

Remplisseuse semi-automatique avec chauffage

Remplisseuse semi-automatique avec chauffage

Fabricant : DMC

Modèle	Volume	Précision
DMC-FV10	10 à 100ml	± 1%
DMC-FV50	50 à 500ml	± 1%
DMC-FV100	100 à 1000ml	± 1%

Système de dosage : volumétrique

Température : 0 à 80°C

Pour crèmes, lotions, pâtes

La doseuse comprend dans la partie frontale toutes les commandes pour la régulation de l'aspiration et du dosage, l'entrée d'air de réseau et le régulateur de pression avec filtre sont placés latéralement

Machine sur roues pour un déplacement facile

Table de support de bouteille réglable en hauteur

Le système pneumatique comprend un sélecteur qui permet une séquence automatique de répétitions de cycles

Le démarrage du cycle de dosage a lieu avec une pédale équipée d'une connexion d'environ 1m

Réglage du volume de dosage par volant avec indicateur numérique de référence

Trémie chauffée complète avec mélangeur à vitesse variable

Réservoir équipé de deux parois : paroi interne pour contenir le produit transformé et paroi intermédiaire pour confinement / circulation des fluides de chauffage

Dimensions hors tout (Lxlxh) : 400x400x1600mm

Remplisseuse semi-automatique avec chauffage

Semi-automatic filling machine with heating

Manufacturer: DMC

Model Volume Accuracy

DMC-FV10 10 to 100 ml ± 1%

DMC-FV50 50 to 500 ml ± 1%

DMC-FV100 100 to 1,000 ml ± 1%

Dosing system: volumetric

Temperature: 0 to 80°C

For creams, lotions and pastes

The front panel of the dosing machine houses all the controls for regulating suction and dosing; the mains air inlet and the pressure regulator with filter are located on the side

Machine on castors for easy movement

Height-adjustable bottle support table

The pneumatic system includes a selector switch that enables an automatic sequence of repeated cycles

The dosing cycle is started using a foot pedal fitted with a cable approximately 1 m long

Dosing volume adjustment via a handwheel with a digital reference indicator

Heated hopper complete with a variable-speed mixer

Tank fitted with two walls: an inner wall to contain the processed product and an intermediate wall for the containment and circulation of heating fluids

Overall dimensions (L x W x H): 400 x 400 x 1600 mm

Remplisseuse semi-automatique avec chauffage

