

Conçue pour le dosage volumétrique de produits liquides, pâteux, semi-pâteux, avec ou sans marquants, chauds ou froids, tels que :

- Sauces / Soupe.
- Chocolat / Confiture
- Moutarde / Mayonnaise.
- Beurre / Omelette.
- Béchamel / Rillettes.
- Parmentier / ...

Adaptée à votre configuration

De conception très simple la (les) tête(s) de dosage possède deux rotors à lobes, qui par leur mouvement de rotation et des jeux de fonctionnement très fins aspirent le produit à l'intérieur de la trémie pour le distribuer précisément.

Un afficheur tactile permet de régler le volume, la cadence et la vitesse des lobes pour assurer un dosage propre, cadencé ou en continu.



Caractéristiques techniques :

- Volume utile par tête non limité.
- Doseuse pouvant être équipée de plusieurs têtes de dosage.
- Entraînement par servomoteur(s).
- Outillages périphériques adaptables à différents environnements
- Mémorisation jusqu'à 100 recettes.
- Démontage rapide sans outillage des organes de dosage.

Options :

- Différents types de coupe-gouttes
- Trémie double paroi chauffante
- Vis de gavage ou malaxeuse.
- Réglage en hauteur.
- Convoyeur de régulation.
- Remplissage par le fond.
- Correction de poids automatique.

