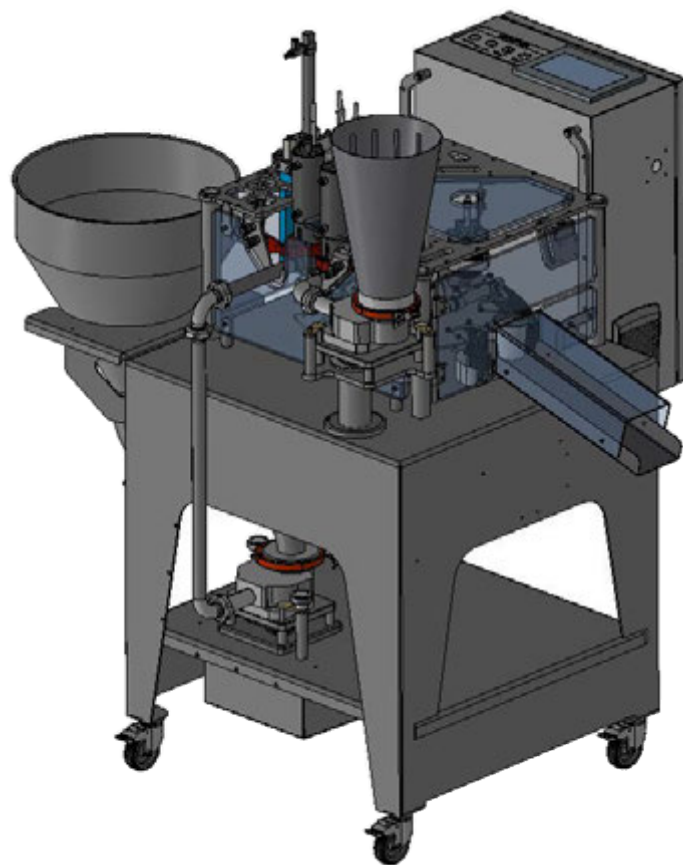
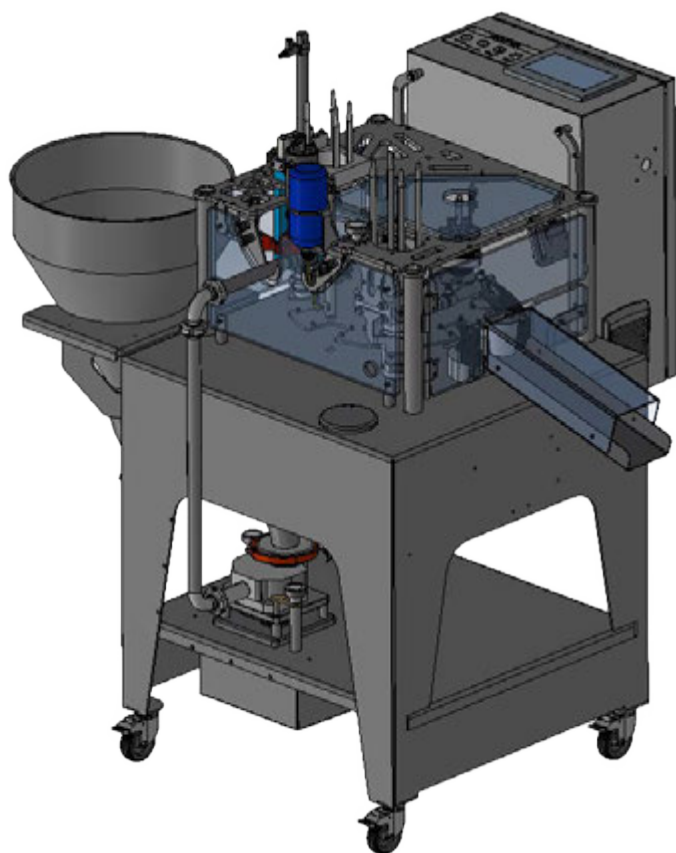


Conditionneuse COMBI 31

Avec dosage de l'arôme et bi-couches



Nature des produits à traiter :

- Yaourt étuvé.
- Yaourt brassé.
- Fromage blanc.
- Crème dessert.
- Riz au lait.
- Confiture.
- Miel.
- Coulis.
- Etc...

Options conditionneuses (Type COMBI 31) :

- Doseur Arôme interchangeable suivant l'arôme.
- Doseur bi-couches :
 - Option Coupe-goutte à pinces.
 - Option Coupe goutte à clapet.
- Table de réception 1500 x 700 x 900 (4 roulettes inox dont deux avec freins) + étagère basse.
- Convoyeur de sortie, longueur 1m.
- Table d'accumulation Ø 0,8m.
- Marqueur jet d'encre. Impression sur l'opercule.
 - Jour - Mois - Année.
- Cuve de 50 litres sur trépieds.
- Cuve de 100 litres sur trépieds.
- Pompe de transfert à lobes 2 branches avec Lissalim pour lissage.
- Pompe de transfert seule à impulseur 0.5m³.
- Pompe de transfert seule à impulseur 1.5m³.



Conditionneuse COMBI 31

Avec dosage de l'arôme et bi-couches

Données techniques :

- Dosage volumétrique de 50ml à 125ml.
- Type d'emballage :
 - Pot Ø68mm, empilable, dépilable et thermoscellable :
 - PP.
 - Carton/PE.
- Opercules Ø68mm, empilable, dépilable et thermoscellable :
 - Aluminium.
 - PET prédécoupé.
- Cadence : 1200 à 1400 pots/heure pour liquide et brassé.
 - La cadence peut varier selon le type de produit conditionné.
- Possibilité de retourner le bec de dosage à 90° afin d'utiliser le doseur en autonome, hors de la conditionneuse, pour le remplissage d'autres emballages : pots verre ou plastique autres diamètres, bouteilles...
 - Amplitudes de dosage :
 - De 3g à 15kg selon le produit et le corps de pompe utilisé.

