

### Description

Remplisseuse doseuse de produits pâteux et épais, même chaud et avec des morceaux tels que:

- confitures (taille des morceaux jusqu'à 7mm)
- ketchups
- coulis de fruits, sauces barbecue
- yaourts crémeux avec morceaux de fruits

Destinée au remplissage de récipients de 50 g à 500 g



### Avantages client

Dosage précis et efficace avec un système modulaire qui permet rapidement de conditionner un nouveau produit

### Conditions de fonctionnement

Heures d'utilisation par jour: 8  
Jours d'utilisation par semaine: 5  
Température ambiante: 10 - 40°C

### Données techniques

Tension nominale: 24 V DC (bloc d'alimentation 220 V inclus)  
Puissance: 80 - 240 W  
Rotation: 14 - 100 tr/min  
Encombrement nécessaire: largeur 350 mm x profondeur 350 mm  
Hauteur totale: 700 mm (en option 1.000 mm)  
Hauteur sous le bec de remplissage : 10 - 375 mm  
Poids: 14,5 kg (sans alimentation électrique)  
Dosage par étalonnage  
• 0,1 g: 0,1 - 49,9 g  
• 1,0 g: 50,0 - 32.500,0 g  
Précision de remplissage: déviation maximale de 2 %  
Hauteur d'aspiration maximale : 1.500 mm  
Débit maximum: 4,5 l/min  
Température de remplissage: 2 - 95°C

### Déclenchement du remplissage

Avec pédale (inclus)  
Interrupteur (inclus)  
Capteur (en option avec une table tournante)

### Possibilité d'automatisation

En partie