta 24.000 pizzas por hora.

OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Pizza topping line

Línea dosificación para pizzas

Thanks to our experience and know-how, we can manufacture specific machinery for fresh or frozen pizzas in various shapes and sizes.
We offer border-free technology or full-dosing systems.
All our machinery is made of Stainless-steel and food-grade plastics in line with current standards in relation to hygiene, ease of use and dosing accuracy.

Machinery:

- Multi-injection tomato sauce dispenser.
- Mixing and preparation unit for tomato sauce.
- Grated cheese dispenser.
- Meat product dispenser.
- Vegetable or fruit dispenser.
- Unit-by-unit solids dispenser (whole olives, cheese balls, diced vegetables, etc.)
- Dot-matrix volumetric depositor for sauces and creams.
- Spices and dehydrated vegetable dispenser.
- Slicer.
- Oil dosing.
- Water sprayer.
- Conveyor belts.
- Modular conveyor belts.

Nuestra experiencia nos permite fabricar maquinaria específica para pizzas frescas o congeladas de varias formas y tamaños. Ofrecemos al mercado tecnología borde libre o dosificado completo.
Toda la maquinaria está construida en acero inoxidable y plástico alimentario con los conceptos más actuales de higiene, simplicidad de uso y precisión de dosificación.

Maquinaria:

- Dosificadora multi-inyección de salsa de tomate.
- Estación de preparación y mezcla de salsa de tomate.
- Dispensador de queso rallado.
- Dispensador de elaborados cárnicos.
- Dispensador de verdura o fruta.
- Dispensador unitario de productos sólidos (aceitunas enteras, bolas de queso, dados de verduras…)
- Dosificadora volumétrica de salsas y cremas.
- Dispensador de especias.
- Loncheadora.
- Dosificadora de aceite.
- Esprayador de agua.
- Transportadores de banda.
- Transportadores de banda modular.

OVA PROJECTS
Pol. Ind. Puig Vell P. nº 1 - 08510 Roda de Ter - Barcelona - Spain
T. +34 938 897 426 - F. +34 938 897 096 - ova@ovaprojects.com - www.ovaprojects.com

The information contained in this document is subject to variation.
OVA Projects reserves the right to make technical modifications without prior notice. Any copy of the information or the pictures included herewith is strictly forbiden. **OVA Projects** ©

OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Paper cup denester

Muffins / Cupcakes / Brownies

Dispensador de cápsulas

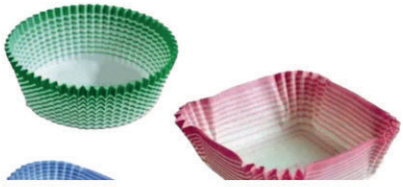
Muffins / Cupcakes / Brownies

DISPENSERS

DISPENSADORES

The paper cup denester is essential in those industrial processes requiring an efficient and reliable paper cup denester system.

El dispensador de cápsulas de papel es esencial en aquellos procesos industriales que requieren un sistema eficiente y fiable de desapilado de cápsulas..



OVA PROJECTS

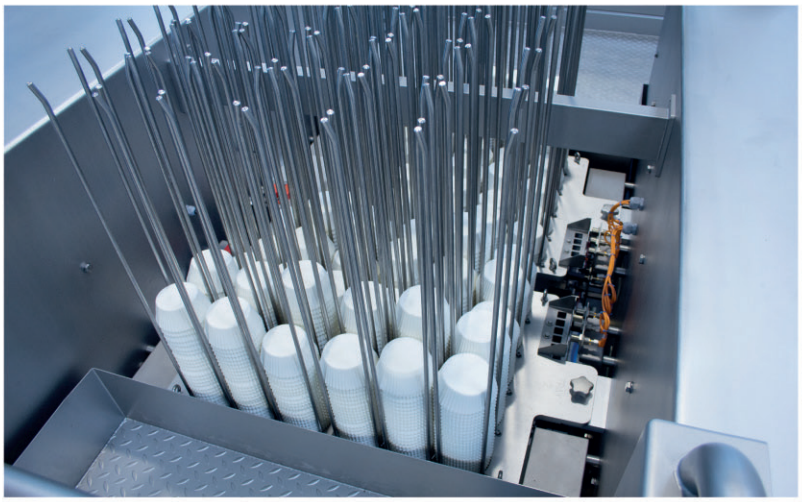
DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Paper cup denester

Muffins / Cupcakes / Brownies

Dispensador de cápsulas

Muffins / Cupcakes / Brownies



The equipment can dispense paper cups of different types (paper, aluminum, cardboard and plastic) and multiple formats.

It is possible to dispense paper cups in flat transport surfaces or directly on tray cavities.

The machine is suitable to denest with a rhythm of up to 30 cycles/minute.

The vacuum system does not consist of suction cups nor does it use compressed air. The change of the chargers is fast and no keys or mechanical tools are required.

Optional:

- Patented JAVO® for the automatic change of the vacuum values.
- Independent aspiration for each paper cup.

El equipo permite dispensar cápsulas de varios tipos (papel, aluminio, cartón y plástico) y múltiples formatos.

Es posible depositar las cápsulas en sistemas planos de transporte o directamente en bandejas con cavidades.

La maquinaria es apta para desapilar con un ritmo de hasta 30 ciclos/minuto.

El sistema de aspiración no lleva ventosas y no utiliza aire comprimido. El cambio de los cargadores es rápido y no necesita de llaves ni utillajes mecánicos.

Opcional:

- Válvula patentada JAVO® para el cambio automático de los valores de vacío.
- Aspiración independiente por cada cápsula.

OVA PROJECTS
Pol. Ind. Puig Vell P. nº 1 - 08510 Roda de Ter - Barcelona - Spain
T. +34 938 897 426 - F. +34 938 897 096 - ova@ovaprojects.com - www.ovaprojects.com

The information contained in this document is subject to variation.
OVA Projects reserves the right to make technical modifications without prior notice. Any copy of the information or the pictures included herewith is strictly forbiden. **OVA Projects** ©

OVA PROJECTS

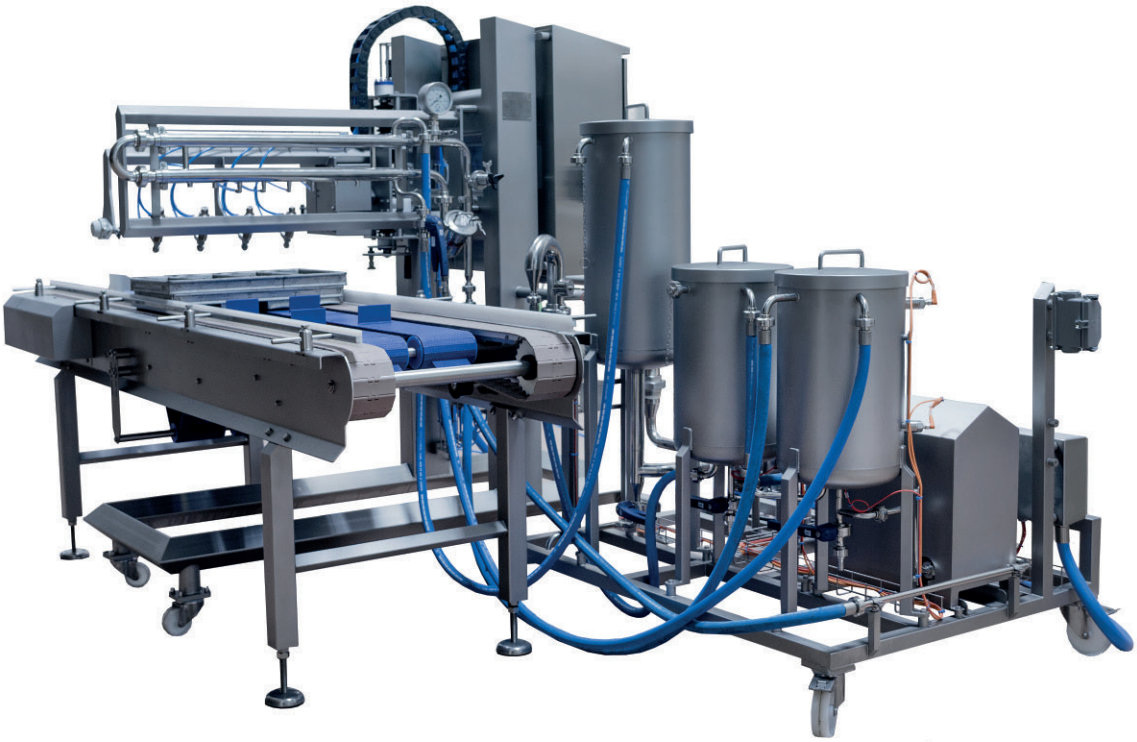
DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Oil Sprayer

Trays / Pizza / Bread

Esprayador de aceite

Bandejas / Pizza / Pan

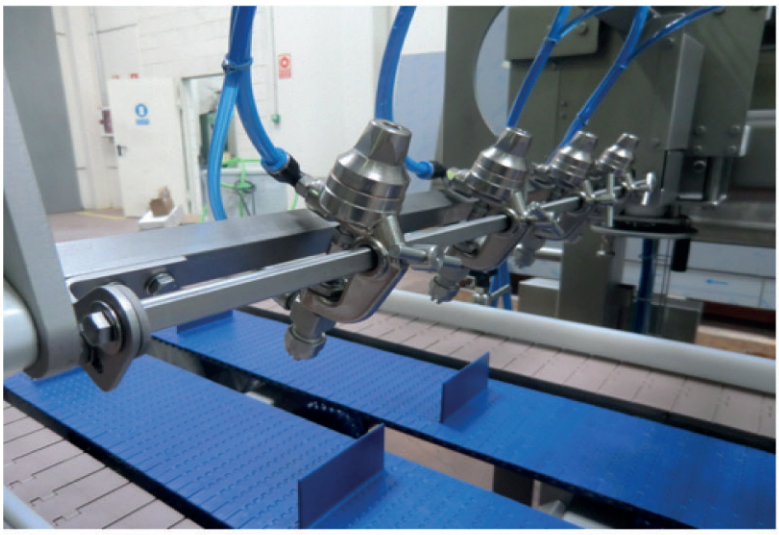


SPRAYERS

ESPRAYADORAS

The sprayer is essential in those processes requiring a spray of fluids without evaporation in the environment.

Imprescindible en aquellos procesos industriales donde se requiera un esprayado de fluidos sin evaporación en el ambiente.



Oil Sprayer

Trays / Pizza / Bread

Esprayador de aceite

Bandejas / Pizza / Pan

In accordance with current regulations and in harmony with cleanliness in the work environment, our patented equipment atomizes the fluid on the trays, buns, pastries, croissants, etc.

It is prepared for spraying oils, releasing agents, pasteurized egg, milk, etc. with viscosities from 1 up to 100 Cps.

The machine has automatic-type washing and sterilizing.

Optional:

- Fluid heating.
- Fluid re-circulation
- Pressurized pumps.
- Interchangeable nozzles.

De acuerdo con las normas vigentes y en armonía con la limpieza del ambiente de trabajo, nuestro equipo patentado atomiza el fluido encima de bandejas, bollos, pan dulce, croissants, etc.

Preparado para esprayar aceites, desmoldeantes, huevo pasteurizado, leche, etc. con viscosidades desde 1 hasta 100 Cps.

El lavado y la esterilización de la máquina es de tipo automático.

Opcional:

- Calefacción del fluido.
- Recirculación del fluido.
- Bombas presurizadoras.
- Boquillas intercambiables.

OVA PROJECTS

Pol. Ind. Puig Vell P. nº 1 - 08510 Roda de Ter - Barcelona - Spain
T. +34 938 897 426 - F. +34 938 897 096 - ova@ovaprojects.com - www.ovaprojects.com

The information contained in this document is subject to variation.
OVA Projects reserves the right to make technical modifications without prior notice. Any copy of the information or the pictures included herewith is strictly forbiden. **OVA Projects** ©

OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Depositor for muffins or cakes on tray

Muffins / Cupcakes / Cakes / Brownies

Dosificadora para muffins o cakes en bandeja

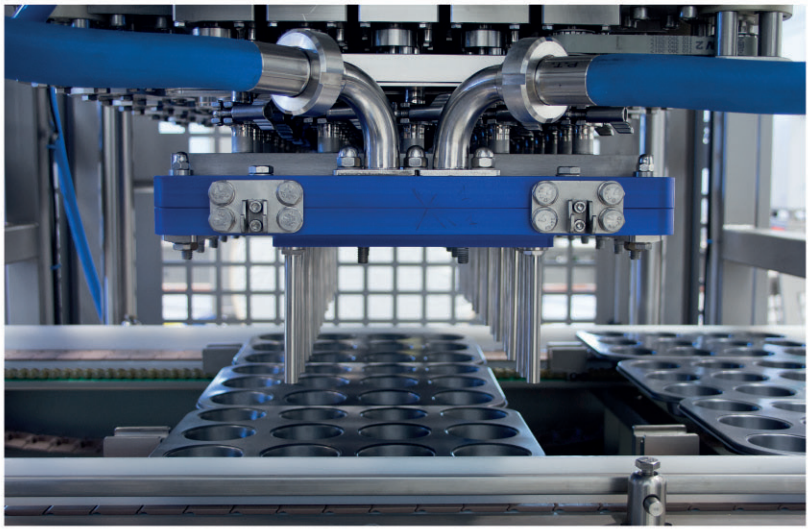
Muffins / Cupcakes Cakes / Brownies

DEPOSITORS

DEPOSITADORAS

The depositor for muffins and other products on trays is suitable for a fast and precise filling.

La dosificadora para muffins y otros productos en bandeja es apta para un vertido rápido y preciso.



OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Depositor for muffins or cakes on tray

Muffins / Cupcakes / Cakes / Brownies

Dosificadora para muffins o cakes en bandeja

Muffins / Cupcakes Cakes / Brownies

This machine is extremely reliable in weight and distribution and is suitable for the dosing of water and oil-based fluids with high viscosities (from 1,000 to 50,000 Cps).

Entirely manufactured in Stainless-steel and food-grade plastics, these machines allow us to deposit batter, even with inclusions. The batter can also be aerated with low specific weight.

Features:

- Dispenses only in presence of trays or paper cups.
- Double flavor dispenser.
- Up to 60 volumetric pistons per dispensing head.
- Single or double chamber hopper with heating or cooling system.
- Pressurized manifold or pressurized hopper even with nitrogen.
- Manual or automatic washing C.I.P.
- Dosing nozzles of different format with anti-drip mechanism.

La máquina es extremadamente fiable y apta para el dosificado de fluidos batidos con un amplio rango de viscosidades (de 1.000 hasta 50.000 Cps).

Fabricada totalmente en acero inoxidable y plásticos técnicos, estas máquinas nos permiten depositar masa batida también con inclusiones sólidas. La masa puede ser incluso aireada con bajo peso específico.

Características:

- Dosificación solo en presencia de bandeja y cápsulas.
- Dosificación de doble color en la misma cápsula.
- Hasta 60 pistones volumétricos por cabezal.
- Tolva simple o de doble cámara con calefacción o enfriamiento.
- Colector presurizado o tolva presurizada incluso con nitrógeno.
- Lavado manual o automático C.I.P.
- Boquillas de dosificado de diferente formato con mecanismo anti-goteo.

OVA PROJECTS
Pol. Ind. Puig Vell P. nº 1 - 08510 Roda de Ter - Barcelona - Spain
T. +34 938 897 426 - F. +34 938 897 096 - ova@ovaprojects.com - www.ovaprojects.com

The information contained in this document is subject to variation.
OVA Projects reserves the right to make technical modifications without prior notice. Any copy of the information or the pictures included herewith is strictly forbiden. **OVA Projects** ©

OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Vertical Volumetric Injector

Muffins / Cupcakes / Cakes / Panettone / Croissants

Inyectadora Volumétrica vertical

Muffins / Cupcakes / Cakes / Panettone / Croissants

INJECTORS

INYECTADORAS

Vertical injectors for muffins, cupcakes, cakes and other products suitable for fast and precise filling.

Las inyectadoras verticales para muffins, cupcakes, cakes y otros productos son aptas para un llenado rápido y preciso.

OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Vertical Volumetric Injector

Muffins / Cupcakes / Cakes / Panettone / Croissants

Inyectadora Volumétrica vertical

Muffins / Cupcakes / Cakes / Panettone / Croissants

This machine is extremely reliable in weight and quality of the filling and is suitable for injecting water and oil-based fluids with high viscosities (up to 50,000 Cps).

Entirely manufactured in Stainless-steel and food-grade plastics, these machines allow us to inject products avoiding dripping.

Optional:

- Dispenses only in presence of the product to be filled.
- Double flavor dispenser.
- Up to 60 volumetric pistons per dispensing head.
- Single or double chamber hopper with heating or cooling system.
- Pressurized manifold or pressurized hopper even with nitrogen.
- Manual or automatic washing C.I.P.
- Different shaped and sized needles according to the injection requirements.
- Injection of aerated filling with low specific weight.

La máquina es extremadamente fiable en peso y calidad de relleno y es apta para el inyectado de fluidos base agua o grasa con altas viscosidades (hasta 50.000 Cps).

Fabricada totalmente en acero inoxidable y plásticos técnicos, estas máquinas nos permiten rellenar sin goteo.

Opcional:

- Dosificación solo en presencia del producto a rellenar.
- Inyección de doble sabor en el mismo producto.
- Hasta 60 pistones volumétricos por cabezal.
- Tolva simple o de doble cámara con calefacción o enfriamiento.
- Colector presurizado o tolva presurizada incluso con nitrógeno.
- Lavado manual o automático C.I.P.
- Agujas de diferente formato y corte según necesidad de inyección.
- Inyección de filling aireado de bajo peso específico.

OVA PROJECTS
Pol. Ind. Puig Vell P. nº 1 - 08510 Roda de Ter - Barcelona - Spain
T. +34 938 897 426 - F. +34 938 897 096 - ova@ovaprojects.com - www.ovaprojects.com

The information contained in this document is subject to variation.
OVA Projects reserves the right to make technical modifications without prior notice. Any copy of the information or the pictures included herewith is strictly forbiden. **OVA Projects** ©

Robot depanner

Muffins / Cupcakes / Croissants

Robot depanner

Muffins / Cupcakes / Croissants

DISPENSERS

DISPENSADORES

Our robotic depanner allows us to achieve a wide range of demoulding solutions.
The same machinery allows products to be unmoulded in trays with or without paper cup and deposited in an orderly manner.

Nuestro depanner robotizado permite alcanzar un amplio abanico de soluciones de desmoldeado.
La misma maquinaria permite desmoldar productos en bandejas con o sin cápsula y depositarlos de forma ordenada.

Robot depanner

Muffins / Cupcakes / Croissants

The 6-axis robot is fast, very versatile and allows complex movements even in tight spaces. It can consist of claws with needle or vacuum demolding technology.

Optional:

- Robot coverage by liner or Stainless-steel construction.
- Manual or automatic claw change function.
- Integration to the general installation via Profinet or Ethernet IP communication.
- Possibility of changing the passage of products during storage to facilitate packaging functions.
- Choice of robot brand (Fanuc, ABB, Kuka, Yaskawa).
- Automatic demoulding and tray change function.

Robot depanner

Muffins / Cupcakes / Croissants

El robot de 6 ejes es rápido, muy versátil y permite movimientos complejos también en espacios reducidos. Puede llevar garras con tecnología de desmoldeo por agujas o por vacío.

Opcional:

- Cobertura del robot mediante funda o construcción en acero inoxidable.
- Función de cambio de garras manual o automática.
- Integración a la instalación general mediante comunicación Profinet o Ethernet IP.
- Posibilidad de cambio de paso de los productos durante el depósito para facilitar las funciones de envasado.
- Elección de la marca de robot (Fanuc, ABB, Kuka, Yaskawa).
- Función de desmoldeo y cambio de bandejas en automático.

OVA PROJECTS

Pol. Ind. Puig Vell P. nº 1 - 08510 Roda de Ter - Barcelona - Spain
T. +34 938 897 426 - F. +34 938 897 096 - ova@ovaprojects.com - www.ovaprojects.com

The information contained in this document is subject to variation.
OVA Projects reserves the right to make technical modifications without prior notice. Any copy of the information or the pictures included herewith is strictly forbiden. **OVA Projects** ©

OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Complete line for Muffins, cakes and brownies

Línea completa para muffins, cakes y brownies

TURNKEY SOLUTIONS

LÍNEAS COMPLETAS

Our industrial lines for muffins, cakes, cupcakes, brownies and similar are built with special attention in order to achieve a final product of excellent quality.

Nuestras líneas industriales para muffins, cakes, cupcakes, brownies y similares están construidas con especial atención para conseguir una excelente calidad final del producto.

OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Complete line for Muffins, cakes and brownies

Línea completa para muffins, cakes y brownies

We always offer the highest technology in sturdiness, dosing precision, energy saving and automatic cleaning.

Our complete lines, specially designed based upon Customer requirements, can reach up to 20,000kg/h of product.

Machinery:

- Paper cup dispenser with patented aspiration system.
- Oil sprayer for trays for products without paper capsules. Suitable for all types of release oils.
- Sprayed without nebulization in the environment.
- High performance volumetric dosing machines, suitable also for delicate and aerated fluids.
- Volumetric injectors for filling water-based or oil-based creams, with integral heating for fluids of high viscosity and high percentage of sugar.
- Depanning robot with needle heads, vacuum or turning system.
- Straight and curve tray conveyors with continuous or step by step movement.
- Oven loading and unloading systems.
- Cooling tower for trays.
- Automatic tray storage or product change.
- Automatic tray washing.

Siempre ofreciendo la máxima tecnología en robustez, precisión de dosificado, ahorro energético y limpieza automática.

Nuestras instalaciones completas, diseñadas especialmente sobre requerimientos del Cliente, pueden llegar a producir hasta 20.000Kg/h de producto.

Maquinaria:

- Dispensador de cápsulas de papel con sistema de aspiración patentado.
- Esprayador de aceite para bandejas para productos sin cápsulas de papel. Apto para todo tipo de aceites desmoldantes.
  Esprayado sin nebulización en el ambiente.
- Dosificadoras volumétricas de alto rendimiento, aptas también para fluidos delicados y aireados.
- Inyectadoras volumétricas para filling base agua o grasa, con calefacción integral para fluidos de alta viscosidad y alto porcentaje de azúcar.
- Robot desmoldeador con cabezales de agujas, aspiración o volteo.
- Transportadores de bandejas rectilíneos y curvos en continuo o a paso.
- Sistema de carga o descarga del horno.
- Torre de enfriamiento para bandejas.
- Almacenes automáticos de bandejas para cambio de producto.
- Lavado automático de bandejas.

OVA PROJECTS
Pol. Ind. Puig Vell P. nº 1 - 08510 Roda de Ter - Barcelona - Spain
T. +34 938 897 426 - F. +34 938 897 096 - ova@ovaprojects.com - www.ovaprojects.com

The information contained in this document is subject to variation.
OVA Projects reserves the right to make technical modifications without prior notice. Any copy of the information or the pictures included herewith is strictly forbiden. **OVA Projects** ©

OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Fluid Sprayer

Croissants / Pastries

Esprayador de fluidos

Croissants / Pastelería

SPRAYERS

ESPRAYADORES

The sprayer is essential in those processes requiring a spray of fluids without evaporation in the environment.

Imprescindible en aquellos procesos industriales donde se requiera un esprayado de fluidos sin evaporación en el ambiente.

Fluid Sprayer

Croissants / Pastries

Esprayador de fluidos

Croissants / Pastelería

In accordance with current regulations and in harmony with cleanliness in the work environment, our patented equipment atomizes the fluid on the trays, buns, pastries, croissants, etc. without mixing compressed air with the fluid.

It is prepared for spraying oils, releasing agents, pasteurized egg, milk, proteins etc. with viscosities from 1 up to 100 Cps.

The machine has automatic-type washing and sterilizing.

Optional:

- Fluid heating.
- Fluid re-circulation
- Pressurized pumps.
- Interchangeable nozzles.

De acuerdo con las normas vigentes y en armonía con la limpieza del ambiente de trabajo, nuestro equipo espraya el fluido encima de bandejas, bollos, pan dulce, croissants, etc. sin mezclar aire comprimido con el fluido.

Preparado para pulverizar aceites, desmoldeantes, huevo pasteurizado, leche, proteínas, etc. con viscosidades desde 1 hasta 100 Cps.

El lavado y la esterilización de la máquina es de tipo automático.

Opcional:

- Calefacción del fluido.
- Recirculación del fluido.
- Bombas presurizadoras.
- Boquillas intercambiables.

OVA PROJECTS

Pol. Ind. Puig Vell P. nº 1 - 08510 Roda de Ter - Barcelona - Spain
T. +34 938 897 426 - F. +34 938 897 096 - ova@ovaprojects.com - www.ovaprojects.com

The information contained in this document is subject to variation.
OVA Projects reserves the right to make technical modifications without prior notice. Any copy of the information or the pictures included herewith is strictly forbiden. **OVA Projects** ©

OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Horizontal volumetric injector

Pastry / Buns

Inyectadora volumétrica horizontal

Pastelería / Bollos

INJECTORS

INYECTADORAS

Entirely manufactured in Stainless-steel and food-grade plastics, these machines allow us to fill, by injection, a wide range of products, such as croissants, buns, hot dog buns, etc.

Construidas totalmente en acero inoxidable y plásticos técnicos, estas máquinas nos permiten inyectar productos largos como croissants, bollos, panecillos de hot dog, etc.

OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Horizontal volumetric injector

Pastry / Buns

Inyectadora volumétrica horizontal

Pastelería / Bollos

Extremely reliable in weight and distribution and suitable for injecting water or oil-based fluids with high viscosities (up to 50.000 Cps).

Optional:

- Injection only in presence of the product for filling.
- Up to 40 volumetric pistons per injecting head.
- Possibility of injection double flavor filling.
- Until 20,000 products/hour.
- Single or double chamber hopper with heating or cooling system.
- Pressurized manifold or pressurized hopper even with nitrogen.
- Manual or automatic washing C.I.P.
- Needles of different shape and size according to injection requirements.

La máquina es extremadamente fiable en peso y distribución y es apta para el uso de fluidos de base agua o grasa con altas viscosidades (hasta 50.000 Cps).

Opcional:

- Dosificación solo en presencia de producto a rellenar.
- Hasta 40 pistones volumétricos por cabezal.
- Posibilidad de inyección de doble sabor.
- Hasta 20.000 productos/hora.
- Tolva simple o de doble cámara con calefacción o enfriamiento.
- Colector presurizado o tolva presurizada incluso con nitrógeno.
- Lavado manual o automático C.I.P.
- Agujas de diferente forma y tamaño según necesidad de inyección.

OVA PROJECTS
Pol. Ind. Puig Vell P. nº 1 - 08510 Roda de Ter - Barcelona - Spain
T. +34 938 897 426 - F. +34 938 897 096 - ova@ovaprojects.com - www.ovaprojects.com

The information contained in this document is subject to variation.
OVA Projects reserves the right to make technical modifications without prior notice. Any copy of the information or the pictures included herewith is strictly forbiden. **OVA Projects** ©

OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Horizontal volumetric injector for pastry

Croissants / Buns

Inyectadora volumétrica horizontal para pastelería

Croissants / Bollos

INJECTORS

INYECTADORAS

Suitable for achieving the highest market benefits and exclusive with standard of double injecting belt, they satisfy all kind of requirements: speed, precision and versatility.

Apta para conseguir las más altas prestaciones del mercado y únicas en su criterio de doble cintas de inyectado, satisfacen todo tipo de requerimientos: velocidad, precisión y versatilidad.

OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Horizontal volumetric injector for pastry

Croissants / Buns

Inyectadora volumétrica horizontal para pastelería

Croissants / Bollos

The horizontal injector enables the filling of the product in all its length in a uniform way.

This machine is extremely reliable in weight and distribution and is suitable for water-based and oil-based fluids with high viscosity (up to 50,000 Cps).

Optional:

- Injection only in presence of the product to be filled.
- Up to 40 volumetric pistons for headstock.
- Double conveyor belt.
- Possibility of injecting double flavor filling.
- Up to 45,000 products/hour.
- Simple or double camera feed hopper with heating or cooling.
- Pressurized manifold or pressurized hopper even with nitrogen.
- Manual or automatic washing C.I.P.
- Needles of different shape and size according to injection requirements.

La inyectadora horizontal permite el llenado del producto en toda su longitud de manera uniforme.
La máquina es extremadamente fiable en peso y distribución y es apta para el uso de fluidos de base agua o grasa con altas viscosidades (hasta 50.000 Cps).

Opcional:

- Dosificación solo en presencia de producto a rellenar.
- Hasta 40 pistones volumétricos por cabezal.
- Doble cinta transportadora.
- Posibilidad de inyección de doble sabor.
- Hasta 45.000 productos/hora.
- Tolva simple o de doble cámara con calefacción o enfriamiento.
- Colector presurizado o tolva presurizada incluso con nitrógeno.
- Lavado manual o automático C.I.P.
- Agujas de diferente forma y tamaño según necesidad de inyección.

OVA PROJECTS
Pol. Ind. Puig Vell P. nº 1 - 08510 Roda de Ter - Barcelona - Spain
T. +34 938 897 426 - F. +34 938 897 096 - ova@ovaprojects.com - www.ovaprojects.com

The information contained in this document is subject to variation.
OVA Projects reserves the right to make technical modifications without prior notice. Any copy of the information or the pictures included herewith is strictly forbiden. **OVA Projects** ©

OVA PROJECTS

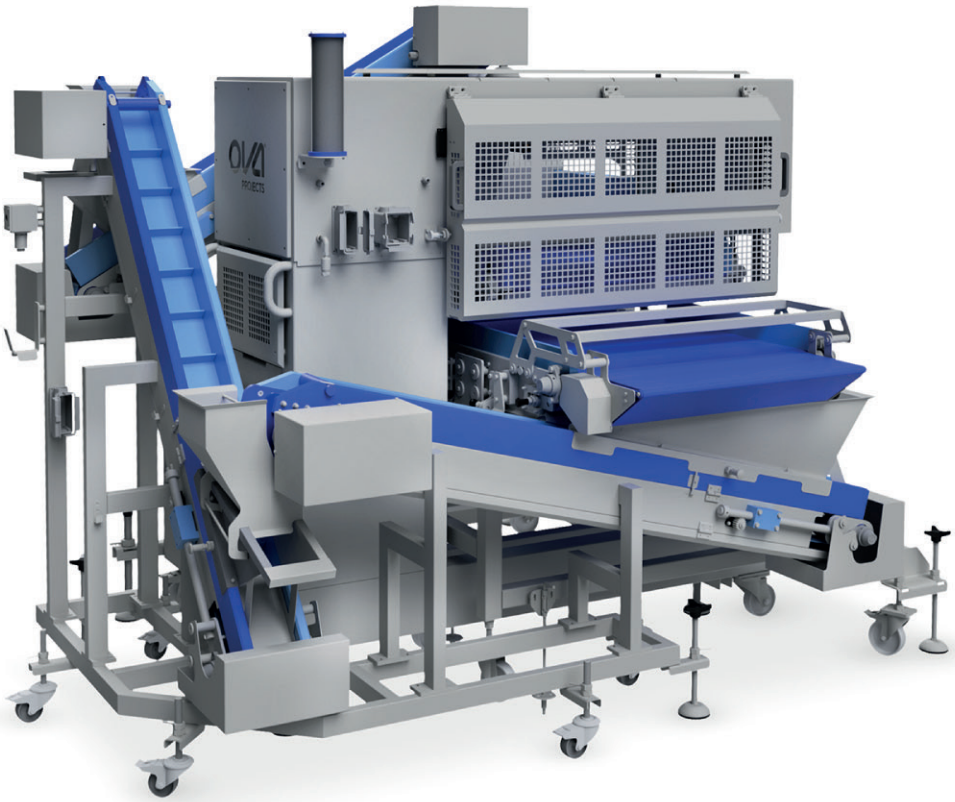
DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Pastry topping dispenser

Croissants / Donuts / Berliner / Muffins

Dispensador de topping para pastelería

Croissants / Donuts / Berlina/ Muffins



DISPENSER

DISPENSADORAS

Extremely simple and efficient.
The topping dispenser is born to decorate the surface of all types of large and small industrial pastries.

Extremadamente simple y eficiente.
El dispensador de toppings ha sido creado para decorar la superficie de todo tipo de pastelería industrial de grande y pequeño formato.

OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Pastry topping dispenser

Croissants / Donuts / Berliner / Muffins

Dispensador de topping para pastelería

Croissants / Donuts / Berlina/ Muffins

Created to decorate sweet products with granulated solids guaranteeing a good weight precision and a homogeneous surface distribution.

The product can be dispensed as a waterfall recovering the excess, using recovery belts or dispensed in specific areas using funnels.

The equipment is prepared to dispense product in different widths, from 400 up to 2,000 mm, the machine is developed to pour granules or pieces of sugar, dried or dehydrated fruit, seeds, ground dried cheese, raisins, chopped biscuits, etc.

Ha sido creado para decorar productos dulces con sólidos granulados garantizando una buena precisión de peso y una distribución homogénea en superficie.

Es posible dispensar el producto a cascada recuperando el sobrante mediante cintas de recuperación o dosificar en zonas concretas mediante embudos.

El equipo preparado para dispensar producto en ancho desde 400 hasta 2.000 mm, la máquina está desarrollada para verter gránulos o trocitos de azúcar, fruta seca o deshidratada, semillas, queso seco molido, uvas pasas, galletas troceadas, etc.

OVA PROJECTS
Pol. Ind. Puig Vell P. nº 1 - 08510 Roda de Ter - Barcelona - Spain
T. +34 938 897 426 - F. +34 938 897 096 - ova@ovaprojects.com - www.ovaprojects.com

The information contained in this document is subject to variation.
OVA Projects reserves the right to make technical modifications without prior notice. Any copy of the information or the pictures included herewith is strictly forbiden. **OVA Projects** ©

OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Decoration and injection Croissant line

Línea para decoración e inyección de croissants

TURNKEY SOLUTIONS

LÍNEAS COMPLETAS

OVA Projects manufactures decoration and injection croissant lines with productions of up to 125,000 croissants per hour.

OVA Projects dispone de líneas de decoración e inyección de croissants con producciones de hasta 125.000 Pz/hora

Decoration and injection Croissant line

Línea para decoración e inyección de croissants

Thanks to our experience and know-how, we can manufacture specific machinery to decorate and inject croissants of different shapes and sizes.

We offer horizontal or vertical injection according to the Client's needs.

All our machinery is made out of Stainless-steel and food-grade certified plastics in line with current standards in relation to hygiene, ease of use and dosing accuracy.

Machinery:

- Water and oil sprayer.
- Topping dispenser.
- Horizontal injection on conveyor belt.
- Horizontal injection in bucket with pendulum.
- Horizontal injection in bucket.
- Vertical injection on tray
- Vertical and Horizontal injection on conveyor belt.

Nuestra experiencia nos permite fabricar maquinaria específica para decorar e inyectar croissants de varias formas y tamaños.

Ofrecemos al mercado inyección horizontal o vertical según las necesidades del Cliente.

Toda la maquinaria está construida en acero inoxidable y plástico alimentario con los conceptos más actuales de higiene, simplicidad de uso y precisión de dosificación.

Maquinaria:

- Esprayador de agua y aceite.
- Dispensador de toppings.
- Inyección horizontal en cinta transportadora.
- Inyección horizontal en cangilones con péndulo.
- Inyección horizontal en cangilones.
- Inyección vertical en bandeja.
- Inyección horizontal o vertical en cinta transportadora.

OVA PROJECTS

Pol. Ind. Puig Vell P. nº 1 - 08510 Roda de Ter - Barcelona - Spain
T. +34 938 897 426 - F. +34 938 897 096 - ova@ovaprojects.com - www.ovaprojects.com

The information contained in this document is subject to variation.
OVA Projects reserves the right to make technical modifications without prior notice. Any copy of the information or the pictures included herewith is strictly forbiden. **OVA Projects** ©

OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Vertical volumetric injector for fried products

Donut / Berliner / Long John

Inyectadora volumétrica vertical para pastelería frita

Donut / Berlina / Long John

INJECTORS

INYECTADORAS

Vertical injectors for donuts, Berliners, Long Johns and other products are suitable for fast and precise filling.

Las inyectadoras verticales para donuts, Berlinas, Long Johns y otros productos son aptas para un llenado rápido y preciso.

OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Vertical volumetric injector for fried products

Donut / Berliner / Long John

Inyectadora volumétrica vertical para pastelería frita

Donut / Berlina / Long John

Piston injectors for industrial pastry filling are our specialty.

Designed to inject anything from flavored syrups to highly viscous fluids, our machines solve the problems of dripping and weight that are common in these applications.

Optional:

- Independent injection or by rows.
- Possibility of double flavor injection in the same product.
- Up to 40 dispensing cycles/minute per injecting head (depending on the application).
- Single or double hopper with heating or cooling system.
- Pressurized manifold or pressurized hopper even with nitrogen.
- Manual or automatic washing C.I.P.
- Static or dynamic dispensing.
- Different shaped and sized needles according to the injection requirements.

Las inyectadoras de pistón para pastelería industrial son nuestra especialidad.

Diseñadas para inyectar desde jarabes aromatizados hasta fluidos altamente viscosos, nuestras máquinas solucionan los problemas de goteo y de peso habituales en estas aplicaciones.

Opcional:

- Dosificación independiente o por hileras.
- Posibilidad de inyección de doble sabor en el mismo producto.
- Hasta 40 ciclos/minuto de dosificación por cabezal (dependiendo de la aplicación).
- Tolva simple o de doble cámara con calefacción o enfriamiento.
- Colector presurizado o tolva presurizada incluso con nitrógeno.
- Lavado manual o automático C.I.P.
- Dosificación en estático o dinámico.
- Agujas de diferente formato y corte según necesidad de inyección.

OVA PROJECTS
Pol. Ind. Puig Vell P. nº 1 - 08510 Roda de Ter - Barcelona - Spain
T. +34 938 897 426 - F. +34 938 897 096 - ova@ovaprojects.com - www.ovaprojects.com

The information contained in this document is subject to variation.
OVA Projects reserves the right to make technical modifications without prior notice. Any copy of the information or the pictures included herewith is strictly forbiden. **OVA Projects** ©

OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Injector for donut holes

Donut holes

Inyectadora para donut holes

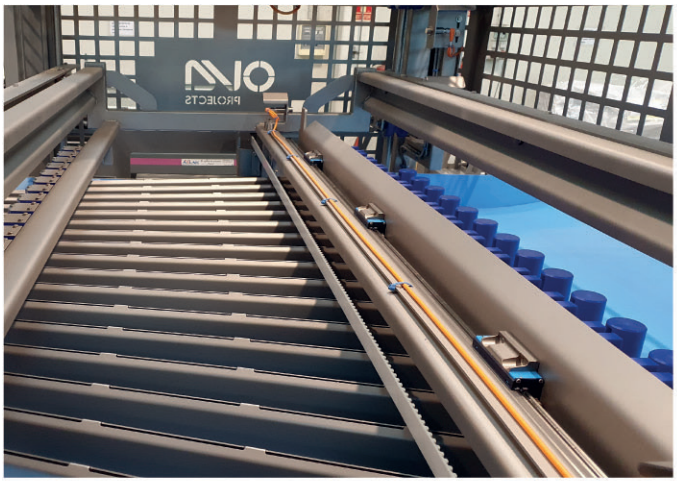
Donut holes

INJECTORS

INYECTADORAS

Our machinery organizes and injects fried products of small dimensions (donut holes).
The special transport we have developed for this application, guarantees the ordering of the products and facilitates the quality of the injection.

Nuestra instalación organiza e inyecta productos fritos de pequeñas dimensiones (donuts holes).
El transporte especial desarrollado para esta aplicación garantiza la ordenación de los productos y facilita la calidad de la inyección.

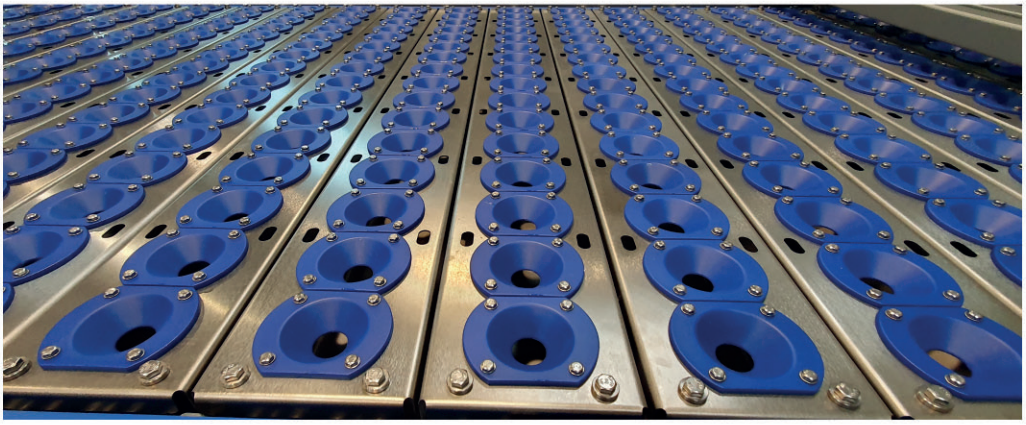


Injector for donut holes

Donut holes

Inyectadora para donut holes

Donut holes



The machinery, built to measure and adapted to the productive and hygienic needs of the Client, allows a productivity of up to 100,000 pieces per hour.

Optional:

- Independent dosing.
- Possibility of double flavor injection in the same product.
- Up to 40 cycles/minute of injection.
- Single or double chamber hopper with heating or cooling system.
- Pressurized manifold or pressurized hopper even with nitrogen.
- Manual or automatic washing C.I.P.
- Dosing in static or dynamic.
- Needles of different format and cut according to injection needs.

La maquinaria, construida a medida y adaptada a las necesidades productivas e higiénicas del Cliente, permite productividades de hasta 100.000 piezas/hora.

Opcional:

- Dosificación independiente.
- Posibilidad de inyección de doble sabor en el mismo producto.
- Hasta 40 ciclos/minuto de inyectado.
- Tolva simple o de doble cámara con calefacción o enfriamiento.
- Colector presurizado o tolva presurizada incluso con nitrógeno.
- Lavado manual o automático C.I.P.
- Dosificación en estático o dinámico.
- Agujas de diferente formato y corte según necesidad de inyección.

OVA PROJECTS

Pol. Ind. Puig Vell P. nº 1 - 08510 Roda de Ter - Barcelona - Spain
T. +34 938 897 426 - F. +34 938 897 096 - ova@ovaprojects.com - www.ovaprojects.com

The information contained in this document is subject to variation.
OVA Projects reserves the right to make technical modifications without prior notice. Any copy of the information or the pictures included herewith is strictly forbiden. **OVA Projects** ©

OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Complete line for fried products

Donuts / Berliners / Long Johns

Línea completa para productos fritos

Donuts / Berlinas / Long Johns

TURNKEY SOLUTIONS

LÍNEAS COMPLETAS

Our industrial lines for donuts, Berliners, Long John and similar products are built with special attention in order to achieve a final product of excellent quality.

Nuestras líneas industriales para donuts, Berlinas, Long John y similares están construidas con especial atención para conseguir una excelente calidad final del producto.

OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

Complete line for fried products

Donuts / Berliners / Long Johns

Línea completa para productos fritos

Donuts / Berlinas / Long Johns

Always offering the highest technology in sturdiness, dosing precision, energy saving and automatic cleaning.

Our complete lines, specially designed based upon Customer requirements, can reach a productivity of up to 40 cycles/minute.

Machinery:

- Conveyors and automatic alignment systems.
- High efficiency artificial vision (dimension, diameter and color control) and automatic disposal of products that do not conform to quality parameters.
- Volumetric vertical injectors for filling water and oil-based creams, with integral heating for fluids of high viscosity and high percentage of sugar.
- Superficial topping dispenser.

Siempre ofreciendo la máxima tecnología en robustez, precisión de dosificado, ahorro energético y limpieza automática.

Nuestras instalaciones completas, diseñadas especialmente sobre requerimientos del Cliente, nos permiten llegar a una productividad de hasta 40 ciclos/minuto.

Maquinaria:

- Transportadores y sistemas de alineación automática.
- Visión artificial de alta eficiencia (control de dimensiones, diámetro y color) y desechado automático de los productos no conformes a los parámetros de calidad.
- Inyectadoras volumétricas verticales para filling base agua o grasa, con calefacción integral para fluidos de alta viscosidad y alto porcentaje de azúcar.

OVA PROJECTS
Pol. Ind. Puig Vell P. nº 1 - 08510 Roda de Ter - Barcelona - Spain
T. +34 938 897 426 - F. +34 938 897 096 - ova@ovaprojects.com - www.ovaprojects.com

The information contained in this document is subject to variation.
OVA Projects reserves the right to make technical modifications without prior notice. Any copy of the information or the pictures included herewith is strictly forbiden. **OVA Projects** ©