

Dosifica-Inyecta-Decora-Rellena

Rango: 9ml-400ml

Máquina dosificadora volumétrica neumática.

Apta para toda la Industria Alimentaria: I+D, Laboratorios, Plantas Piloto, Pastelería, Panadería, Catering, Restaurantes, y Hoteles.
Aseguramos el máximo control y precisión en el peso con desviaciones de +/- 3 gramos.

Equipo, fácil de usar, rápido de limpiar, montar y desmontar, (sin herramientas).



VENTAJAS:

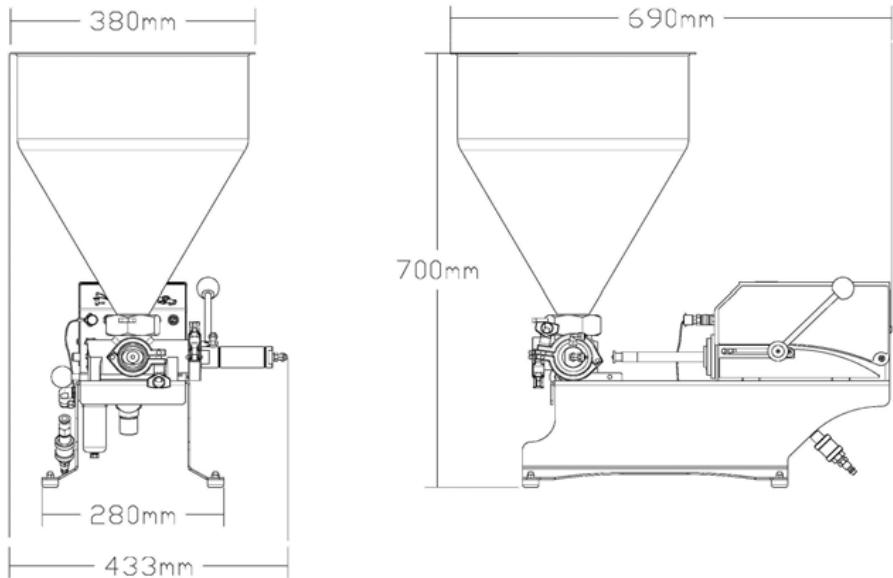
- Equipo versátil fácil de trasladar, que facilita la producción/ensayo de múltiples productos con una mínima inversión.
- Velocidad y Precisión
- Construida en acero inoxidable sólido.
- Diseño Resistente y Duradero
- Lavado integral, todas las piezas en contacto con alimentos van al lavavajillas.
- Limpieza rápida, agiliza sus producciones.
- Rango dosificado: 9ml - 419ml

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Depósito volumétrico
- 5 tamaños de cilindro disponibles
- Tolva cónica de 22 litros



info@foodindustry.es
Tel.: +34938168463



Medidas cilindro y pistones

	Min	Max
3"	53 ml	400 ml
2.5"	24 ml	285 ml
2"	23 ml	185 ml
1.5"	10 ml	95 ml
1"	9 ml	42 ml

Medidas y peso

Dimensiones	79 cm x 38 cm x 65 cm
Peso máquina	18.2 kg
Peso máquina con caja	25 kg

VELOCIDAD: Hasta 140 depósitos/min. (8.400 depositos/hr) según producto y operario

POTENCIA: Aire 3 - 5 CFM at 80 psi (88.5 - 141.5 litros/min. a 5.5 bar)

TAMAÑO DE LAS PARTÍCULAS: 19*19*19mm, partículas suaves tipo fruta blanda y otras, dependiendo de la boquilla.

