

La dosatrice volumetrica MPFSH-075 è in grado di dosare in modo accurato e preciso, un'ampia gamma di prodotti "critici" come:

- Riso cotto
- Pasta cotta (di formato lungo & corto)
- Verdure e Frutta a cubetti
- Insalate
- Cereali
- Surimi, gamberetti & carne trita



Questo dosatore può raggiungere i 60-75 colpi/min in base al tipo di prodotto, contenitore e configurazione nastro. Può essere posizionato sopra svariati tipi di nastri trasportatori così come su un'ampia gamma di confezionatrici sia verticali che orizzontali



Quando il prodotto è stato caricato nella tramoggia, un nastro con uno speciale dispositivo a "dito" azionato da un variatore, conduce il prodotto alla testa di dosaggio.

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

- Tubo trasparente di alimentazione prodotto con controllo livello elettronico
- Sistema di dosaggio volumetrico "a tasche" regolabile,



dotato di un dispositivo di separazione prodotto a piatto, a lama affilata oppure ad ago.

- Scarico prodotto in sincronizzazione con il flusso contenitori, assistito da un getto ad aria regolabile
- Lavaggio nastro lato inferiore
- Nastro a smontaggio rapido

Il flusso del prodotto ed il carico della tazza viene migliorato dall'uso della pompa vuoto Venturi.

Tutti i componenti pneumatici ed elettrici sono contenuti in quadri a tenuta stagna (eseguiti da NEMA 4X - protezione IP66).



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

E' montato sulla base del nastro di alimentazione, e le funzioni del dosatore sono controllate da componenti pneumatici.

Questo macchina è stata progettata per permettere un facile upgrade al modello MPFSC-120 con PLC per aumentarne la velocità di produzione e la funzionalità.

Pulizia rapida e semplice con minimo spostamento delle parti, rimozione tramoggia, consolle, smontaggio rapido testa e nastro.



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

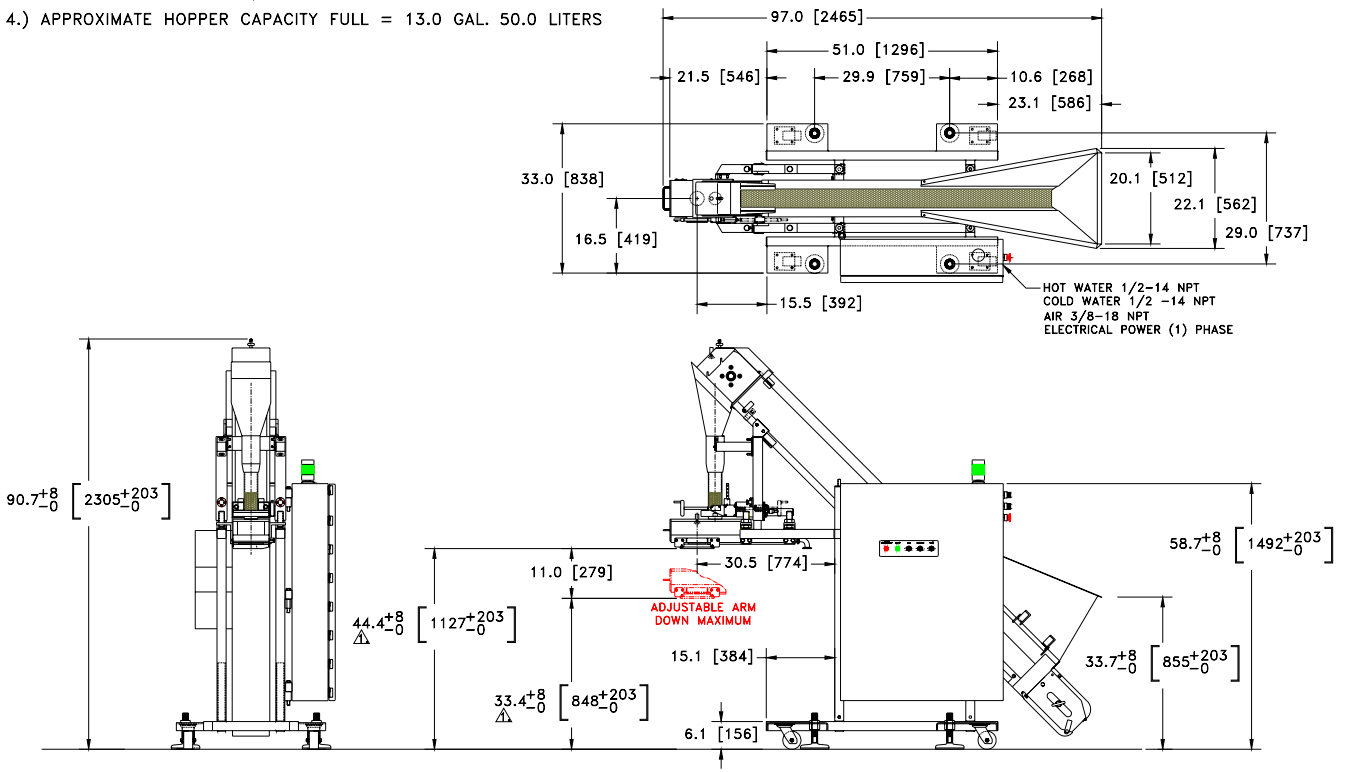
TABELLA DEI VOLUMI STANDARD			
Con testa dosante da	Gamma Standard	Gamma Opzionale	Gamma Speciale
1.75" (44 mm)	36 - 154 cc		
2.00" (51 mm)	47 - 165 cc	145 - 188 cc	
2.75" (70 mm)	93 - 339 cc	317 - 457 cc	447 - 636 cc
3.25" (82 mm)	123 - 459 cc	429 - 619 cc	
4.75" (121 mm)	267 - 887 cc	744 - 1211 cc	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	

MPFSH SPECIFICATIONS

- AIR CONSUMPTION = (@ 60 CPM) 80 PSI @ 30-35 CUBIC FT./MIN
5.5 BARS @ 51-60 NM/HOUR
 - WATER CONSUMPTION = 0.0-1.0 GAL./MIN. @ 40 PSI
0.0-3.8 LITERS/MIN. @ 3 BAR
 - POWER REQUIREMENTS = CONVEYOR MOTOR 1/2HP 3PH WITH VARIABLE SPEED
FREQUENCY INVERTER (.37KW)
(1) PHASE 120/240 VOLT
- TOTAL POWER REQUIRED WITH AIR VACUUM PUMP= .45 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]



NOTE: DIMENSIONS ARE IN INCHES [mm]