OVA®
PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

OVA PROJECTS

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

OVA Projects manufactures machinery and special processing lines for the food industry. We carry out the technological study and design of our equipment in strict accordance with the customer's production requirements.

We are specialized in dosing, filling, injecting and flavouring food products in automatic high-speed industrial production processes in which machinery must be reliable and accurate.

We are constantly hard working to optimize our equipment in order to offer to the market new solutions that are always innovative and in line with hygiene and energy-saving regulations.

OVA Projects se dedica a la fabricación de maquinaria y líneas de proceso especiales para la industria alimentaria. Llevamos a cabo el estudio tecnológico, el proyecto y el diseño según la estricta exigencia productiva del Cliente.

Estamos especializados en dosificar, llenar, inyectar y condimentar elaborados alimentarios en procesos industriales automáticos de alta velocidad de producción en los cuales la maquinaria debe ser fiable y precisa.

Constantemente trabajamos para optimizar nuestros equipos para ofrecer al mercado nuevas soluciones siempre innovadoras y respetuosas con las normativas higiénicas y de ahorro energético.

DOSING AND FILLING TECHNOLOGY

INJECT
INYECTAR

DISPENSE
DISPENSADOR

SPRAY
ESPRAYAR

DEPOSIT
DEPOSITAR

TURNKEY
SOLUTIONS
LÍNEAS
COMPLETAS

SAVOURY PRODUCTS
PRODUCTOS SALADOS

PIZZA
PIZZA
STUFFES
RELLENOS
SANDWICH
SANDWICH
SNAKS
BOCADILLOS
FOCACCIA
FOCACCIA

SWEET PRODUCTS
PRODUCTOS DULCES

CROISSANT
CROISSANT
CUPCAKES
MAGDALENAS
PANETTONE
PANETTONE
COOKIES
COOKIES
PASTRIES
BOLLERIA

PRE-COOKED
PRODUCTOS PRECOCINADOS

CANNELLONI
CANELONES
LASAGNA
LASAÑA
PASTA
PASTA

OVA® PROJECTS

OVA PROJECTS

Vertical volumetric injector for fried pastries

Donut / Berliner / Long John

Inyectadora vertical volumétrica para pastelería frita

Donut / Berliner / Long John

INJECT
INYECTAR

Piston injectors for industrial pastry filling are our specialty... Designed to inject anything from flavoured syrups to highly viscous fluids, our machines solve the problems of dripping and weight that are common in these applications.

Entirely constructed in stainless steel and food approved technical plastics, these machines enable vertical or horizontal injection into donuts, Berliner, long johns, etc. We have a lot of accessories for dispensing from water-based or fat-based pastry creams, chocolate creams, jams and flavoured syrups with viscosities from 1 up to 50,000 Cps.

Optional:

- Independent injection or by rows.
- Possibility of Double flavor injection in the same product.
- Up to 30 dispensing cycles/minute per headstock.
- Single or double hopper with heating or cooling system.
- Pressurized collector or pressurized hopper even with nitrogen.
- Manual or automatic washing C.I.P.
- Static or dynamic dispensing.
- Needles of different shape and size according to injection requirements.

Las inyectoras de piston para pastelería industrial son nuestra especialidad...Diseñadas para inyectar desde jarabes aromatizados hasta fluídos altamente viscosos, nuestras máquinas solucionan los problemas de goteo y de peso habituales en estas aplicaciones.

Construidas totalmente en acero inoxidable y plásticos técnicos homologados para alimentación, estas máquinas permiten inyectar vertical u horizontalmente en donuts, berlinas, Long Johns,etc.
Disponemos de múltiples accesorios para el dosificado de cremas pasteleras a base agua o grasa, cremas de chocolate, mermeladas y jarabes aromatizados con viscosidades desde 1 hasta 50.000 Cps.

Opcionales:

- Dosificación independiente o por hileras.
- Posibilidad de injección de doble sabor en el mismo producto.
- Hasta 30 ciclos/minuto de dosificación por cabezal.
- Tolva simple o de doble cámara con sistema de 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

Vertical volumetric injector
Muffins or other products on trays

Inyectadora volumétrica vertical
Muffins u otros productos sobre bandeja

INJECT
INYECTAR

Vertical injectors for Muffins, croissants and other products on trays are suitable for fast and precise filling.

Completely manufactured in stainless steel and technical plastics, these machines enable to inject without drip.

This machine is extremely reliable in weight and distribution and is suitable for inject water-based or grease-based fluids with high viscosity (up to 50.000 Cps).

Optional:

- Injection only in presence of the product for filling.
- Possibility of injection double flavor in the same product.
- Until 60 volumetric pistons for headstock.
- Simple 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 requirement.

Las inyectadoras verticals para muffins, croissants u otros producto sobre bandeja son aptas para un llenado rápido y preciso.

Fabricadas totalmente en acero inoxidable y plásticos técnicos, estas máquinas permiten jeringar sin goteo.

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

Opcionales:

- Dosificación solo en presencia de producto a rellenar
- Posibilidad de inyección de doble sabor en el mismo
- producto.
- Hasta 60 pistones volumétricos por cabezal.
- Tolva simple o de doble cámara con sistema de calefacción o enfriamiento.
- Colector o tolva presurizados incluso con nitrógeno.
- Lavado manual o automático C.I.P.
- Agujas de diferente formato y corte según necesidad de inyección.

OVA
PROJECTS

OVA PROJECTS

Horizontal volumetric injector for pastry
croissants / buns

Inyectadora volumétrica horizontal para pastelería Croissants / Buns

This type of machine is specifically to comply with most demanding productive needs.
Suitable for achieving highest market benefits and exclusive with standard of double injecting belt, they satisfy all kind of requirements: speed, precision and versatility.
Horizontal injector enables the filling of product in all its length in a uniform way.
This machine is extremely reliable in weight and distribution and is suitable for water-based or grease-based fluids with high viscosity
(up to 50.000 Cps.

Esta tipología de maquinaria es específica para poder cumplir con las necesidades productivas más exigentes.
Apta para conseguir las más altas prestaciones del mercado y únicas en su criterio de doble cintas de inyectado, satisfacen todos tipos de requerimientos: velocidad, precisión y versatilidad.
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 al uso de fluidos base agua o grasa con altas viscosidades (hasta 50.000 Cps).

Optional:

- Injection only in presence of the product for filling.
- Until 40 volumetric pistons for headstock.
- Double conveyor belt.
- Possibility of injection double flavor filling.
- Until 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 requirement.

Opcionales:

- Dosificación solo en presencia de producto a rellenar.
- Hasta 40 pistones volumétricos por cabezal.
- Doble cinta de desplazamiento.
- 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 formato y corte según necesidad de inyección.

OVA PROJECTS

Topping dispenser
Pizza / Cannelloni / Lasagna

Dispensador de topping
Pizza / Canelones / Lasaña

DISPENSE
DISPENSAR

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

Specifically created for industrial environment, they present several improvements from the same kind of machinery available in the market.

Strength, cleaning design and precision are the essential features of this type of machinery.
Up to 3000 pieces/hour for dosage route.

Characteristics:

- Independent dispenser and weight adjustments.•
- Waterfall dispensing or target technology.
- Suitable for fresh products or IQF.
- Total disassembly of machine for its cleaning.

Los dosificadores de topping son máquinas versátiles, fácil de utilizar y de mantenimiento mínimo.

Creadas especialmente para el mundo industrial, presentan grandes mejoras respecto a la misma tipología de maquinaria existente en el mercado.

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

Características:

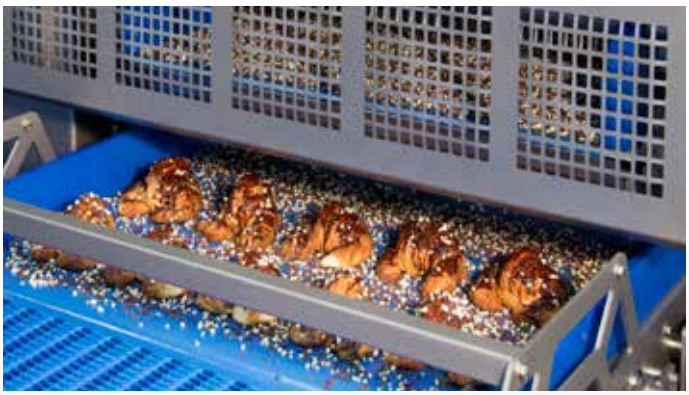
- Dosificación y ajuste de peso independiente.•
- Dispensado en cascada o con tecnología “border-free.
- Apta para productos frescos o IQF.
- Desmontaje total del equipo para su limpieza.

OVA PROJECTS

Pastries topping dispenser
Croissant / Donut / Berliner

Dispensador de topping para pastelería
Croissant / Donut / Berliner

DISPENSE
DISPENSAR



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

Created for the pizza topping sector and other similar applications, it has been adapted to decorate with granulated solids with good weight precision and a homogeneously surface distribution.
The product can be dispensed as a waterfall recovering the excess using recovery belts or dispensed in specific areas using funnels.

Prepared to dispense product in a width from 400 up to 3,000 mm, the machine is developed to pour granules or pieces of sugar, dried or dehydrated fruit, seeds, ground dry cheese, raisins, biscuits, etc.

Extremadamente simple y eficiente.
El dispensador de topping a nacido para decorar la superficie de todo tipo de pastelería industrial de grande y pequeño tamaño.

Creado para el sector del topping en pizzas y similares, ha sido adaptado para decorar productos dulces con sólidos granulados con buena precisión de peso y una distribución en superficie homogénea.
Es posible dispensar el producto a cascada recuperando el sobrante mediante cintas de recuperación o dosificar en zonas concretas mediante embudos.

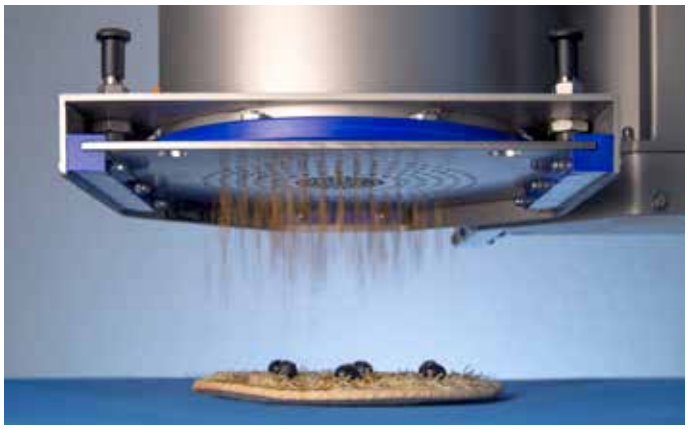
Preparada para dispensar producto en ancho desde 400 hasta 3.000mm, la máquina está desarrollada para verter gránulos o trocitos de azúcar, fruta seca o deshidratada, semillas, queso seco molido, uvas pasas, galletas, etc.

OVA PROJECTS

Spice and dehydrated spices
Pizza / Focaccia / Bread

Dispensador de especias deshidratadas
Pizza / Focaccia / Pan

DISPENSE
DISPENSAR



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

The dosing is very precise and homogeneous.

We offer border-free technology or full-dosing with recovery.

The unit is entirely made out of stainless steel and plastics approved for the food industry.

Our units can dose between 500 and 24,000 pizzas/hr depending on the configuration of the production line. The quick replacement of dosing plates enables you to dispense spices of different particle sizes

El dispensador de especias es un equipo imprescindible en una línea de producción de pizzas. Extremadamente simple de utilizar y lavar, permite dosificar especias deshidratadas (orégano, albahaca, pimientón, etc.) encima de bases de pizzas.

El dosificado es muy preciso y homogéneo.

Disponemos de tecnología border-free o full-dosing con recuperación.

La construcción de la maquinaria es totalmente en acero inoxidable y plásticos homologados para el sector alimentario.

Disponemos de maquinaria apta para la dosificación hasta 3.000 pizzas/h por vía.
La rápida sustitución de las placas de dosificación permite dispensar especias de varias granulometrías.

OVA PROJECTS

Fluids Sprayer
Trays / Pizza / Bread

Esprayadora de fluidos
Bandejas / Pizza / Pan

SPRAY
ESPRAYAR

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

In accordance with current regulations and in harmony with cleanliness in the work environment, our patented equipment atomizes the fluid on to 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.

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

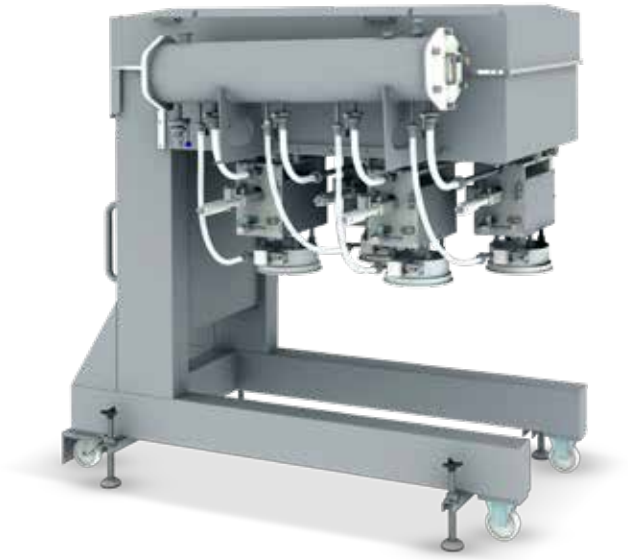
Optional:

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

OVA PROJECTS

Multi-injection tomato sauce depositor
Pizza

Depositadora multi-inyección de salsa de tomate
Pizza



DEPOSIT
DEPOSITAR

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

The machine is designed for the dosing of sauces, preferably tomato sauce, with solid inclusions and spices of up to 3 mm.

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

Our units have a sauce distribution capacity 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 dose on the pizza base.

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

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

La máquina ha sido concebida para dosificar salsas, preferentemente de tomate, con inclusiones sólidas y especias hasta 3mm.

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

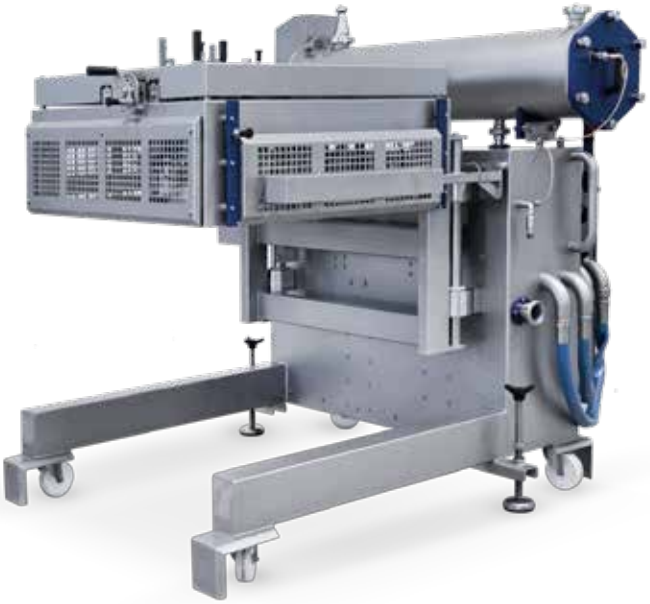
Disponemos de maquinaria apta para la distribución de fluidos desde 500 hasta 24.000 pizzas/hora dependiendo de la configuración de la línea productiva.

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

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

Sauce depositor
Pizza

Depositador de salsas
Pizza



DEPOSIT
DEPOSITAR

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

The standard machine can dispense sauces with solid inclusions of up to 12.5mm (1/2 “). It is possible to increase the size up to 25 mm (1 “) on request.

Depending on the viscosity, consistency or particle size of sauces, the unit can be constructed with the following criteria:
- Standard volumetric dosing
- Pressure – volumetric hybrid dosing.

La velocidad y la extrema precisión de peso distinguen nuestra maquinaria volumétrica.

La máquina estándar puede dosificar salsas con inclusiones solidas hasta 12,5mm (1/2”). Bajo petición es posible aumentar el tamaño hasta los 25mm (1”).

La máquina, según la viscosidad, consistencia o granulometría de las salsas, puede construirse con los siguientes criterios:
- Dosificación volumétrica estándar
- Dosificación híbrida presión – volumétrica.

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 depending on the type of sauce to be dosed
- Pump and washing unit for automatic CIP washing or manual washing

Opcionales:
- Bomba de alimentación
- Bomba de presurización
- Equipo de calefacción y/o enfriamiento de las salsas y/o de la maquina
- Boquillas terminales de aguja, de cierre estanco o estilo clásico, incluso intercambiables según el tipo de salsa a dosificar)
- Bomba y equipo de lavado automático C.I.P. o lavado manual.

OVA PROJECTS

Volumetric dispenser for pastry

Muffins, plum cake, cup-cakes and similar. Sponge fingers, éclairs and similar.

Dosificadora volumétrica para pastelería

Muffins, plum-cake, cup-cake y similares. Savoiardi, eclairs y similares.

DEPOSIT
DEPOSITAR

Precision in the weight, speed of production, versatility, innovation, reliability and robustness are the hallmarks of our volumetric piston dispensers.

Constructed entirely in stainless steel and technical plastics, these machines allow us to work even in sterile environments and with products that are delicate and easily contaminating, such as yogurt, egg mousse, liquid mixtures, etc.

Our machine is suitable for dispensing liquid mixtures with and without inclusions for:
Muffins, plum cake, cup-cakes and similar.
Sponge fingers, éclairs and similar.

We have a host of accessories for dispensing pastry creams, chocolate creams, jams, mousses and icing, also with solid inclusions of up to 1/2” (12.7 mm).

Up to 45 dispensing cycles/minute per headstock.

Optional:

- Independent deposit, by rows or by full tray.
- From 1 up to 50 dispensing pistons per headstock.
- Single or double chamber hopper with heating or cooling.
- Pressurised collector or pressurised hopper even with nitrogen.
- Manual or automatic washing C.I.P.
- Static or dynamic dispensing.

La precisión en el peso, la velocidad de producción, la versatilidad, la innovación, la fiabilidad y la robustez son las dotes de nuestras dosificadoras volumétricas de pistones.

Construidas totalmente en acero inoxidable y plásticos técnicos, estas máquinas nos permiten trabajar incluso en ambientes estériles y con productos delicados y fácilmente contaminantes como yogurt, mousse de huevo, masa liquida, etc.

Nuestra máquina es apta para la dosificación de masas liquidas con y sin inclusiones para:
Muffins, plum-cake, cup-cake y similares. Savoiardi, eclairs y similares.

Disponemos de múltiples accesorios para el dosificado de cremas pasteleras, cremas de chocolate, mermeladas, mousses, glasé también con inclusiones solidas hasta 1/2” (12,7mm).
Hasta 45 ciclos/minuto de dosificación por cabezal.

Opcionales:

- Dosificación independiente, por hileras o por bandeja entera.
- De 1 hasta 50 pistones de dosificación 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.
- Dosificación en estático o dinámico.

TURNKEY SOLUTIONS
LÍNEAS COMPLETAS

OVA PROJECTS

Pizza topping line
Línea dosificación para pizza

TURNKEY SOLUTIONS
LÍNEAS COMPLETAS

Our pizza topping lines are specially built according to the customer's production needs.

OVA Projects manufactures pizza lines from 1 to 8 rows, processing between 500 and 24,000 pizzas/hr.

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 out of stainless steel and food-grade certified plastics in line with current standards in relation to hygiene, ease of use and dosing accuracy.

Nuestras líneas de dosificación para pizzas están construidas especialmente según la necesidad productiva del Cliente.

OVA Projects dispone de líneas de pizzas de 1 hasta 8 vías de y de 500 hasta 24.000 pizzas por hora.

Nuestra experiencia nos permite fabricar maquinaria específica para pizzas frescas o congeladas de varias formas y tamaño. 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 utilizo y precisión de dosificación.

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 dispenser for sauces and creams.
- Spice and dehydrated vegetable dispenser.
- Slicer.
- Water and oil sprayer.
- Conveyor belts.
- Modular conveyor belts.

Maquinaria:

- Dosificadora multi-inyección de salsa de tomate.
- Estación de preparación y mezcla de salsa de tomate.
- Dosificador de queso rallado.
- Dosificador de elaborados cárnicos.
- Dosificador de verdura o fruta.
- Dispensador productos sólidos unitarios (olivas enteras, bolas de queso, dados de vegetales...)
- Dosificador volumétrico de salsas.
- Dispensador de especias.
- Loncheadora.
- Esprayador de agua o aceite.
- Transportadores de banda.
- Transportadores de banda modular.

OVA PROJECTS

Multi-injection tomato sauce dispenser
Dosificadora multi-inyección de salsa de tomate

Unit-by-unit solids dispenser (whole olives, cheese balls...)
Dispensador productos sólidos unitarios (aceitunas, bolas de queso,...)

Topping donsing unit (grated cheese, processed meads, vegetables, fruits...)
Dosificador de topping (queso rallado, elaborados cárnicos, verduras, frutas...

Dot-matrix volumetric dispenser for sauces and creams
Dosificador volumétrico de salsas y cremas a matriz de puntos

Mixing and preparation unit for tomato sauce
Estación de preparación y mezcla de salsa de tomate

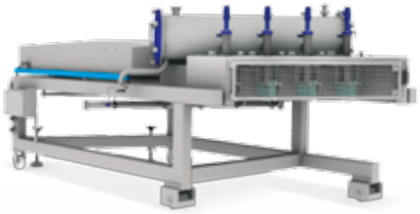
Spice and dehydrated vegetable dispenser
Dosificador de especias y vegetales deshidratados

OVA PROJECTS

Complete line for cannelloni and lasagne
Línea completa para canelones y lasaña

TURNKEY SOLUTIONS
LÍNEAS COMPLETAS

Tray dispenser
Dispensador de bandejas



Volumetric Bechamel sauce dispenser
Dosificadora volumétrica de salsa bechamel

Grated cheese dispenser
Dosificador de queso rallado

The line is developed according to production requirements and reaches up to 10,000 trays/hour on 4 tracks. Our experience allows us to construct specific machinery for pre-cooked fresh or frozen products on trays of various shapes, sizes and materials.

All the machinery is constructed in stainless steel and food-safe plastic with the most up-to-date concepts in hygiene, ease of use and dispensing precision

La línea se desarrolla según las necesidades de producción y hasta llegar a 10.000 bandejas/h en 4 vías. Nuestra experiencia nos permite construir maquinaria específica para productos precocinados frescos o congelados en bandejas de varias formas, tamaño y material.

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.

Machinery:

- A tray dispenser.
- A volumetric bechamel sauce dispenser.
- A grated cheese dispenser.
- A fluid sprayer.
- Conveyor belts.
- Modular conveyor belts.

Maquinaria:

- Dispensador de bandejas.
- Dosificadora volumétrica de salsa bechamel.
- Dosificador de queso rallado.
- Esprayador de fluidos.
- Transportadores de banda
- Transportadores de banda modular.

OVA PROJECTS

Complete line for muffins
Línea completa para muffins

TURNKEY SOLUTIONS
LÍNEAS COMPLETAS

Our industrial lines for muffins, cakes, cup-cakes and similar are built with special attention to achieve an excellent quality for final product.

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

Our complete plants, specially designed on customer requirements, can reach up to 10.000Kg / h of product.

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

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 fabricar hasta 10.000Kg/h de producto.

Machinery:

- Paper caps 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 for delicate and aerated fluids.
- Volumetric injectors for filling water-based or grease-based creams, with integral heating for fluids of high viscosity and high percentage of sugar.
- Depanning robot with needle heads, aspiration or turning.
- Straight and curve tray conveyors with continous or step by step movement.
- Oven loading and unloading systems.
- Cooling tower for trays.
- Automatic tray warehouses for product change.
- Automatic tray washing.

Maquinaria:

- Dispensador de cápsulas de papel con sistema de aspiración patentado.
- Esprayador de aceite para bandejas para productos sin capsulas de papel. Apto para todos tipos de aceites desmoldantes.
- Esprayado sin nebulización en el ambiente.
- Dosificadoras volumétricas de alto rendimiento, aptas 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 de curva, en continuo o a paso.
- Sistemas de carga y descarga horno.
- Torres de enfriamiento para bandejas.
- Almacenes automáticos de bandejas para cambio producto.
- Lavado automático de bandejas.

c/ de Susqueda, 10
Pol. Ind. Les Casasses
08500 Vic
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 of the pictures included herewith is strictly forbidden.
OVA Projects ©