

Doseuse à piston servomotorisée

CEDEP



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

- Sauces / Tartinables
- Confitures / Compotes
- Moutarde / Mayonnaise
- Pâtés / Rillettes
- Purée / Parmentier

Adaptée à votre configuration

Grâce à sa conception avec piston vertical, l'aspiration du produit est facilitée, tout en respectant l'intégrité du produit et en garantissant un dosage précis répétable. Son design compact et accessible apporte une grande simplicité d'utilisation et de nettoyage.

Caractéristiques techniques :

- Entraînement doseur et piston par servomoteurs
- De 1 à 8 têtes de dosage
- Volume utile par tête jusqu'à 1400 cm³
- Jusqu'à 120 cycles/min suivant produit et volume
- Ecran tactile de contrôle
- Mémorisation jusqu'à 100 recettes
- Déchambrage du piston par commande bi-manuelle
- Démontage rapide sans outils des organes de dosage
- Intégration adaptée à chaque application

Options :

- Différents types de coupe-gouttes
- Trémie double paroi chauffante
- Vis de gavage et malaxage
- Réglage en hauteur motorisé
- Remplissage par le fond
- Plateau support outillages

