

# DOSEUSE PRO 1000

## FOOD SERVICE



 UNIFILLER

*Conçue pour un travail en ligne de production et convoyeurs,  
la doseuse **PRO-1000 FOOD SERVICE** à la particularité d'avoir un châssis à hauteur réglable*

Elle permet des déposes précises de

**produits liquides, semi-liquides, aérés (avec ou sans morceaux) de 7 à 1000 cm<sup>3</sup>**

Garnitures sucrées : - diverses crèmes (chantilly, pâtissière, crème glacée, mousse...)  
- cakes avec fruits, pâtes jaunes  
- frangipane, compote de pommes ...

Garnitures salées : - quiches, sauces tomate, béchamel, soupes, jus de viande...  
- garnitures bouchées à la reine, coquilles Saint-Jacques ...

**Matériel tout inox** avec diverses commandes pneumatiques, vérin renforcé  
(à raccorder sur réseau d'air)

**Support inox mobile avec roues à freins réglable en hauteur (environ 200mm) par manivelle pour dosage sur convoyeur**

Equipée de :

- **trémie 63 litres**
- **pistons-cylindres au choix : de 7 à 100 cm<sup>3</sup> / de 14 à 200 cm<sup>3</sup> / de 28 à 538 cm<sup>3</sup> / de 56 à 1000 cm<sup>3</sup>**
- **vanne 3 voies Ø passage ovale 25x35mm**
- **vérins renforcés**
- **support inox mobile avec élévateur**
- **pistolet/flexible avec tête anti-goutte Ø 22 mm et sa commande, ou tête de dosage fixe avec sa commande à pied.**

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

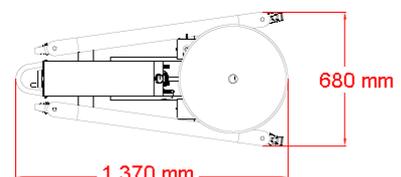
- Adaptateur téflon avec écrou pour tête ou pistolet Ø 22 mm et jeu de 7 douilles,
- Boîtier + câble de rappel pour pistolet avec support inox,
- Tête inox fixe verticale Ø 35mm anti-goutte
- Tête inox à fermeture rotative Ø 33 ou 22mm anti-goutte
- Tête à 2 sorties avec seringues pour injection,
- Flexible pour aspirer (à la place de la trémie) avec clapet-coude-écrou inox et tuyau renforcé,
- Tête inox à mouvement vertical,
- Tête à tubes sur mesures pour dosage et étalement,
- Tête d'étalement éventail sur mesures

**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.



*Exemple de têtes rondes multi tubes réalisées sur mesures pour étalement ou décoration*



## 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 COMPRIE : 7 BARS à 145 L d'air compressé par minute.

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

