

Scheda tecnica: Fillogy Creamy L (Art. 301011)

Breve discrezione

Macchina per reimpimento dosato di prodotti non più scorrevoli e cremosi come a.e.:

- Formaggi freschi, quark, yogurt solido e mascarpone
- Salse pastose
- Pomate, unguenti e grassi
- Paste e grassi per l'industria
- Trucchi e colori per capelli
- Lucidi da scarpa
- Coloranti e aromi

Ambito d'uso principale: Per il riempimento di contenitori da 100 a 500 g



Vantaggio del cliente

Riempimento preciso e efficiente di prodotti difficili da dosare a mano.

Condizioni d'esercizio

Ore operative al giorno:	8
Giorni operativi alla settimana:	5
Temperatura ambiente:	10 - 40°C

Dati tecnici

Tensione nominale:	24 V DC (alimentatore 220 V incluso)
Potenza assorbita:	30 - 240 W
Regime del motore:	50-250 giro al minuto
Superficie necessaria:	Larghezza 350 mm x profondità 350 mm
Altezza complessiva:	700 mm (opzionale 1000 mm)
Altezza sotto la valvola dosatrice:	10 - 295 mm
Peso:	16,1 kg (senza alimentatore)
Dosaggio per ampiezza passo:	
• 0,1 g:	0,1 - 49,9 g
• 1,0 g:	50,0 - 32.500,0 g
Precisione:	su richiesta (dipende dal prodotto)
Altezza di aspirazione massima:	n. a.
Flusso volumetrico massimo:	10,0 l/min
Temperatura di riempimento:	4 - 50°C

Per iniziare il riempimento

Interruttore a pedale (incluso)
Interruttore a leva (incluso)
Sensore (opzionale per l'esercizio con tavola rotante)

Automatizzazione

In parte