

DOSEUSE ECONO 1000 FOOD SERVICE

Machine conçue pour travailler sur ligne de conditionnement et/ou convoyeur pour produits liquides, semi-liquides, aérés (avec ou sans morceaux) de 7 à 1000 cm³



 UNIFILLER

Garnitures salées : - quiches, sauces tomate, béchamel, soupes, jus de viande, divers sauces avec marquants...

- garnitures bouchées à la reine, coquilles Saint-Jacques ...

Garnitures sucrées : - diverses crèmes (chantilly, pâtissière, crème glacée, mousse...)

- cakes avec fruits, pâtes jaunes

- frangipane, compote de pommes ...

Injection : crème dans coques, confiture dans beignets.

Les doseuses UNIFILLER ont une grande souplesse d'utilisation, et sont équipées de :

- Trémie 63 litres
- Vanne 3 voies Ø passage ovale 25x35mm
- Piston-cylindre au choix de 7 à 100 cm³ / de 14 à 200 cm³ / de 28 à 538 cm³ / de 56 à 1000 cm³
- Vérins renforcés
- Régulateur de vitesse incorporé
- Conduit et coude inox avec clamp + collier pour relier la sortie de doseuse à la tête de dosage inox jusqu'à 300 mm
- Tête de dosage fixe verticale ou horizontale inox système antigoutte ø 22 mm
- Commande à pied pour cycle manuel ou nettoyage

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 COMPLEMENTAIRES

- Pistolet/flexible avec commande/tête antigoutte Ø 22 mm
- Adaptateur téflon avec écrou pour tête ou pistolet Ø 22 mm et jeu de 7 douilles
- Adaptateur spécial+douilles p/mini-dosage moins 45 cm³ p/pistolet
- Tête inox fixe verticale Ø 35mm anti-goutte
- Tête inox à fermeture rotative Ø 33 ou 22mm anti-goutte
- Tête à 2 sorties avec seringues pour injection,
- Flexible pour aspirer (à la place de la trémie) avec clapet-coude-écrou inox et tuyau renforcé (selon produit et volume)
- Pistons pour produits chauds supérieurs à 60°C
- Tablette inox réglable en hauteur



Ajustage de la hauteur de travail/dosage simple et efficace par poignée à crans

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.

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.

REV.5-CP-13/09/21

