

Doseadora Volumétrica Líquidos a Pastosos Multipista



Descrição:

Esta **Doseadora Volumétrica Líquidos a Pastosos Multipista** está disponível com 2, 3, 4 ou mais doseadores instalados na mesma base; disponível em diferentes capacidades de dosagem e versões; ideal para combinação com máquinas de embalagem e / ou instalação em linhas de enchimento e preparação de pratos prontos.

Composição da máquina:

- Unidades de dosagem individuais com ajuste independente da dosagem ou através de ajuste único da dosagem por meio de um volante roscado com escala graduada, instalada em um suporte em aço inoxidável com rodas;
- Operação: manual com pedal, automático ou sincronizado com enchimento;
- Cilindros de dosagem em aço inoxidável;
- Articulações em teflon adequadas para o contacto com alimentos;
- Sistema pneumático com ar comprimido de 6 bar;
- Conexão elétrica para máquinas / linhas de embalagem (a pedido).

Exemplos de Produtos





MACCHINE PER L'INDUSTRIA
ALIMENTARE
MACHINES AND PLANTS
FOR FOOD INDUSTRY

ESEMPIO DI :

DOSATORE mod. GR. 2000/2 composto da 2 dosatori singoli cad. da gr. 2000 a regolazione separata, con tramoggia riscaldata dotata di miscelatore

EXAMPLE OF :

DOSING MACHINE mod. GR. 2000/2 composed by 2 dosing units each with filling capacity of gr. 2000, with independent adjustable filling capacity and equipped with heated hopper with mixer

EXEMPLE DE :

DOSEUR mod. GR. 2000/2 constitué par 2 doseurs chacun avec capacité gr. 2000, avec réglage du dosage séparé et équipés avec trémie réchauffé avec mélangeur



DOSATORI MULTIPLI - 2, 3, 4 o più dosatori installati sullo stesso basamento

MULTI-DOSING UNITS - 2, 3, 4 or more dosing units installed on the same base

DOSEURS MULTIPLES - 2, 3, 4 ou plus doseurs installés sur le même bâti

DOSATORI MULTIPLI

2, 3, 4 o più dosatori installati sullo stesso basamento, disponibili in diverse capacità di dosaggio e versioni; ideali per l'abbinamento a macchine confezionatrici e/o installazione su linee di riempimento e preparazione piatti pronti a più file

Composizione macchina:

- **Dosatori singoli** con regolazione indipendente della dosata [A] oppure con regolazione unica della dosata [B] a mezzo volantino filettato con riferimento a scala graduata, installati su **unico basamento** a terra in acciaio inox con ruote
- Funzionamento: Manuale con pedale, Automatico o sincronizzato con confezionatrice
- Cilindri dosanti in acciaio inox lappato
- Guarnizioni in teflon alimentare
- Finecorsa dosata
- Impianto pneumatico ad aria compressa a 6 bar
- Collegamento elettrico a macchine/linee di confezione. *(a richiesta)*

Optional a richiesta:

- Tramogge di varie capacità e tipologie (a 1 o più uscite), tutte in acciaio inox lucidato internamente a specchio con possibilità di prevedere: miscelatore a pale raschianti; doppia intercapedine per circolazioni di acqua calda e/o riscaldate tramite resistenze elettriche.
- Ugelli di varie tipologie a seconda del prodotto da dosare
- Supporti per ugelli salvagocchia per il dosaggio in linea su macchine confezionatrici, termoformatrici, etc.; tutti in acciaio inox e disponibili in varie tipologie: con interasse regolabile in altezza e/o larghezza, fissi oppure con movimento laterale e/o saliscendi.
- Possibilità di installare sulla tramoggia dispositivi diversi per il controllo del livello prodotto e mantenimento costante dello stesso (sonde elettroniche, elettriche e/o pneumatiche a seconda del tipo di prodotto da trattare)

MULTI-DOSING UNITS

2, 3, 4 or more dosing units installed on the same base, available in different versions and with different filling capacities; ideal to be jointed to packing machines and/or to be installed on filling lines or on lines to prepare ready meals at many lanes

Composition of the machine:

- **Single dosing units** with independent adjustable filling capacity [A] or with one sole adjustable filling capacity [B] by threaded wheel with reference to graduated scale, installed on **one single stainless steel base** with wheels
- Operation: Manual by pedal, Automatic or synchronised with packing machine
- Stainless steel dosing cylinders, lapped inside
- Joints in teflon suitable for foodstuffs
- Stroke-end
- Pneumatic installations by compressed air at 6 bar
- Electric connection to machines/packing lines *(upon request)*

Optional upon request:

- Various stainless steel hoppers polished inside (at 1 or more exits), that can be equipped with: mixer with scraping blades and electric panel; double wall for cold water circulation and/or heated by electric resistances
- Filling nozzles available in different kinds according to product to be filled
- Supports for no-drop nozzles to be installed on packing machines, thermoforming machines, etc. in order to fill the containers in line; all of them executed in stainless steel and available in different kinds: with adjustable distance (in height and/or width), fixed or with lateral and/or up-and-down movement
- Possibility to install different level control devices on the hopper in order to check and maintain constant the level of the product inside the hopper (electronic, electric and/or pneumatic probes according to product to be filled)

DOSEURS MULTIPLES

2, 3, 4 ou plus doseurs installés sur le même bâti avec roues, disponibles en versions différentes et avec plusieurs capacités de dosage; idéaux pour être joints à des conditionneuses et/ou installés sur lignes de remplissage et préparation plats prêts à plusieurs rangées

Composition de la machine:

- **Doseurs individuels** avec réglage du dosage indépendant [A] ou avec réglage unique du dosage [B] par volant fileté avec référence à échelle graduée, installés sur un **seul bâti** inox avec roues inox
- Fonctionnement: Manuel par pédale, Automatique ou synchronisé avec conditionneuse
- Cylindres de dosage en acier inox lappé
- Joints en teflon alimentaire
- Fin de course de dosage
- Installation pneumatique fonctionnant par air comprimé à 6 bar
- Branchement électrique à machines/lignes de condition. *(sur demande)*

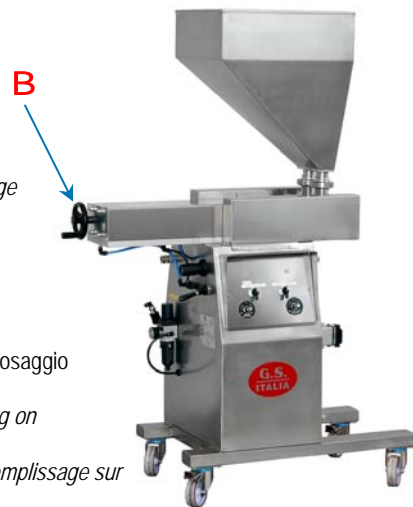
Options sur demande:

- Plusieurs différentes trémies en acier inox poli à l'intérieur (à 1 ou plusieurs sorties), avec possibilité de les doter de: mélangeur avec vis amovible et armoire électrique; double paroi pour circulation d'eau chaude et/ou réchauffage par résistances électriques
- Buses de différents typologie selon le produit à remplir
- Supports pour buses coupe-goutte à installer sur conditionneuses, thermoformeuses, etc. pour le dosage en ligne, tout à fait réalisés en acier inox et disponibles en différents typologies: avec entreaxe réglable en hauteur et/ou largeur; fixes et/ou avec mouvement latéral et/ou monte-et-baisse
- Possibilité d'installer sur la trémie des dispositifs pour la détection du niveau du produit et pour le garder constant à l'intérieur de la trémie même (sondes électroniques, électriques et/ou pneumatiques selon le produit à remplir).

REGOLAZIONE UNICA DELLA DOSATA di tutti i dosatori

ONE SOLE adjustable filling capacity for all units

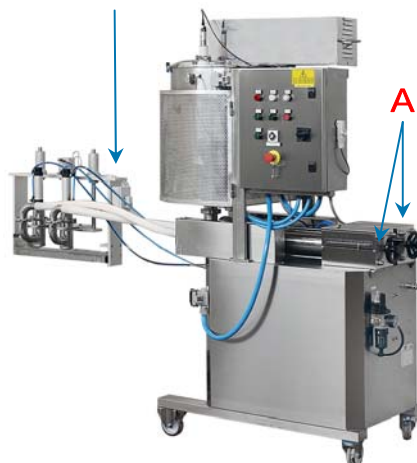
Réglage UNIQUE du dosage pour tous les doseurs



SUPPORTO UGELLI per dosaggio su termoformatrice

NOZZLE-HOLDER for filling on thermoforming machine

SUPPORT-BUSES pour remplissage sur thermoformeuse



REGOLAZIONE DI DOSAGGIO SEPARATA (indipendente per ciascun dosatore)

INDEPENDENT adjustable filling capacity

Réglage du dosage INDEPENDANT



MACCHINE PER L'INDUSTRIA
ALIMENTARE
MACHINES AND PLANTS
FOR FOOD INDUSTRY



Esempio di DOSATORI MULTIPLO a 3
Example of FILLING UNITS with 3 dosing cylinders



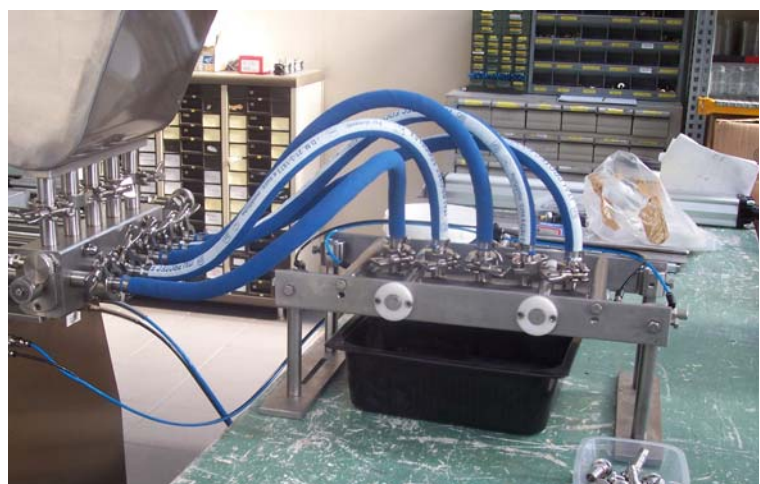


MACCHINE PER L'INDUSTRIA
ALIMENTARE
MACHINES AND PLANTS
FOR FOOD INDUSTRY



Esempio di DOSATORI MULTIPLO a 4
Example of FILLING UNITS with 4 dosing cylinders





Esempio di DOSATORE MULTIPLO a 5 - da
abbinare a termoformatrice

*Example of FILLING UNITS with 5 filling pistons -
to be coupled to thermoforming machine*





MACCHINE PER L'INDUSTRIA
ALIMENTARE
MACHINES AND PLANTS
FOR FOOD INDUSTRY



Esempio di DOSATORE MULTIPLIO a 6
Example of FILLING UNIT with 6 dosing cylinders