

DOSAGE ET REMPLISSAGE

Doseuse pneumatique 1 tête 100-1000 ml avec malaxeur

 100 à 1 000 ml — précision $\pm 0,5 \%$ — malaxeur intégré — inox 304

RÉFÉRENCE PRO.000.656	MARQUE IKNO	FAMILLE Dosage et remplissage
---------------------------------	-----------------------	---



■ Caractéristiques techniques

Volume de remplissage	100 à 1 000 ml
Précision	$\pm 0,5 \%$
Cadence	1 à 25 cycles/min *
Pression d'air	0,4 à 0,6 MPa
Puissance	120 W
Diamètre de la buse	20 mm
Trémie	Acier inoxydable, avec malaxeur en spirale
Matériau	Acier inoxydable 304
Poids	45 kg
Dimensions	1 000 × 280 × 650 mm

* Cadence indicative, variable selon la viscosité du produit et le volume dosé.

■ Description

Cette doseuse pneumatique à une tête remplit de 100 à 1 000 ml par cycle, avec une précision de $\pm 0,5 \%$. Sa grande trémie en acier inoxydable intègre un malaxeur en spirale qui brasse la sauce en continu : le produit reste homogène et chaque dose contient la même proportion de particules. Le couvercle à poignées s'ouvre facilement, et la buse de 20 mm remplit sans égoutter.

Elle est conçue pour les produits pâteux et visqueux, y compris les sauces épaisses avec morceaux : confitures, sauces, beurre d'arachide, ketchup, pâtes à tartiner. Avec 1 à 25 cycles par minute selon le produit, elle s'adresse aux conserveries artisanales, coopératives et fabricants de produits alimentaires ou cosmétiques qui conditionnent des pots et bouteilles de moyen format.

■ Points forts

- Malaxeur en spirale dans la trémie : produit homogène
- Précision de $\pm 0,5 \%$
- Remplissage sans égouttement
- Pour produits épais, même avec morceaux
- Construction en acier inoxydable 304

■ Limites d'emploi et conseils

- Machine pneumatique : elle nécessite un compresseur d'air fournissant 0,4 à 0,6 MPa.
- Les morceaux doivent passer par la buse de 20 mm : vérifier la taille des particules du produit.
- Contrôler la dose sur quelques pots à chaque changement de produit ou de viscosité.
- Démonter et nettoyer trémie, malaxeur et buse après chaque production.

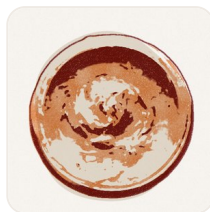
■ Produits et applications



Confitures



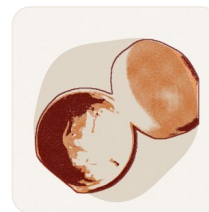
Sauces et ketchup



Beurre d'arachide et pâtes à tartiner

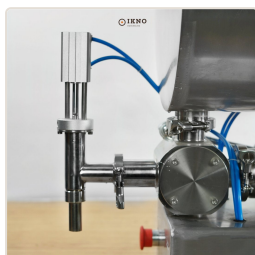


Miel



Crèmes cosmétiques

■ Détails et accessoires



■ Achat et service IKNO

- Facture légale avec ICE
- Garantie 12 mois pièces et main-d'œuvre, par écrit
- Pièces de rechange en stock, pendant et après la garantie
- Livraison partout au Maroc — showroom à Casablanca (Agadir prochainement)



Fiche en ligne



Devis WhatsApp