

Пневматические дозаторы с электронной регулировкой объема для жидких, полугустых и густых продуктов



Производитель	G.S. ITALIA
Модель	GR-FEP
Страна производителя	Италия



Описание:

Электронная регулировка объема наполнения с сенсорной панели оператора облегчает работу при смене формата на нескольких машинах в составе автоматической линии. Возможность запоминания форматов.

Удобные и легкие в использовании, эти дозаторы предназначены для работы отдельно или в составе автоматических линий.

Пневматические дозаторы объемного типа применяются для наполнения и фасовки салатов типа оливье, соусов, майонеза, рагу, супов, соуса бешамель, заправки, заливки, маринада, рассола, начинки, пюре, джема, варенья и других продуктов в широком диапазоне вязкости от жидких до пастообразных с температурой фасовки продукта до 90°C.

Также с успехом применяется для фасовки косметических кремов, продуктов декоративной косметики и средств по уходу за кожей.

Доступны в разных исполнениях и с широким набором опций. Объем наполнения от 70 до 5000 мл в зависимости от модификации.

Характеристики

- Производительность до 1400 циклов в час
- Загрузочные бункеры продукта из нержавеющей стали с зеркальной полировкой внутри, различные формы и рабочие объемы (от 30 до 60л), различные типы (стандартный или с рубашкой обогрева),

комплектуется крышкой

- Подключение сжатого воздуха 6 Атм
- Сменные наполняющие форсунки различного типа в зависимости от характеристик продукта – с отсечкой, без последней капли, тд, с возможностью быстрой разборки и чистки
- Режимы работы: полуавтоматический с запуском цикла стартовой педалью, автоматический или с управлением от автоматической линии
- Электронная регулировка объема наполнения посредством шагового электромотора, управляемого с сенсорной панели оператора
- Электромотор 70Вт
- Дозатор комплектуется быстросъемными соединениями типа CLAMP (разборка без инструментов) для легкой очистки и обслуживания.
- Возможность предустановки подключения к централизованной системе CIP