

Conçue pour le dosage volumétrique de petites à moyennes séries de produits liquides à pâteux, pouvant intégrer des marquants, à chaud ou à froid, tels que :

- Sauces / Soupes
- Confitures / Chocolat
- Moutarde / Mayonnaise
- Pâte à crêpe / Omelettes / Fonds de tarte
- Béchamel / Crème
- Purée

Caractéristiques techniques :

- Volume utile non limité
- Entraînement du doseur par servomoteur
- Ecran tactile de contrôle
- Mémorisation jusqu'à 20 recettes
- Démontage rapide des organes de dosage
- Trémie produit jusqu'à 30L

De conception simple et robuste, la tête de dosage peut fonctionner avec des lobes ou des engrenages en fonction des produits traités. L'entraînement par servomoteur des rotors et les jeux de fonctionnement très fins permettent d'aspirer le produit dans la trémie et garantissent un dosage précis. L'afficheur tactile donne accès à tous les paramètres de dosage (volume, vitesses, accélérations, cadencement, mode continu).

Options :

- Différents types de coupe-gouttes
- Pistolet de dosage
- Potence support coupe-goutte
- Pédale de commande
- Outillages périphériques

