

# POMPE/DOSEUSE SPOT 2

Dosage précis et avec simplicité d'une grande variété de produits  
- même avec morceaux - et respect de la qualité



 UNIFILLER

**Garnitures sucrées :**

- cakes avec fruits, pâtes jaunes
- frangipane, compote de pommes...

**Garnitures salées :**

- quiches, sauce tomate, béchamel, soupes, jus de viande...
- garnitures bouchées à la reine, coquilles Saint Jacques...

La Pompe/Doseuse **SPOT 2 aspire** directement dans la cuve/container les produits liquides, pâteux (même avec morceaux \*) de 15 cm<sup>3</sup> à 530 cm<sup>3</sup> et permet le **dosage** avec un pistolet flexible ou le **transfert direct** dans la trémie d'une dresseuse/doseuse

- **MACHINE PNEUMATIQUE** à raccorder sur réseau d'air – **compresseur non fourni**
- **CHASSIS TOUT INOX MOBILE** avec roues, dont 2 roues frein
- **CONDUIT D'ASPIRATION/PISTON CYLINDRE REGLABLE EN VOLUME**
- **BRAS ARTICULE** permettant le passage et la mise en place dans la cuve très rapide

Machine équipée de :

- 1 pistolet/flexible silicone démontable avec commande/tête antigoutte Ø 22 mm et régulateur
- 1 adaptateur téflon et jeu de 3 douilles
- 1 piston + cylindre inox au choix :
  - Ø 34 mm int. de 15 cm<sup>3</sup> à 118 cm<sup>3</sup>
  - Ø 47 mm int. de 30 cm<sup>3</sup> à 220 cm<sup>3</sup>
  - Ø 75 mm int. de 50 cm<sup>3</sup> à 530 cm<sup>3</sup>
 (existent des pistons pour produits chauds)
- 1 régulateur de vitesse incorporé

Accessoires complémentaires en version Pompe :

- conduit de transfert en silicone Ø 35 mm int./ Ø 48 mm ext.
- boîtier/cellule pour contrôle automatique du niveau produit dans la trémie doseuse/dresseuse



**Version pompage**

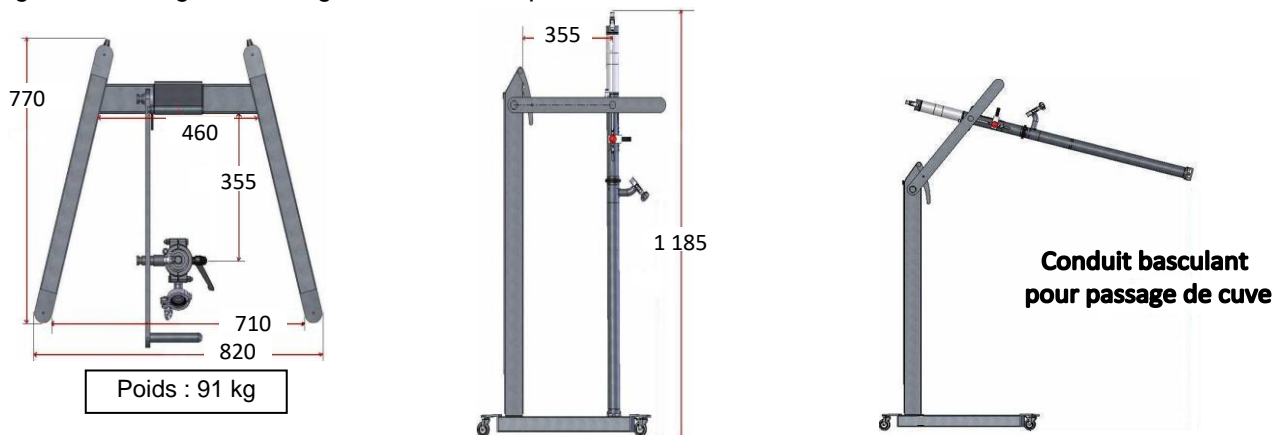
Soit en continu par marche/arrêt  
Soit par contrôle automatique du niveau du produit

**\* Pour les morceaux, il faut utiliser le piston-cylindre Ø 47 ou Ø 75 mm int. :**

- Pour les morceaux dits **durs, solides** (ex pépites de chocolat, noix, etc), on peut passer des **cubes de 4 x 4 x 4 mm**
- Pour des morceaux dits **mous** :
  - . les raisins de taille 20 x 12 x 6 mm passent s'ils sont imbibés pendant une heure au préalable
  - . les cerises de diam 20mm passent s'ils sont présents dans une préparation sucrée comme confiture
  - . les cubes de pomme 10 x 10 x 10 mm passent s'ils sont dans une compote et ont été un peu cuit au préalable dans cette compote.

**2 réglages simples** : - ajustement du volume de dépose, avec échelle de référence  
- contrôle de la vitesse de dépose selon densité du produit et cadence souhaitée

Nettoyage : Démontage, remontage très facile et rapide en moins de 5 minutes



**Hauteur d'immersion du conduit d'aspiration dans la cuve : 577 mm maximum**

**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

MACHINE PNEUMATIQUE à raccorder sur réseau d'air – compresseur non fourni

CONSOMMATION AIR COMPRIME : 7 BARS à 90 L d'air comprimé par minute.

Construction : Acier inoxydable et teflon

Cadence de dépose avec pistolet : jusqu'à 50 déposes par minute.

Cadence de pompage p/produit liquide ou semi-liquide : piston-cylindre Ø 47 : 5,5 L/minute } soit 25 cycles/minute  
piston-cylindre Ø 75 : 13 L/minute }