



Doseur de pots chocolat et de pâtes à tartiner

Cette machine a été créée pour répondre au besoin de remplissage des pots de pâtes à tartiner de moyenne ou haute densité et de viscosité. La pompe à engrenages est construite en aluminium alimentaire et est en mesure d'injecter des pressions allant jusqu'à 4ATM.

Le groupe pompe peut être complètement démonté et désinfecté en quelques minutes ce qui facilite l'échange des crèmes à mettre en pot. Particulièrement adaptée à une clientèle qui produit de la pâtisserie et des conserves alimentaires de toute sorte.

Caractéristiques mécaniques

Dimensions hors tout
Poids à vide
Matériel en contact avec les aliments
Joints
Capacité trémie

[mm] (LxWxH) 450x450x720
[kg] 35
inox AISI 304 L
PTFE
6 kg

Caractéristiques électriques

Puissance totale installée
Tension d'alimentation
Nombre de phases
Fréquence
Tension auxiliaire
Degré de protection de l'enveloppe
Type de connexion : prise industrielle

[kW] 0,9
[VAC] 400
3
[Hz] 50 / 60
-
IP65
16A - 5 pôles

Caractéristiques du processus

Production horaire

50 kg

