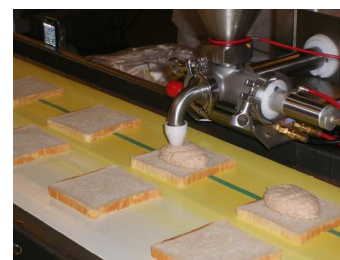


DOSEUSE ECONO 1000i

*Machine conçue pour travailler sur
ligne de conditionnement et/ou
convoieur
pour produits liquides, semi-liquides,
aérés (avec ou sans morceaux)
de 7 à 1000 cm³*



Garnitures salées : - quiches, sauces tomate, béchamel, soupes, jus de viande,
divers sauces avec marquants...

- garnitures bouchées à la reine, coquilles Saint-Jacques ...

Garnitures sucrées : - diverses crèmes (chantilly, pâtissière, crème glacée, mousse...)

- cakes avec fruits, pâtes jaunes

- frangipane, compote de pommes ...

Injection : crème dans coques, confiture dans beignets.



Les doseuses UNIFILLER ont une grande souplesse d'utilisation, et sont équipées de :

- Trémie 63 litres
- Vanne 3 voies Ø passage ovale 25x35mm
- Piston-cylindre au choix de 7 à 100 cm³ / de 14 à 200 cm³ / de 28 à 538 cm³ / de 56 à 1000 cm³
- Vérins renforcés
- Régulateur de vitesse incorporé
- Conduit et coude inox avec clamp + collier pour relier la sortie de doseuse à la tête de dosage inox jusqu'à 300 mm
- Tête de dosage fixe verticale ou horizontale inox système antigoutte ø 22 mm
- Commande à pied pour cycle manuel ou nettoyage

2 réglages simples : - ajustement du volume de dépose, avec échelle de référence
- contrôle de la vitesse de dépose selon densité du produit.

NETTOYAGE

Démontage, remontage très facile et rapide en moins de 5 minutes

ACCESSOIRES COMPLEMENTAIRES

- Pistolet/flexible avec commande/tête antigoutte Ø 22 mm
- Adaptateur teflon avec écrou pour tête ou pistolet Ø 22 mm et jeu de 7 douilles
- Adaptateur spécial+douilles p/mini-dosage moins 45 cm³ p/pistolet
- Tête inox fixe verticale Ø 35mm anti-goutte
- Tête inox à fermeture rotative Ø 33 ou 22mm anti-goutte
- Tête à 2 sorties avec seringues pour injection,
- Flexible pour aspirer (à la place de la trémie) avec clapet-coude-écrou inox et tuyau renforcé (selon produit et volume)
- Pistons pour produits chauds supérieurs à 60°C

Pour recevoir le signal électrique de la machine de conditionnement qui permet de commander le cycle de dosage de la doseuse :

- Kit complet : électrovanne « top dosage » (UN0/670) et cellule « top fin de dosage »

Leur raccordement à la machine de conditionnement n'est pas prévu.

La présence du technicien de la machine de conditionnement est nécessaire.

- Boîtier/cellule pour détection produit sur convoyeur/machine de conditionnement

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

MACHINE PNEUMATIQUE (équipée d'un régulateur, d'un manomètre, d'un filtre à air) à raccorder sur réseau d'air – compresseur non fourni

CONSOMMATION AIR COMPRIME : 7 BARS à 145 L d'air comprimé par minute.

Construction : Acier inoxydable et teflon
Vitesse de dépose : jusqu'à 40 déposes par minute.



Ajustage de la hauteur de travail/dosage simple et efficace par poignée à crans