

ADAPTABLE SUR CONVOYEUR ET/OU MACHINE DE CONDITIONNEMENT

AVEC PISTONS-CYLINDRES INDÉPENDANTS EN 4 - 6 - 8 - 10 - 12 SORTIES



► **Contenance trémie** : 60L    ► **Cadence** : jusqu'à 60 rangés (cycles) /min

Garnitures Sucrées : diverses crèmes (chantilly, pâtissière, crème glacée, mousse...), cakes avec fruits, pâtes jaunes, frangipanes, compotes de pomme, etc.

Garnitures Salées : appareil à quiches, ratatouilles, purées, soupes, tartinables, risotto, sauces, béchamel, pommes dauphine, pain sans gluten, etc.



PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

- Trémie 60 litres avec grille de sécurité
- Changement de configuration rapide et sans outils
- Vanne rotative
- Réglage hauteur de dépose de 380 mm par manivelle
- Réception du signal électrique de la machine de conditionnement qui permet de commander le cycle de dosage de la doseuse
- Entraxes des têtes ajustables manuellement et rapidement sans outils, montées sur rail à mouvement vertical (haut/bas)

### BLOC DE DOSAGE

Nombre de pistons-cylindres par têtes	Quantité par piston cylindre	
	cm <sup>3</sup> mini	cm <sup>3</sup> maxi
4 6	80	530
4 6 8	45	296
6 8 10	17	115
10	34	228
12	17	115

### ACCESSOIRES



Règle fendue



Règle à injection



Règle multitubes



Têtes fixes verticales anti-goutte



Bouchon nylon pour obstruer une sortie

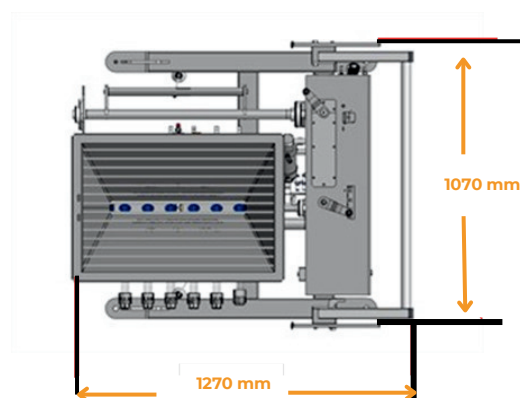
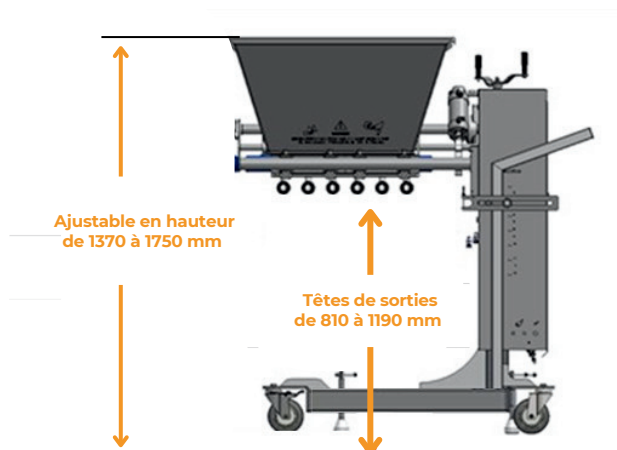
Pistons pour produits chauds supérieur à 60°C

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

330kg

220 V – 10 ampères

Acier inoxydable AISI 304



### ✓ PRÉVOIR

**COMPRESSEUR** Consommation Air comprimé : 7 BARS à 145 L d'air comprimé par minute