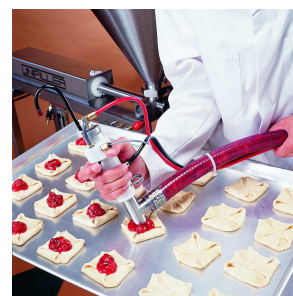


DOSEUSE UNIVERSAL 1000



Cette doseuse permet des déposes précises de

produits liquides, semi-liquides, aérés (avec ou sans morceaux) de 7 à 1000 cm³

Garnitures sucrées : - diverses crèmes (chantilly, pâtissière, crème glacée, mousse...)
- cakes avec fruits, pâtes jaunes
- frangipane, compote de pommes ...

Garnitures salées : - quiches, sauces tomate, béchamel, soupes, jus de viande...
- garnitures bouchées à la reine, coquilles Saint-Jacques ...

Injection : crème dans coques, confiture dans beignets.



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

- pistons-cylindres au choix :
de 7 à 100 cm³ / de 14 à 200 cm³ / de 28 à 538 cm³ / de 56 à 1000 cm³
- trémie 63 litres
- vanne 3 voies rotative
- vérins renforcés
- table réglable en hauteur
- support inox mobile avec élévateur pour chargement de la trémie à 1 050 mm du sol
- pistolet/flexible silicone alimentaire Ø 22 mm longueur 1600mm démontable p/nettoyage avec commande/tête anti-goutte Ø 22 mm, régulateur et goupillon
ou tête de dosage fixe anti-goutte Ø 22 mm et commande à pied.

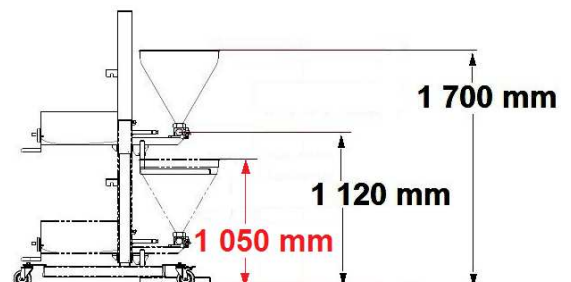
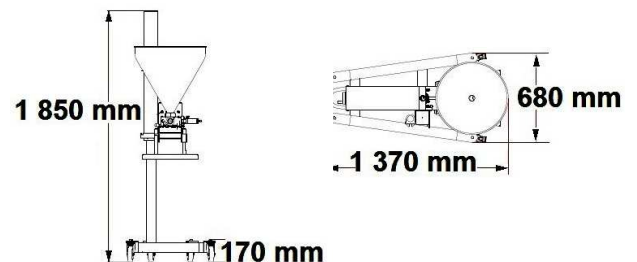
2 réglages simples : - ajustement du volume de dépose, avec échelle de référence
- contrôle de la vitesse de dépose selon densité du produit.

NETTOYAGE

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

ACCESSOIRES COMPLEMENTAIRES

- Adaptateur teflon avec écrou pour tête ou pistolet Ø 22 mm et jeu de 7 douilles,
- Boîtier + câble de rappel pour pistolet avec support inox,
- 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,
- Tête inox à mouvement vertical,
- Tête à tubes sur mesures pour dosage et étalement,
- Boîtier/cellule pour détection produit sur convoyeur



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 COMPRIE : 7 BARS à 145 L d'air comprimé par minute.

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