INDUSTRADE

POMPE – DOSEUSE

WEISSER

AP 2024-042 / AP 2024-082

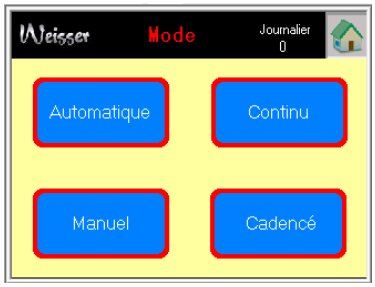
17 rue Alfred Kastler • 67300 Schiltigheim • Tél. 03 90 20 07 07 • info@industrade.fr • industrade.fr

Pompe – doseuse Weisser AP 2024-042 / AP 2024-082

De table ou sur châssis, avec de nombreux accessoires pour répondre à toutes vos demandes !

Pour le dosage, la répartition en portions et le transfert de produits liquides comme par exemple le pudding, le yaourt, le yaourt aux fruits, le fromage blanc, le fromage blanc aux fruits, les crèmes gélifiées, la compote de pommes, les crèmes, les marmelades (également avec morceaux de fruits pour le modèle -082), la moutarde, le ketchup, l'huile, la mayonnaise, les soupes, les sauces, les vinaigrettes etc.

Machine robuste et simple d'utilisation : vous pouvez pomper le produit à doser directement dans votre marmite à l'aide du tuyau d'aspiration, ou utiliser la machine comme une pompe de transfert.
Le système anti-goutte pneumatique très performant permet une opération propre et hygiénique (par ex. : pas de souillure sur les plages de scellage des barquettes).
Machine entièrement en acier inoxydable, elle est facile à démonter et à nettoyer.



La **nouvelle version 2024** est équipée d'un panneau de commande avec écran tactile IP65.

- Le poids (ou le volume) des doses est réglable en continu.
- La vitesse de la pompe est également réglable.
- Fonctionnement en continu pour les opérations d'aspiration et de nettoyage
- Compteur à rebours
- Compteur journalier
- L'écran tactile peut également être utilisé lorsque vous portez des gants.

De nombreuses options font de la doseuse Weisser une machine qui répond entièrement à votre demande : trémies de différentes contenances, becs verseurs, pistolet de dosage, pédale à pied, système anti-goutte, bras directionnel, etc.

17 rue Alfred Kastler • 67300 Schiltigheim • Tél. 03 90 20 07 07 • info@industrade.fr • industrade.fr