

Kurzbeschreibung

Maschine zum dosierten Abfüllen von fließfähigen, auch heißen und stückigen Produkten wie z. B.:

- Marmelade (bis 7mm Stückgröße)
- Chutney, Pesto
- Aufstriche, Dips (Salsa, Käse)
- Senf (fein oder körnig), Ketchup
- Fruchtsaucen, Barbecue-Saucen
- cremiger Joghurt mit Fruchtstücken

Hauptanwendungsbereich: Abfüllen von Gebindegrößen von 50 bis 500 g



Kundennutzen

Präzises und effektives Dosieren bei schnellem Produktwechsel und unkomplizierter Reinigung

Betriebsbedingungen

Einsatzstunden pro Tag:	8
Einsatztage pro Woche:	5
Umgebungstemperatur:	10 - 40°C

Technische Daten

Nennspannung:	24 V DC (Netzteil für 220 V beiliegend)
Leistungsaufnahme:	80 - 240 W
Motordrehzahl:	14 - 100 U/min
Stellfläche:	Breite 350 mm x Tiefe 350 mm
Gesamthöhe:	700 mm (optional 1.000 mm)
Höhe unter Abfülldüse:	10 – 205 mm
Masse:	17,2 kg (ohne Netzteil)
Dosierung bei Schrittweite	
• 0,1 g:	0,1 - 49,9 g
• 1,0 g:	50,0 - 32.500,0 g
Abfüllgenauigkeit:	Maximal 2% Abweichung
Maximale Ansaughöhe:	n. a.
Maximaler Volumenstrom:	5,0 l/min
Abfülltemperatur:	2 - 95°C

Auslösen des Abfüllvorganges

Fußschalter (beiliegend)
Bügelschalter (beiliegend)
Sensor (optional bei Betrieb mit Drehtisch)

Automatisierbarkeit

Drehtisch Auto S oder M