OVA PROJECTS

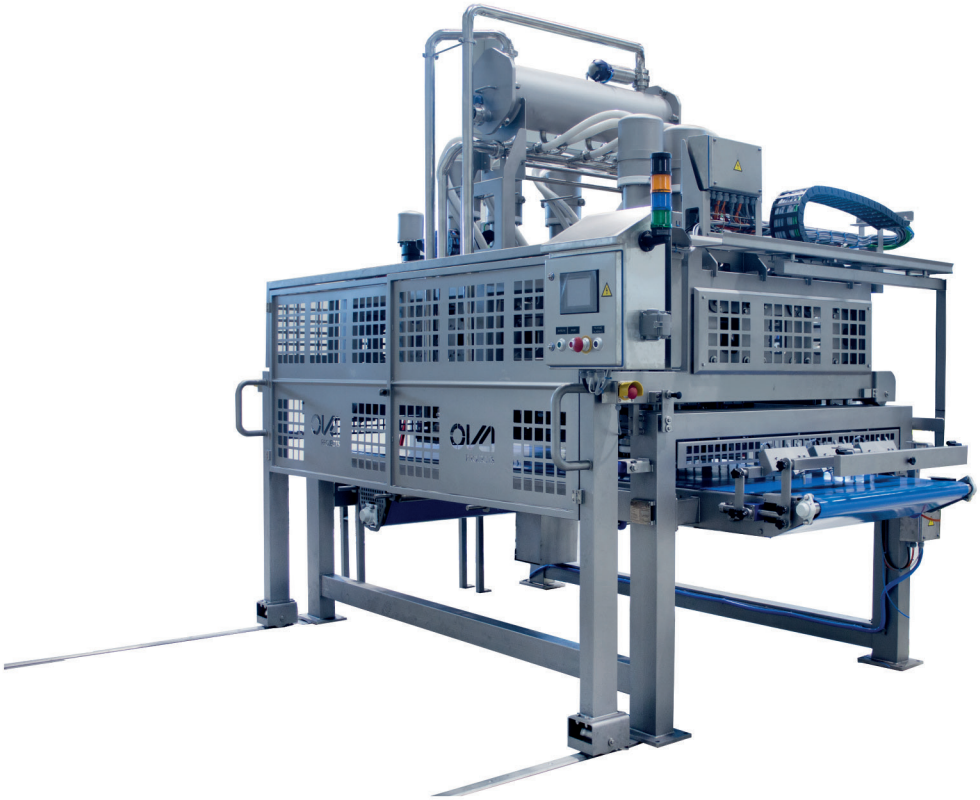
DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

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

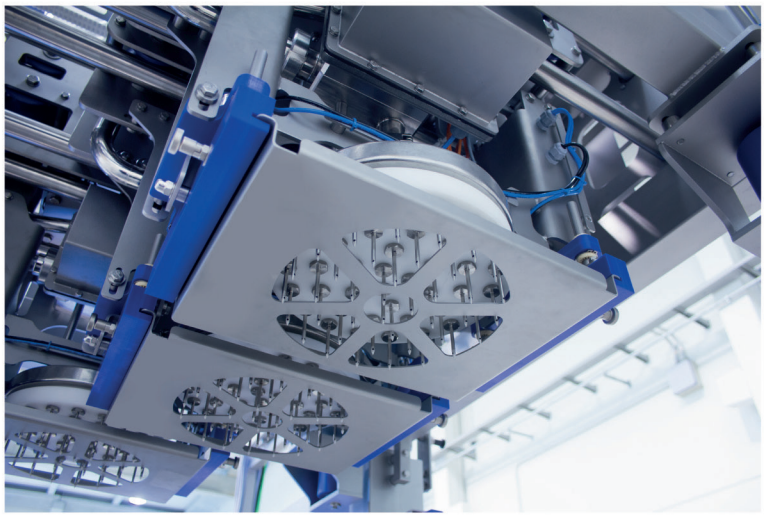
DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

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** ©