

Настольные пневматические дозаторы объемного типа для жидких, полугустых и густых продуктов



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



Описание:

Удобные и легкие в использовании, эти дозаторы идеальны для маленьких и средних производств, а так же для подготовки образцов в лабораториях.

Настольные пневматические дозаторы объемного типа прекрасно подходят для наполнения и фасовки салатов типа оливье, соусов, заправки, заливки, маринада, рассола, начинки, пюре, джема, варенья, и других продуктов в широком диапазоне вязкости от жидких до пастообразных.

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 35 до 1000 мл в зависимости от модификации.

Характеристики

- Дозатор смонтирован на раме из нержавеющей стали на 4 опорах
- Объем наполнения регулируется вручную маховиком с нумератором
- Режимы работы: полуавтоматический с запуском цикла стартовой педалью или автоматический
- Стандартный загрузочный бункер продукта из нержавеющей стали, объем 30л (другой объем по запросу)

-
- Наполняющий цилиндр из нержавеющей стали
 - Поршень наполняющего цилиндра из нержавеющей стали
 - Уплотнительные манжеты из нетоксичных, одобренных для пищевых производств материалов с рабочей температурой до 100°C
 - Специальные датчики окончания рабочего цикла позволяют работать с высокой производительностью без потери точности наполнения (процесс наполнения заканчивается только после окончания рабочего хода цилиндра)
 - Потребление сжатого воздуха - около 190л в мин при 6 Атм без необходимости смазки системы
 - Дозаторы с наполняющими цилиндрами объемом до 300мл производятся в версии "SM" - с быстросъемными соединениями типа CLAMP (разборка без инструментов) для легкой очистки и обслуживания.
-
-