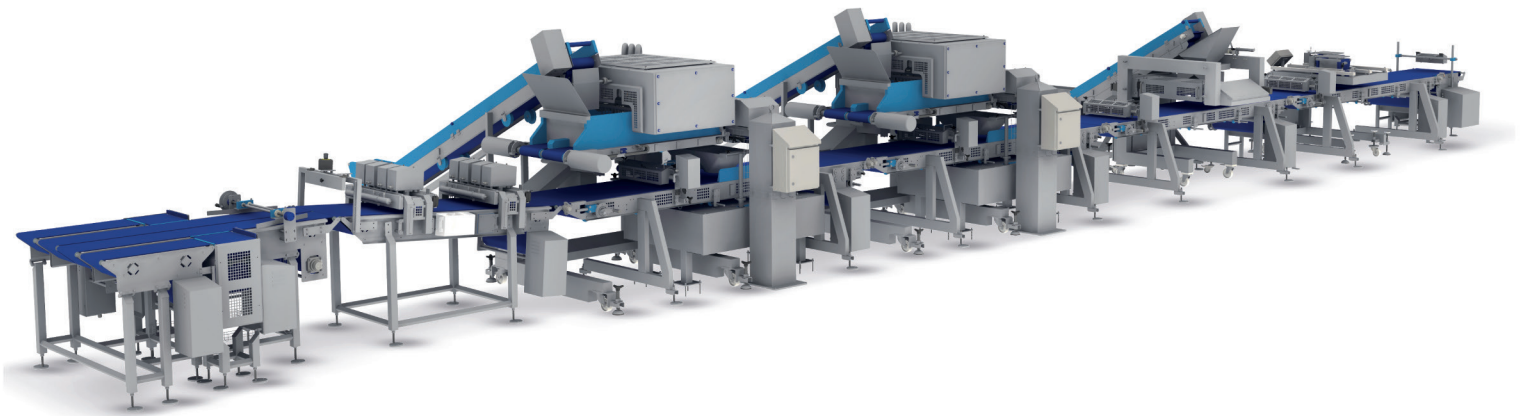




Pizza topping line

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.





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.