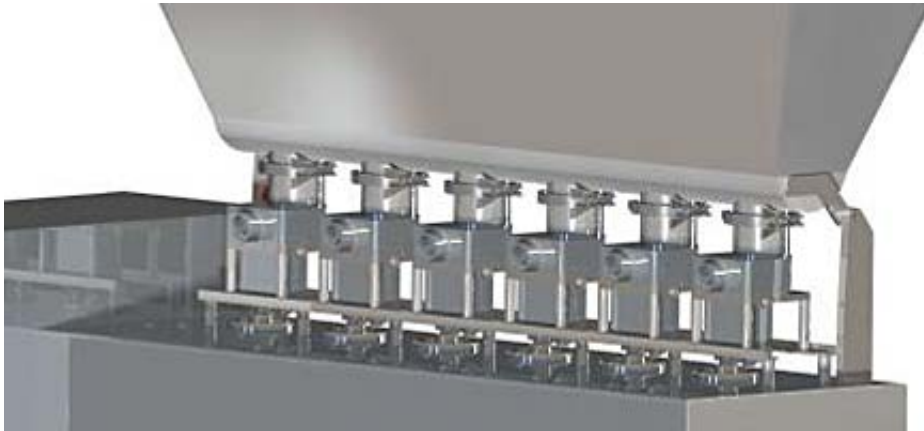


6-reihiger Dosierer für den Automatikbetrieb



Ein Dosierer mit sechs Pumpen und wahlweise einem oder sechs Antrieben. Der Trichter kann mit oder ohne Rührwerk geliefert werden. Bei festen Füllungen empfiehlt es sich, ein Rührwerk einzusetzen.

Details:

1. Einsatzmöglichkeiten

- Tomatensoße
- Soßen mit stückigem Inhalt
- Käsecreme
- Marzipan/Persipanmassen
- Amerikanermasse
- Butter usw.

2. Leistungsmerkmale

- bis 120 Takte/min stufenlos

- 20g bis 4000g/Arbeitstakt - hohe Dosiergenauigkeit
- **Automatikbetrieb**
Im kontinuierlichen Durchlauf werden die Produkte mit Lasertastern erkannt und dosiert.
- **Reihenerkennung** -
Bei größeren Längentoleranzen der Produkte ist eine Mittelwertbildung möglich.
- **Material:** nichtrostender Stahl (VA)
- **Anschluss:** 380 V / ca. 1000 W

3. Reinigung

Um die Dosierpumpen zur Reinigung entnehmen zu können, wird der Trichter zur Seite geschwenkt (es ist kein Werkzeug erforderlich). Die Pumpen können im Laugenbad oder mit einem Wasserstrahl gespült werden.

4. Bedienung

Die Dosierer verfügen über ein modernes und intelligentes Bediengerät der Fa. Siemens.

Variable Eingaben:

- Dosierlänge: Anzahl der Inkremente
- Inkremente zwischen den Dosiervorgängen
- Dosiergeschwindigkeit - Umrichter
- Rücksaugzeit
- Rücksauggeschwindigkeit