

Kurzbeschreibung

Maschine zum dosierten Abfüllen von fließfähigen, auch heißen und stückigen Produkten wie z. B.:

- Marmelade (bis 7mm Stückgröße)
- Chutney, Pesto
- Aufstriche, Dips (Salsa, Käse)
- Senf (fein oder körnig), Ketchup
- Fruchtsaucen, Barbecue-Saucen
- cremiger Joghurt mit Fruchtstücken



Hauptanwendungsbereich: Abfüllen von Gebindegrößen von 50 bis 500 g

Kundennutzen

Präzises und effektives Dosieren bei schnellem Produktwechsel und unkomplizierter Reinigung

Betriebsbedingungen

Einsatzstunden pro Tag: 8
Einsatztage pro Woche: 5
Umgebungstemperatur: 10 - 40°C

Technische Daten

Nennspannung: 24 V DC (Netzteil für 220 V beiliegend)
Leistungsaufnahme: 80 - 240 W
Motordrehzahl: 14 - 100 U/min
Stellfläche: Breite 350 mm x Tiefe 350 mm
Gesamthöhe: 700 mm (optional 1.000 mm)
Höhe unter Abfülldüse: 10 - 205 mm
Masse: 17,2 kg (ohne Netzteil)
Dosierung bei Schrittweite

- 0,1 g: 0,1 - 49,9 g
- 1,0 g: 50,0 - 32.500,0 g

Abfüllgenauigkeit: Maximal 2% Abweichung
Maximale Ansaughöhe: n. a.
Maximaler Volumenstrom: 5,0 l/min
Abfülltemperatur: 2 - 95°C

Auslösen des Abfüllvorganges

Fußschalter (beiliegend)
Bügelschalter (beiliegend)
Sensor (optional bei Betrieb mit Drehtisch)

Automatisierbarkeit

Bedingt