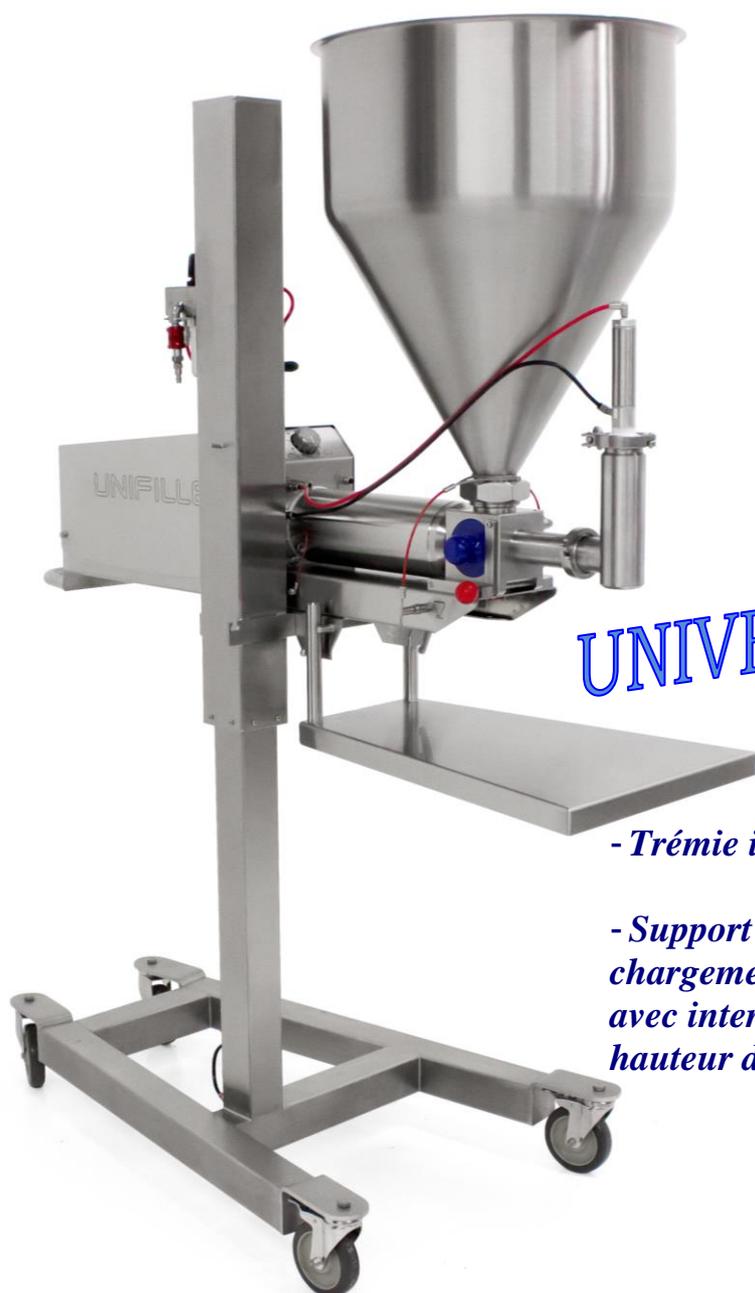


DOSEUSES 2000 FOOD SERVICE

*Conçues pour un travail très intense sur poste individuel
ou sur convoyeur/machine de conditionnement*

*Pour dosages volumétriques de 25 à 2750 cm³
DE PRODUITS LIQUIDES/PATEUX OU ALLEGES
même avec marquants jusqu'à 30mm x 30mm x 30mm maximum*



UNIVERSAL 2000i

- Trémie inox 85 L

*- Support inox mobile avec élévateur pour
chargement de la trémie à 1260 mm du sol
avec interrupteur pneumatique pour arrêt à
hauteur désirée*

Garnitures sucrées :

- cakes avec fruits / pâtes jaunes
- frangipane / compote de pommes
- divers crèmes (pâtissière, mousse, ...)
- etc...

Garnitures salées :

- sauce avec marquants
- ratatouille
- divers salades : piémontaise, macédoine, ...
- soupes
- purées
- garniture Bouchées à la Reine
- coquilles St Jacques / fruits de mer
- etc...



PRO 2000i

- *Trémie inox 85 L*
- *Support réglable en hauteur (environ 200mm) par manivelle*

3 versions :

- * Chassis avec trémie inox 85 L
- * Chassis avec trémie inox 270 L
- * Chassis avec trémie inox 240 L
avec Agitateur horizontal *avec variateur électronique de vitesse – 2 sens de mélange (220V)*



Démontage facile de la trémie



Travail au pistolet



*Support inox mobile avec roues à freins
avec grille de sécurité sur modèles 270L & 240L Agitateur*

Pour commander le cycle de dosage, et recevoir le signal électrique du convoyeur, ou de la machine de conditionnement : Kit complet : Electrovanne « top dosage » et cellule « top fin dosage »



Production intense sur convoyeur/machine de conditionnement

2 réglages simples : - ajustement du volume de dépose par volant inox, avec échelle de référence graduée
 - contrôle de la vitesse de dépose par régulateur gradué tout inox selon densité du produit.

- ✓ Machine équipée de matériaux tout inox (vérin de vanne rotative, régulateur de vitesse, régulateur d'air, volant pour réglage volume/poids), permettant une plus grande robustesse, une plus grande résistance aux produits de nettoyage et de désinfection, une plus grande longévité des consommables
- ✓ Micro contact et distributeur renforcés.
- ✓ Carter étanche.

NETTOYAGE

- Démontage, remontage très facile et rapide en moins de 5 minutes
- Pas de zone de rétention d'eau
- Machine adaptée aux procédures de nettoyage et désinfection de l'agro-alimentaire

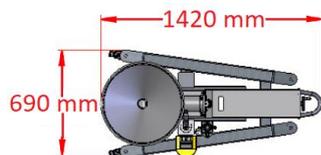
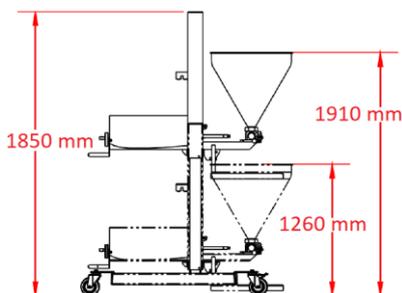
ACCESSOIRES DISPONIBLES

- Pistons - cylindres au choix : de 25 à 240 cm³ / de 120 à 700 cm³ / de 210 à 1860 cm³ / de 210 à 2750 cm³
- Tablette inox réglable en hauteur (UNIQUEMENT SUR UNIVERSAL)
- Tête à 2 sorties avec seringues pour injection,
- Pistolet/flexible avec tête anti-goutte Ø 35mm et sa commande,
- Tête de dosage fixe horizontale Ø 35mm antigoutte avec commande à pied.
- Tête inox fixe à fermeture rotative Ø 22mm ou Ø 33mm ou Ø 50mm antigoutte
- Tête inox d'étalement avec fermeture rotative
- Cellule photo électrique (pour travail sur convoyeur/machine de conditionnement)

Pour recevoir le signal électrique de la machine de conditionnement qui permet de commander le cycle de dosage de la doseuse :

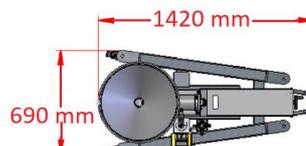
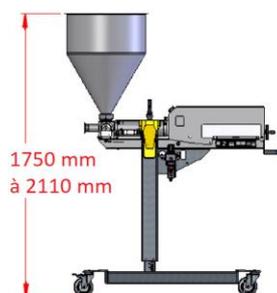
- Boîtier/cellule pour détection produit sur convoyeur
- Kit complet électrovanne « top dosage » et cellule « top fin de dosage » pour travail sur convoyeur/machine de conditionnement.

UNIVERSAL 2000i



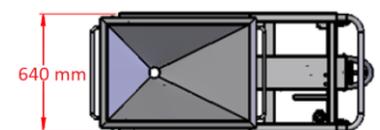
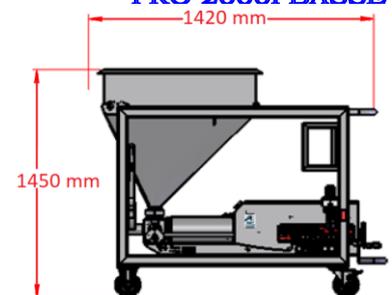
170 kg

PRO 2000i



170 kg

PRO 2000i BASSE



180 kg

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

MACHINE PNEUMATIQUE (équipée d'un régulateur, d'un manomètre, d'un filtre à air) à raccorder sur réseau d'air – compresseur non fourni

CONSOMMATION AIR COMPRISE : 7 BARS à 145 L d'air comprimé par minute.

Construction : Acier inoxydable et teflon
 Vitesse de dépose : jusqu'à 40 déposes par minute.