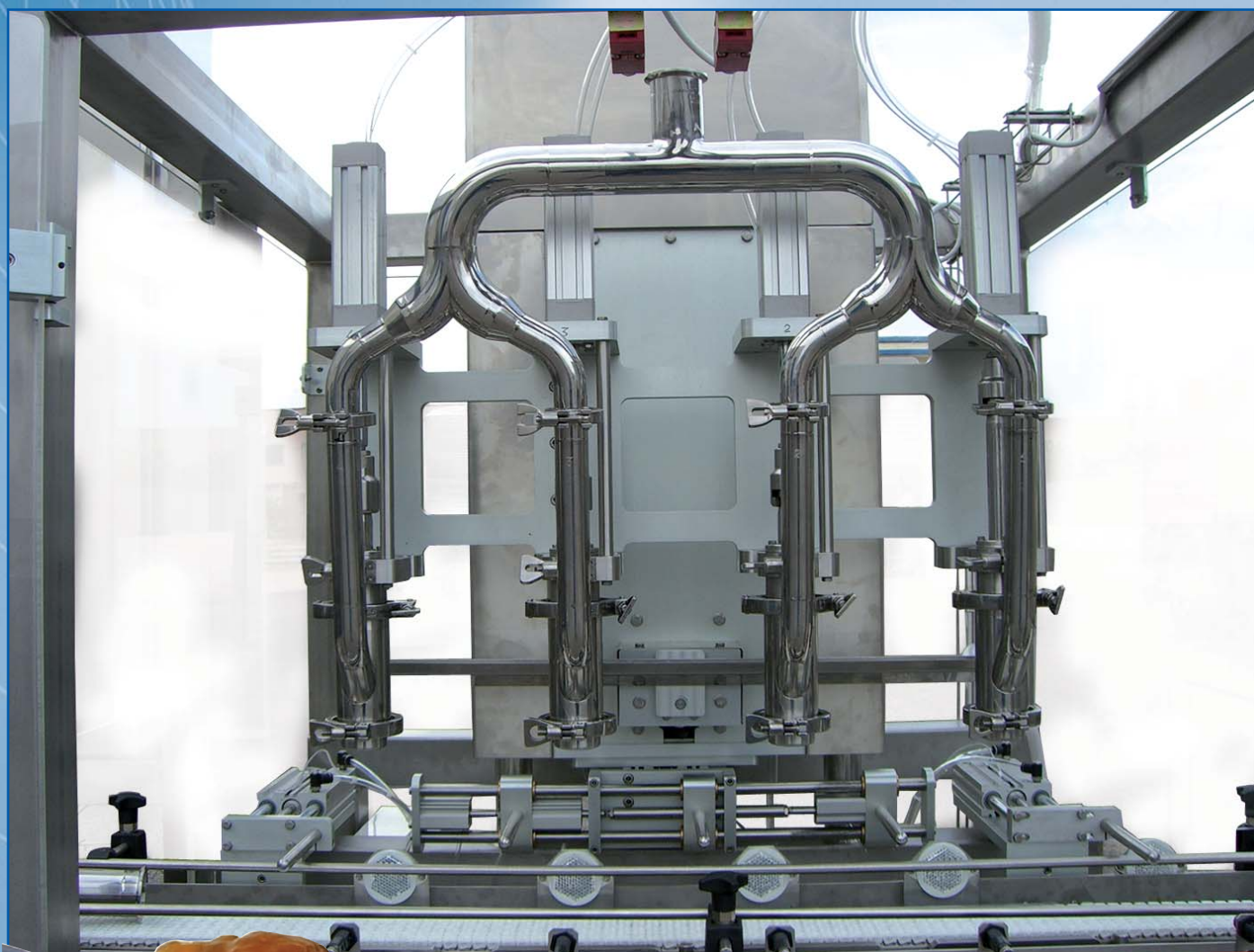


dosatore ponderale

per marmellate



dosatore ponderale per marmellate



AUTOMATISMI PER L'INDUSTRIA

La Procma, dopo molti anni di esperienza nel settore del dosaggio, ha sviluppato appositamente un dosatore per marmellate molto fluide o molto dense.

Questo dosatore è in grado di dosare anche marmellate con pezzi di frutta candita e gelatine molto dense senza rovinare anche i pezzi più delicati.

La particolarità di questo dosatore, risiede nella estrema semplicità di sanificazione e nella possibilità di essere collegato ad un impianto CIP centralizzato oltre che alla possibilità di riempimento sia a freddo che a caldo (95°). Nel dosatore per marmellata il riempimento dei contenitori avviene controllando il peso

Questo sistema di dosaggio consente di riempire sia barattoli di piccole dimensioni e sia secchi di dimensioni più grandi. Il dosatore per marmellata può lavorare sia come macchina operatrice autonoma che come gruppo integrabile e sincronizzabile con macchine per il riempimento a ciclo intermittente.

Gravimetric dosing station for jam

Based on its many years of experience in the field, Procma expressly developed a dosing station for very thin or very thick jam.

This dosing unit can also handle jam with pieces of candied fruit and very thick jelly without spoiling even the most delicate pieces.

The peculiarity of this dosing unit lays in its sanitizing simplicity and the possibility to be connected to a centralized CIP system, plus the possibility to be filled with both cold and hot (95°) product.

The gravimetric dosing unit fills the containers by controlling the product weight. This dosing system allows to fill from small sized cans to bigger buckets. The gravimetric dosing station for jam can work both as an independent unit and as a group that can be integrated into and synchronized with filling machines.

Doseur pondéral pour confiture

Plusieurs années d'expérience dans le secteur du dosage ont permis à Procma de créer le doseur spécial pour confitures très fluides ou très denses.

Ce doseur est capable de doser même confitures avec morceaux de fruits confits et gelées très denses, sans abîmer les pièces les plus délicates.

La particularité de ce doseur est sa simplicité de nettoyage et la possibilité d'être connecté à une installation CIP centralisée, ainsi que la possibilité de remplissage à froid et à chaud (95°). Le doseur de confiture est projeté pour exécuter le remplissage des récipients en vérifiant au même temps le poids.

Ces deux systèmes de dosage permettent de remplir soit boîtes de dimensions réduites, soit seaux de plus grandes dimensions. Le doseur pour confitures a été projeté pour fonctionner soit comme machine opératrice autonome soit comme groupe intégrable et synchronisable avec machines pour le remplissage à cycle intermittent.



Produzione massima (contenitori da 1 litro)
Maximun production (1 liter containers) ca. 1600 pz/h
Production maximun (récipient de 1 litre)

Alimentazione elettrica
Power supply 380 V 3P + N + T 50 Hz
Alimentation électrique

Potenza elettrica installata
Electric power set up ca. 1,5 kW
Puissance électrique installée

Pressione aria compressa
Pressure of compressed air 6 bar
Pression air comprimé

Consumo massimo alla pressione di 6 bar
Maximun air consumptionm at the pressure of 6 bar ca. 1 m³/h
Consommation maximun à la pression de 6 bars