

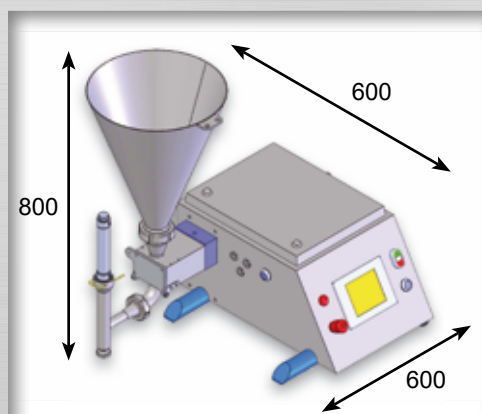
Conçue pour le dosage volumétrique de produits liquides, pâteux, semi-pâteux, pouvant intégrer des petits marquants, chauds ou froids, tels que :

- Sauces / soupe
- Chocolat / confiture
- Moutarde / Mayonnaise
- Pâte à crêpe / omelette
- Béchamel / crèmes
- Purée / ...

### Caractéristiques techniques :

- Volume utile par tête non limité,
- Divers outillages périphériques,
- Mémoire jusqu'à 20 recettes,
- Démontage rapide des organes de dosage.

De conception très simple la tête de dosage peut fonctionner soit avec des lobes soit avec des engrenages en fonction des produits à traiter. Leur mouvement de rotation par servomoteur et des jeux de fonctionnement très fins aspirent le produit dans la trémie pour le distribuer précisément. Un afficheur tactile permet de régler le volume et la vitesse des rotors pour assurer un dosage propre, cadencé ou en continu.



### Options :

- Différents types de coupe-gouttes
- Pistolet de dosage
- Pédale de commande

...

