

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

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

Adaptée à votre configuration

De conception simple et robuste, chaque tête de dosage possède deux rotors à lobes. L'entraînement par servomoteur 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).



Caractéristiques techniques :

- Volume utile non limité
- De 1 à 8 têtes de dosage
- Entraînement de chaque doseur par servomoteur
- Ecran tactile de contrôle
- Mémoire jusqu'à 100 recettes
- 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
- Correction de poids automatique

