



Dosieren



Die Volumendosierung kombiniert eine robuste Ausführung mit einer hohen Kapazität und einer guten Möglichkeit, das Gewicht zu reproduzieren. Die Volumendosierung kann aufgeteilt werden in:

- Maschinen mit Saugzylindern für pumpbare Produkte (Soßen, Milchprodukte usw.)
- Form- / Portioniermaschinen (Füllung für Frühlingsrollen, Gemüse-mischungen, gegartes Fleisch usw.)

Abfüllmaschine mit Saugzylindern für pumpbare Produkte:

- Kapazität: 10 - 1100 Gramm (Volumen und Geschwindigkeit können eingestellt werden)
- Komplette pneumatische Steuerung
- Viele Optionen lieferbar, darunter:
 - Fußbedienung oder Bedienung über eine Handpistole mit Zufuhrschlauch
 - Senkmesser mit oder ohne Nadel, um ein „Nachtropfen“ zu vermeiden
 - komplett kundenspezifisch anzupassen

Form- und Portioniermaschine zum Portionieren von empfindlichen Produkten, wie Füllungen für Frühlingsrollen, Gemüse-mischungen, gegartem Fleisch usw.

- Kapazität: ca. 50 Umdrehungen pro Minute
- Produktmaße: max. 170x130x30

Das Gewicht kann angepasst werden, indem der Förderdruck des Formzylinders variiert wird. Dadurch wird eine hohe Reproduzierbarkeit des Gewichtes erreicht. Das „Schmieren“ der Formplatte mit Wasser ist nicht notwendig

Die Anlagen bestehen aus robustem Edelstahl / Kunststoff und sind für Abspritzarbeiten geeignet. Zu Reinigungszwecken kann die gesamte Konstruktion problemlos ohne Werkzeug demontiert werden.