

La dosatrice volumetrica MPFSC-120 è in grado di dosare in modo accurato e preciso un'ampia gamma di prodotti "critici" come: riso cotto, pasta cotta (lunga e corta), verdure in pezzi, frutta a pezzi, insalate surgelate, cereali, mix di frutta secca, surimi, gamberi e carni a filetti.



Questa macchina può dosare fino a 120 cpm a seconda del prodotto, tipo contenitore e configurazione nastro. Le nostre dosatrici sono compatibili con un'ampia gamma di sistemi di trasporto contenitori (con avanzamento sia in continuo che passo-passo), con confezionatrici verticali od orizzontali per vaschette, vassoi, cartoni, coppette, buste (compreso buste stand-up), lattine, vasi, scatole, etc.

Quando il prodotto è caricato, tramite il nastro della macchina, nella tramoggia della dosatrice, un dispositivo speciale "a dito" azionato da un variatore di velocità, alimenta il prodotto alla testa dosante.



Per garantire un facile posizionamento sulla linea, la testa di dosaggio è montata sul nastro di trasporto contenitori. Le caratteristiche della testa sono:

- Tubo trasparente di alimentazione prodotto con controllo livello elettronico
- Sistema di dosaggio volumetrico "a tasche" regolabile, dotato di dispositivo di separazione prodotto: a piatto, a lama affilata oppure ad ago.
- Supporti testa dosante regolabili in altezza per corretto posizionamento sul nastro di trasporto contenitori.

Il flusso del prodotto ed il carico della tasca sono ottimizzati da un sistema per il vuoto ad anello liquido regolabile.

Il pannello in acciaio inox (NEMA 4X, IP66) è opportunamente diviso per contenere ed isolare i comandi delle varie energie (aria, elettricità, acqua ed componenti operativi). E' montato sulla base del nastro di alimentazione prodotto.

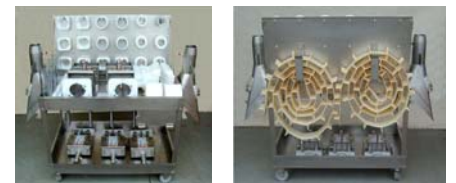


- Scarico prodotto sincronizzato con l'avanzamento dei contenitori; funzione regolabile di centraggio prodotto in contenitori su linee a velocità variabile.
- Il sistema di trazione nastro impedisce gli slittamenti e l'allentamento del tappeto, garantendo una maggior durata del tappeto e una facile pulizia. Il tappeto blu corrisponde agli standards di sicurezza nel campo alimentare.
- La testa dosante può essere smontata rapidamente e completamente senza l'ausilio di attrezzi.

PLC Allen Bradley per programmazione e gestione funzioni dosatrice. Display a colori con interfaccia rapido per l'operatore, per la programmazione dei parametri del PLC. Entrambi sono dotati di schede di memoria per il programma di back-up.

Pulizia rapida e semplice con il minimo spostamento delle parti, tramoggia inclinabile, pannello incernierato, smontaggio rapido testa e nastro a sgancio rapido.

Tutti i nostri sistemi sono costruiti nel rispetto degli standards dei principali enti come ANSI, FDA, USDA, e CE.



Come optional è disponibile un carrello per lo stoccaggio delle parti durante la pulizia e cambio formato

### TABELLA DEI VOLUMI STANDARD

Con testa dosante da	Gamma standard	Gamma opzionale	Gamma speciale
1.75" (44 mm)	36 - 154 cc		
2.00" (51 mm)	47 - 165 cc	145 - 188 cc	
2.75" (70 mm)	93 - 339 cc	317 - 457 cc	447 - 636 cc
3.25" (82 mm)	123 - 459 cc	429 - 619 cc	
4.75" (121 mm)	267 - 887 cc	744 - 1211 cc	fino a 1700 cc
5.75" (146 mm)	386 - 1395 cc	1307 - 1862 cc	
4.25" x 7.25" (108 x 184 mm)	531 - 1762 cc	1762 - 2380 cc	



MPFSC-120 vista retro

#### MPFSC SPECIFICATIONS

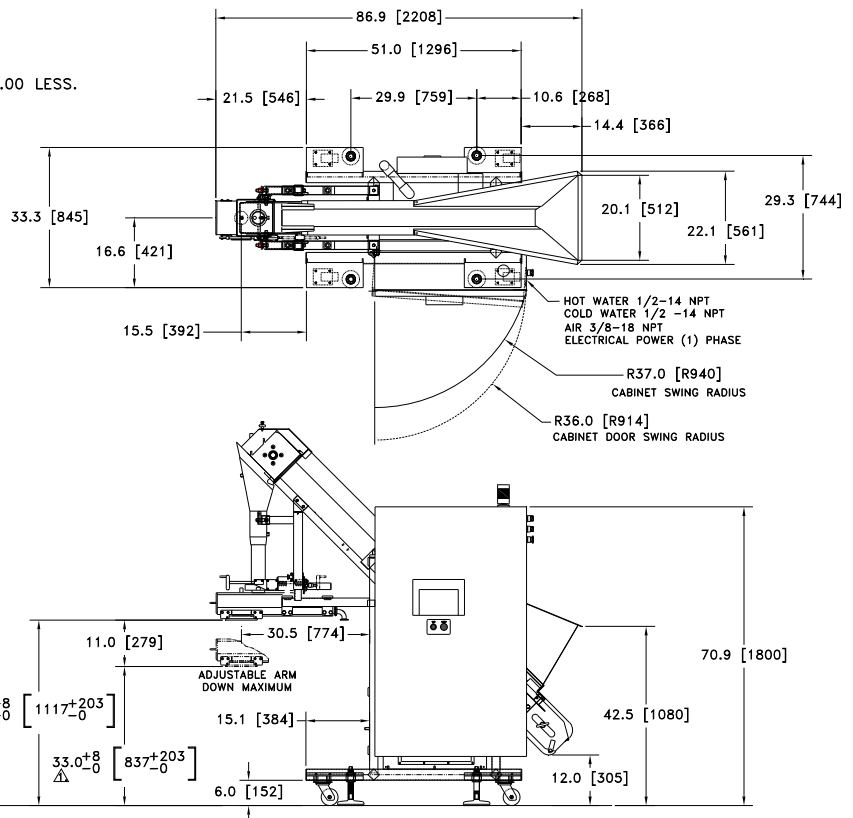
- AIR CONSUMPTION = ( @ 100 CPM) 80 PSI @ 15 CUBIC FT./MIN  
5.5 BARS @ 25 NM/HOUR
- WATER CONSUMPTION = 2 GAL./MIN. @ 40 PSI  
7.6 LITERS/MIN. @ 3 BAR
- POWER REQUIREMENTS = PUMP MOTOR 3HP 3PH 220/380/480 V (2.24KW)  
CONVEYOR MOTOR 1/2HP 3PH WITH VARIABLE SPEED  
FREQUENCY INVERTER (.37KW)  
TOTAL POWER REQUIRED = 2.6 KW
- APPROXIMATE HOPPER CAPACITY FULL = 13.0 GAL.  
50.0 LITERS

#### NOTES:

- STANDARD HEAD SHOWN 4.75 & 5.75 APPROXIMATELY 3.00 LESS.
- SPECIFICATIONS SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE.
- ALL DIMENSIONS +/- 1.0 [25]

#### OPERATOR CLEANING ASSIST

- HOT WATER SPRAYS COME ON
  - TUBE HOPPER
  - BELT
  - LOWER PULLEY
  - PRODUCT DISCHARGE POCKET
- VACUUM PUMP ON
- HEAD CYCLES
- CONVEYOR BELT ON



NOTE: DIMENSIONS ARE IN INCHES [mm]