

Description

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

- confitures (taille des morceaux jusqu'à 7mm)
- chutney, pesto
- pâtes à tartiner, sauces fromage
- moutardes (fines ou en grains), 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 - 205 mm
Poids: 17,2 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 : -
Débit maximum: 5,0 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