

Pizza topping line
Línea dosificación para pizza



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



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



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

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.

- * 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
- * Water and oil sprayer
- * Conveyor belts
- * Modular conveyor belts

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 uso y precisión de dosificación.

- * 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
- * Esprayador de agua o aceite
- * Transportadores de banda
- * Transportadores de banda modular



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



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



Spice and dehydrated vegetable dispenser
Dosificador de especias y vegetales deshidratados

Multi-injection tomato sauce dispenser

Dosificadora multi-inyección de salsa de tomate



Our multi-injection sauce dispenser is suitable for dosing tomato sauce or other fluids onto 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 of between 500 and 24,000 pizzas/hr depending on the configuration of the production line.

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

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



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. 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/h 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.

Mixing and preparation unit for tomato sauce

Estación de preparación y mezcla de salsa de tomate



Our mixing and preparation unit for tomato sauce is designed for mixing tomato paste with fluids (water, oil, etc.) and spices.

The unit can be built according to production needs. The standard unit has a capacity of 1,200 kg/hr of finished product. The machine is designed to ensure that the mixing, ingredient dosing and washing processes are fully automatic. The entire unit is built out of A316L stainless steel.

It is possible to create up to 50 work recipes for several sauces with different densities or flavours. The tomato paste and the other liquid ingredients are pumped and weighed automatically in a 600-litre hopper and then stirred until they are completely dissolved.

The fluid is transferred to another holding tank, also equipped with a stirrer, useful for its subsequent delivery to the production line.

La estación de preparación de salsa de tomate es apta para el mezclado de la salsa concentrada con fluidos (agua, aceite,etc.) y especias.

Es posible construir una instalación según necesidades productivas. La maquinaria estándar entrega habitualmente 1.200Kg/h de producto acabado. La maquinaria está concebida para que los procesos de mezclado, dosificación de ingredientes y lavado sean completamente automáticos. Toda la instalación está construida en acero inoxidable A316L para evitar oxidaciones con los productos alimenticios y de limpieza.

Es posible crear hasta 50 recetas de trabajo para conseguir varias salsas con densidades o sabores diferentes.

El concentrado de tomate y los otros ingredientes líquidos se bombean y se pesan en automático en una tolva de 600 litros y, a posteriori, se agitan hasta su completa disolución.

El fluido se traspasa a otro tanque de espera, también equipado de agitador, útil para el consecuente envío a la línea de producción.



Topping dosing unit (grated cheese, processed meads, vegetables, fruits...)

Dosificador de topping (queso rallado, elaborados cárnicos, verduras, frutas...)



This machine is very versatile, reliable and safe. Conceived with the traditional volumetric criterion of combing the product to be dosed, it includes technical and technological innovations that improve and optimise its operation.

Optional:

- * Funnels for border-free technology
- * Dispenser recovery and reloading conveyors for full-dosing technology
- * Independent dosing for each row (dosage only in the presence of the pizza base)
- * Dosing of very small amounts of foodstuff in powder or granule form.

Our machinery is even suitable for dosing in clean rooms (sterile environments) and is particularly hygienic. It is possible to remove all of the parts in contact with the product with no need to use tools, enabling access to all parts during the washing phase. It is entirely made out of stainless steel and plastics approved for the food industry.

Our units have a topping distribution capacity of between 500 and 24,000 pizzas/hr depending on the configuration of the production line. Our dispensers can dose fresh or IQF products with a homogeneous particle size of between 1 and 15 mm.



La máquina es muy versátil, fiable y segura. Concebida con el criterio tradicional volumétrico de peinado del producto a dosificar, incluye novedades técnicas y tecnológicas que mejoran y optimizan su funcionamiento.

Opciones:

- * Embudos para tecnología border-free
- * Cintas de recuperación y realimentación dosificador para tecnología full-dosing
- * Dosificación independiente (dosificación solo en presencia de la base de pizza)
- * Dosificación de muy bajas cantidades de productos alimenticios en polvo o granulados.

Nuestra maquinaria es idónea incluso para la dosificación en sala blanca (ambiente estéril) y es especialmente higiénica. Es posible desmontar la totalidad de las piezas en contacto con el producto sin necesidad de herramientas para permitir su accesibilidad a todas partes durante la fase de lavado. Está enteramente fabricada en acero inoxidable y plásticos homologados para la industria alimentaria.

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

Nuestros dispensadores pueden dosificar productos alimenticios frescos o I.Q.F. con granulometría homogénea desde 1 hasta 15mm.

Unit-by-unit solids dispenser (whole olives, cheese balls...)

Dispensador productos sólidos unitarios (aceitunas, bolas de queso,...)



Thanks to our innovative patented technology, we present one of our best dosing machines. Ease of use and efficiency make this dispenser stand out from the competition in the market.

The machine is unique in its kind of use and dispenses solid products that are difficult to dispense with other technologies. The dispensing process is neither volumetric nor by weight: the machine dispenses a pre-selected number of units chosen according to the recipe in question. It is designed for the dosing of individual units of foods such as olives, balls of cheese/meat, diced vegetables, etc. in either random or exact arrangements.

The machine is entirely made out of stainless steel and plastics approved for the food industry. After each use it can be completely disassembled for cleaning.

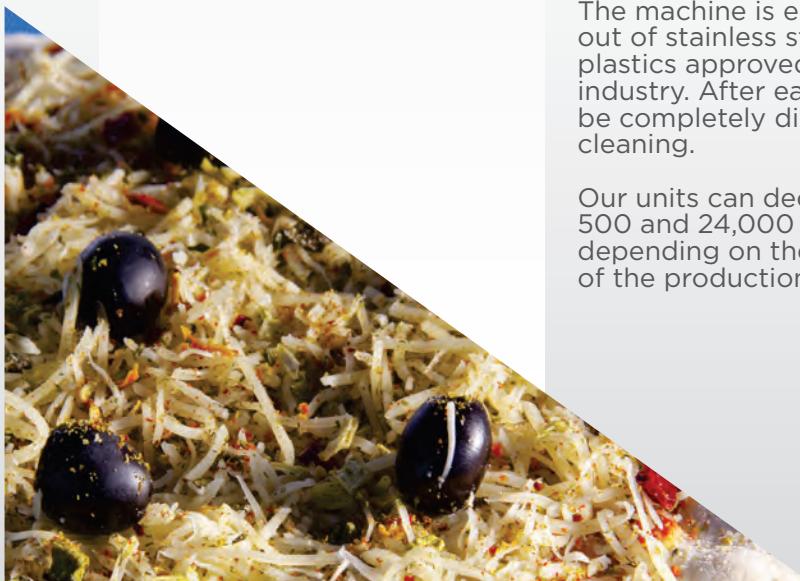
Our units can decorate between 500 and 24,000 pizzas/hr depending on the configuration of the production line.

Mediante una innovadora tecnología patentada, presentamos una de nuestras mejores máquinas de dosificación. Simplicidad de uso y eficiencia distingue este dispensador del restante disponible en el mercado.

La máquina es única en su tipo de utilidad y dosifica aquellos productos sólidos que difícilmente son dispensables con otras tecnologías. No dosifica volumétricamente, ni por peso: dispensa un número de unidades previamente elegido por receta de funcionamiento. Está predisposta para el vertido casual o en posiciones exactas de alimentos tipo olivas enteras, bolitas de queso o carne, vegetales a dados, etc.

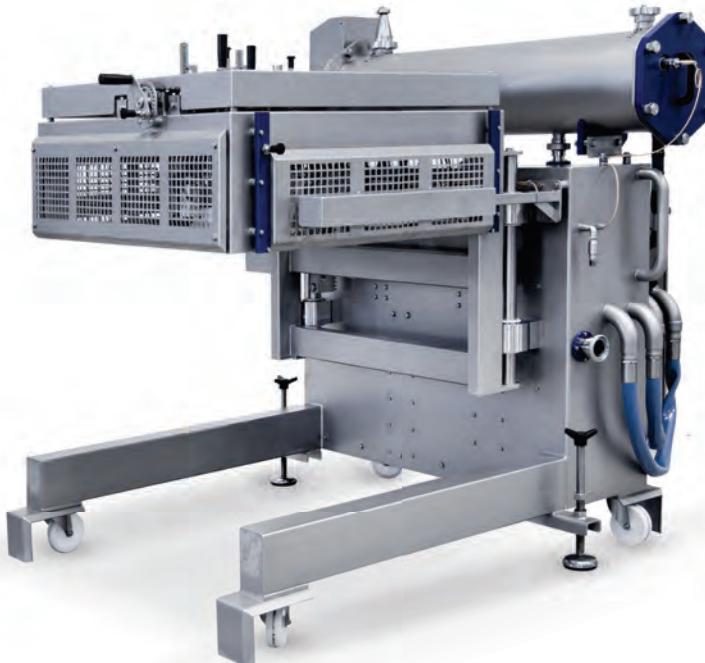
La máquina está enteramente fabricada en acero inoxidable y plásticos homologados para la industria alimentaria. Después de cada uso, es posible desmontarla completamente para su limpieza.

Disponemos de maquinaria apta para la decoración desde 500 hasta 24.000 pizzas/h dependiendo de la configuración de la línea productiva.



Dot-matrix
volumetric
dispenser for sauces
and creams

Dosificador
volumétrico de
salsas y cremas a
matriz de puntos



Our volumetric dispenser stands out for its speed and extreme precision. This robust and reliable unit can dispense fluids from 1 to 1,000,000 cps (MMPA standard). 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.

The machine can be fitted with the following optional equipment:

- Feed pump
- Pressure 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

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.

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

La experiencia adquirida en muchos años de trabajo y nuestro espíritu innovador, han plasmado esta máquina robusta y fiable, la cual puede dosificar fluidos desde 1 hasta 1.000.000 Cps (mmPa*s). La máquina, según la viscosidad, consistencia o granulometría de las salsas, puede construirse con los siguientes criterios:

- Dosificación volumétrica estándar
- Dosificación híbrida presión – volumétrica.

La máquina puede llevar los siguientes 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.

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

Spice and dehydrated vegetable dispenser

Dosificador de especias y vegetales deshidratados



Our spice dispenser is an essential unit for a pizza production line. Extremely simple to use and wash, it enables you to measure out dried spices (oregano, basil, paprika, etc.) onto 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, pimentón, 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 desde 500 hasta 24.000 pizzas/h dependiendo de la configuración de la línea productiva.

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

