

Machine spécialement développée pour la production de moyennes et grandes séries.

Grâce à sa conception avec le(s) piston(s) positionné(s) verticalement, l'aspiration est plus gravitaire et ainsi facilitée, tout en respectant l'intégrité des produits, la précision des doses, et en apportant une très grande simplicité d'utilisation et de nettoyage.

Principalement adaptée pour des produits tels que :

- Sauces
- Purée
- Confiture
- Pâtés ...

Caractéristiques techniques :

- Entraînement(s) par servomoteur(s)s centralisé(s) dans le bâti. Equipée de 1 à 8 têtes de dosage.
- Volume utile par tête jusqu'à 1250 cm³.
- Déchambrage piston pour le nettoyage
- Mémorisation jusqu'à 100 recettes.

Options :

- Remplissage par le fond.
- Convoyeur.
- Différents types de coupes goutte
- Système de transfert coupes goutte.
- Plateau support outillages.

