

### Description

Remplisseuse doseuse de produits crémeux non coulants tels que:

- laits frais et fromages blancs, yaourts et mascarpone
- pâtes à tartiner
- crèmes et savons
- pâtes et graisses
- maquillages und teintures
- cirages
- colorants et arômes



Destinée au remplissage de récipients de 100 g à 500 g

### Avantages client

Dosage précis et efficace de produits réputés difficiles

### Conditions de fonctionnement

Heures d'utilisation par jour: 8

Jours d'utilisation par

semaine:

Température ambiante: 10 - 40°C

### Données techniques

Tension nominale: 24 V DC (bloc d'alimentation 220 V inclus)

Puissance: 30 - 240 W

Rotation: 50 - 250 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 :

Poids: 16,1 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: sur demande car dépendante du produit

Hauteur d'aspiration

maximale :

Débit maximum: 10,0 l/min

Température de remplissage: 4 - 50°C

### Déclenchement du remplissage

Avec pédale (inclus)

Interrupteur (inclus)

Capteur (en option avec une table tournante)

### Possibilité d'automatisation

En partie