



# COMPO

DOSATORE GRAVIMETRICO CONTINUO

# COMPO

## DOSATORE GRAVIMETRICO CONTINUO

Dosatore gravimetrico continuo multi-ingrediente, progettato per il dosaggio di granuli nei processi di estrusione che richiedono un dosaggio regolare e preciso. Insensibile alle vibrazioni, COMPO è progettato per essere agevolmente installato direttamente sulla bocca d'alimentazione dell'estrusore, in sostituzione della tramoggia di carico convenzionale.

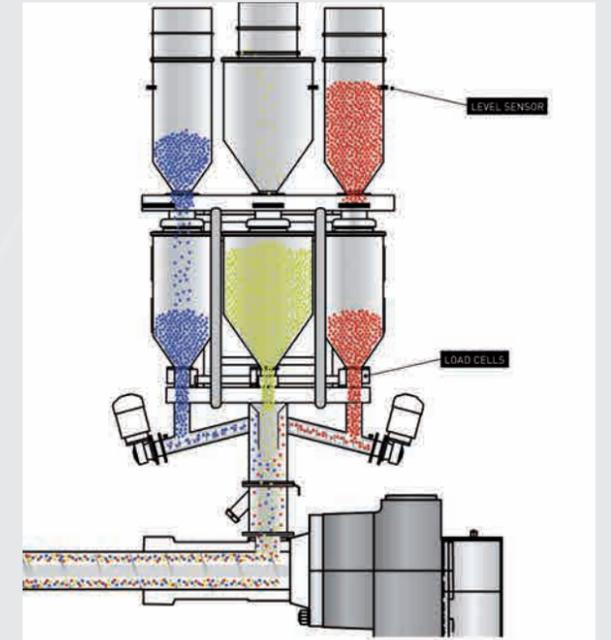


### CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- COMPO è disponibile in 12 modelli: da 2, 3, 4 o 6 ingredienti, per portate fino a 150, 300, 600, 1000 e 2000 kg/h.
- Valvola refill integrata di serie, del tipo a serranda.
- Dosatori a vite inclinati per migliorare l'accuratezza di dosaggio e prevenire indesiderati fenomeni di 'spillamento'; comandati in un ampio campo di velocità da motori in corrente continua, con spazzole di lunga durata; regolazione di velocità in "closed loop".
- Viti di dosaggio adatte per granuli o polveri di buona scorrevolezza.
- Mixer statico per la miscelazione di ingredienti anche con differente peso specifico o granulometria.
- La tramoggia di carico dell'ingrediente principale garantisce un adeguato battente di materiale sulla vite di plastificazione.
- Semplice da utilizzare, basta impostare la percentuale di dosaggio.

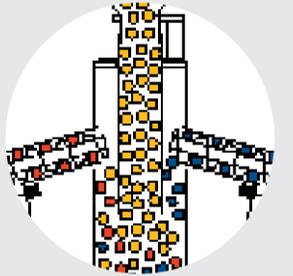
### FUNZIONAMENTO DEL DOSATORE GRAVIMETRICO CONTINUO

- Dosaggio a perdita di peso in continuo:
- Misura della perdita di peso dell'ingrediente principale.
- Misura della perdita di peso degli ingredienti secondari.
- Gli ingredienti secondari sono dosati contemporaneamente nel mixer statico dove si miscelano con l'ingrediente principale che, per gravità, defluisce dalla relativa tramoggia di carico.
- I dosatori degli ingredienti secondari sono controllati singolarmente per raggiungere e mantenere il rapporto di dosaggio preimpostato con l'ingrediente principale. Ne consegue che la portata di dosaggio è sempre allineata con quella della macchina di processo.



### MIXER STATICO

Gli ingredienti secondari vengono dosati contemporaneamente e nella giusta proporzione, da dosatori a vite, direttamente nel flusso dell'ingrediente principale che defluisce dalla relativa tramoggia di carico.



### RAPIDO CAMBIO DEGLI INGREDIENTI, PULIZIA VELOCE E PRECISA

- Pratico ed agevole accesso a tutti i componenti.
- Tramogge di carico con spia d'ispezione per il controllo visivo del livello e fascetta a sgancio rapido per rimuovere facilmente il coperchio.
- Serranda manuale che permette di ispezionare la vite di dosaggio senza svuotare la tramoggia.
- Bocchello di scarico per un agevole e rapido svuotamento della tramoggia.
- Viti di dosaggio facilmente accessibili senza l'utilizzo di attrezzi, per una pulizia rapida ed accurata.



COMPO AF: VERSIONE PER ESTRUSORI A BOCCA AFFAMATA





**DOTEKO SPA**

Via E. Mattei, 30  
41037 San Martino Spino Modena  
ITALY  
Phone +39.0535.31653  
Fax +39.0535.31727  
E-mail [doteco@doteco.com](mailto:doteco@doteco.com)  
[www.doteco.com](http://www.doteco.com)

**DOTEKO LATINO AMÉRICA**

Rua Izonzo, 643  
Ipiranga 04249-000 São Paulo  
BRASIL  
Phone +55.11.2948.1454  
Fax +55.11.2351.5520  
E-mail [doteco@doteco.com](mailto:doteco@doteco.com)  
[www.doteco.com](http://www.doteco.com)

**DOTEKO USA**

2450 Abutment Road, Suite 7  
Dalton, GA 30721  
USA  
Phone +1.706.529.8787  
Fax +1.706.529.1898  
E-mail [doteco@doteco.com](mailto:doteco@doteco.com)  
[www.doteco.com](http://www.doteco.com)