

DOSIFICADORES NEUMÁTICOS PISTÓN LÍQUIDOS ALTA VISCOSIDAD

Descripción: Máquina dosificadora para salsas, cremas, mayonesas, y productos pastosos en general.

Cada ciclo de llenado consiste de un cilindro de carga, en la carrera de alimentación el producto es alimentado o succionado desde una tolva superior, en la carrera de descarga el producto se entrega al contenedor (envase vidrio, PET, etc., bolsa doy pack, entre otros).

La cantidad de producto es REGULADA por un ajuste simple de la carrera del cilindro neumático, mediante una manivela, el ciclo de operación puede ser manual o automático, regulándose la velocidad mediante dosificadores de flujo.



Características

- Tolva en acero inoxidable
- Ideal Para llenar productos de baja y alta viscosidad (0 - 10.000 cp.)
- Sistema de dosificación por un pistón neumático controlado por sensores magnéticos y tornillo permitiendo mayor exactitud de dosificación.
- Volumen de dosificación entre: 100 – 1000 ml
- Velocidad de producción de 20 a 25 unidades/minuto (dependiendo del operario, características fisicoquímicas del producto, entre otras).
- Consumo de aire de 5.7 CFM.
- Todas las partes en contacto con el producto son en acero inoxidable tipo 304 y/o empack.
- Empaques en material nitrilo y silicona
- Boquilla anti goteo neumática
- Precisión de Dosificación del 99%
- Fácil acople y desacople de partes
- Regulador de aire



Panel de Control:

- Interruptor principal con indicación de operación
- Botón de reinicio
- Botón de selección modo automático/semiautomático
- Indicador de presión de aire.

Otras especificaciones:

- Incluye pedal electromecánico.
- Incluye kit de accesorios, incluyendo O-Ring y juntas.
- Voltaje: 110V/50-60 Hz

