

Speciaal machine Type 702 Volume doseermachine

Geschikt voor:



“Vloeibare producten snel en nauwkeurig gedoseerd”

Type 702 Volume doseermachine is een compacte en verrijdbare speciaal machine. Deze machine doseert op zeer nauwkeurige wijze (semi)vloeibare producten zoals bijvoorbeeld sauzen, jam, fruitvullingen en cake beslag. Marvu is gespecialiseerd in het leveren van volume doseermachines geïntegreerd in een totaal systeem.

De oplossing voor uw logistieke vraagstuk wanneer:

- Vloeibare producten reproduceerbaar gedoseerd moeten worden
- Snelle ombouw van de machine gerealiseerd moet kunnen worden
- Er hoge eisen gesteld worden aan reiniging

De voordelen van Type 702 Volume doseermachine:

- Kent een hoge doseersnelheid; tot 50 slagen per minuut
- Levert een hoge nauwkeurigheid
- Kent korte omsteltijden
- Garandeert gebruiksvriendelijke reiniging; demontabel zonder gereedschap
- Is door de compacte opstelling ideaal voor kleine productieruimten



Speciaal machine Type 702

TECHNISCHE SPECIFICATIES

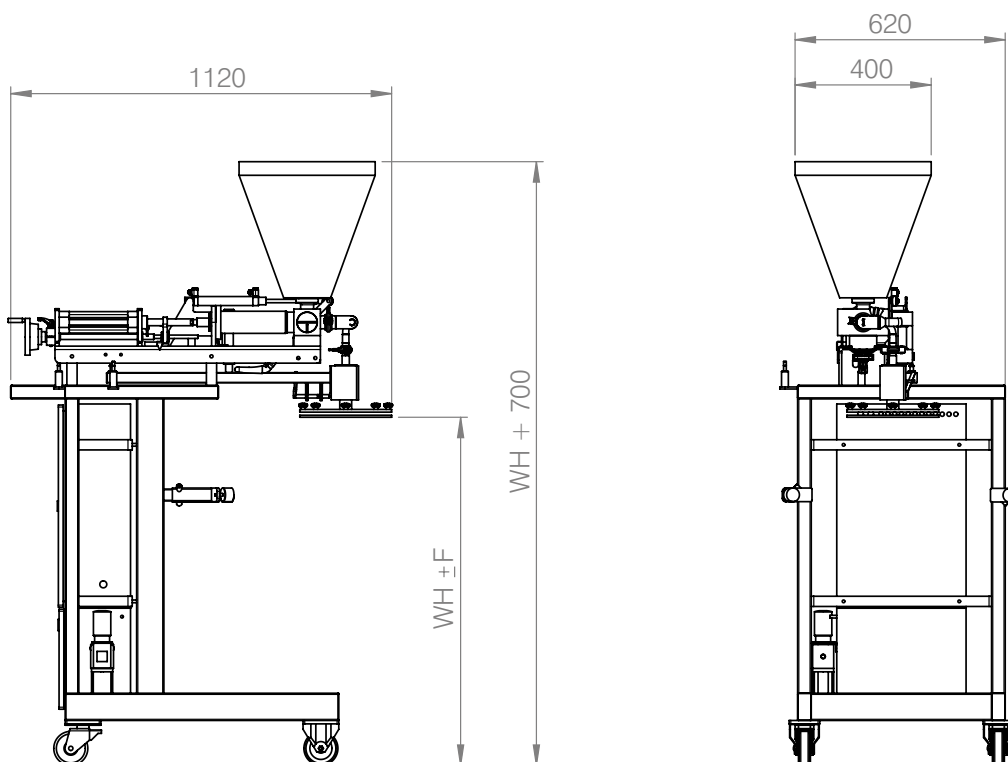
Constructie	Rvs frame gestraald
L x B x H	1120 x 620 x 1600 mm
Werkhoogte	900 mm \pm 150 mm
Capaciteit	10 - 1100 gram
Snelheid	Max. 30 slagen per minuut
Product dosering	25 - 150 cc
Volume trechter	65 ltr
Aandrijving	Geheel pneumatisch
Pneumatische aansluiting	Max. 10 bar (droog gefilterd)
Luchtverbruik	1,1 Ln/slag
Onderstel	Verrijdbaar

OPTIES

- Voetbediening of bediening via een handpistool met toevoerslang
- Afslagmessen met of zonder naald om "nadruppen" te voorkomen
- Verschillende cilindermaten tot 1100ml
- Schuif- of draaiklep
- Pneumatisch hoogte instelbaar frame

Afwijkende maatvoering op aanvraag, mail naar sales@marvu.nl

TEKENINGEN



Legenda

- WH Werkhoogte
F Verstelbaarheid \pm 150 mm