

Kurzbeschreibung

Maschine zum dosierten Abfüllen von hochviskosen, cremearartigen Produkten wie z. B.:

- Frischkäse, Quark, stichfester Joghurt und Mascarpone
- pastöse Aufstriche
- Cremes, Salben und Fette
- technische Pasten und Fette
- Make-up und Haarfarben
- Schuhcreme
- Farbstoffe, Aromen



Hauptanwendungsbereich: Abfüllen von Gebindegrößen von 100 bis 500 g

Kundennutzen

Präzises und effektives Dosieren händisch schwer abfüllbarer Produkte

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: 30 - 240 W
Motordrehzahl: 50 - 250 U/min
Stellfläche: Breite 350 mm x Tiefe 350 mm
Gesamthöhe: 700 mm (optional 1.000 mm)
Höhe unter Abfülldüse: 10 - 295 mm
Masse: 16,1 kg (ohne Netzteil)
Dosierung bei Schrittweite

- 0,1 g: 0,1 - 49,9 g
- 1,0 g: 50,0 - 32.500,0 g

Abfüllgenauigkeit: auf Anfrage (produktabhängig)
Maximale Ansaughöhe: n. a.
Maximaler Volumenstrom: 10,0 l/min
Abfülltemperatur: 4 - 50°C

Auslösen des Abfüllvorganges

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

Automatisierbarkeit

Drehtisch Auto M und Hub M