

DOSEUSE PNEUMATIQUE MULTIFILLER 500/700/1000



- Doseuse-remplisseuse entièrement pneumatique, sur châssis mobile.
- Equipée d'un système élévateur pour un remplissage facile de la trémie.
- Machine idéale pour doser tous types de produits, aussi bien en pâtisserie qu'en restauration : mayonnaise, sauces, salades de fruits, ragoûts, soupes de légumes, aussi bien chauds que froids.

Equipement standard	Options
<ul style="list-style-type: none"> - Coude de sortie produit Ø 25 mm avec raccord pour les buses - Interrupteur à pédale - Kit de joints de rechange - Tablette en acier inoxydable - 2 cylindres produit à choisir entre Ø 25, Ø 35, Ø 50 et Ø 80 mm 	<ul style="list-style-type: none"> - Pistolet de dosage - Anti-goutte LIFT - Trémie 55 litres

Données techniques :

	MULTIFILLER 500	MULTIFILLER 700	MULTIFILLER 1000
Dimensions (L x l x h) :	600 x 1100 x 1800/1900 mm	600 x 1250 x 1800/1900 mm	600 x 1400 x 1800/1900 mm
Poids :	90 kg	100 kg	110 kg
Cycles par minute :	32-120	24-120	16-120
Dosages :			
Cylindre produit Ø25	De 5 à 50 ml	De » 5 à 75 ml	De 5 à 100 ml
Cylindre produit Ø35	De 5 à 95 ml	De 5 à 140 ml	De 5 à 190 ml
Cylindre produit Ø50	De 10 à 195 ml	De 10 à 290 ml	De 10 à 390 ml
Cylindre produit Ø80	De 30 à 500 ml	De 30 à 750 ml	De 30 à 1000 ml

