

VF/SP-E

Dosatore elettronico a pistone
Electronic Piston Filler
Doseur électronique à piston
Elektronischer Kolbendosierer



G. MONDINI SpA
SISTEMI CONFEZIONATI DI AUTOMAZIONE

Dosatore volumetrico a pistone atto al dosaggio di prodotti semiliquidi e pastosi contenenti anche pezzi solidi di grandi dimensioni; particolarmente adatto per tutti questi prodotti che non devono assolutamente subire variazioni di forma o consistenza durante il dosaggio. In due versioni (tramoggia 15 litri - tramoggia 200 litri). La pompa di dosaggio è azionata da un servomotore con asse controllato, che permette di ottenere una precisione assoluta di posizionamento e grande flessibilità di funzionamento. Il P.L.C. di comando permette la variazione automatica del volume di dosaggio e la memorizzazione di varie ricette di funzionamento



con le quali è possibile disporre, per ogni prodotto che si deve dosare, di un programma ottimale in funzione delle caratteristiche del prodotto stesso; variando i parametri, quali il tempo di dosatura o la quantità di prodotto, il dosatore varia automaticamente la velocità. La particolare realizzazione, completamente in acciaio inox Aisi 304 e Aisi 316, di tutte le parti che vanno a contatto diretto con il prodotto, garantisce un corretto lavaggio in CIP.

Completano il dosatore: - Una valvola di dosaggio a comando pneumatico idonea sia per il taglio di pezzi di prodotto che per garantire una chiusura ermetica. - Sonde elettroniche di controllo del livello prodotto nella tramoggia che permettono il collegamento con pompe o dispositivi di caricamento automatico. - Gruppo agitatore per mantenere omogenea la sospensione del prodotto. - Gruppo rasatore con coclea di spinta (in alternativa all'agitatore per prodotti particolari). - Possibile tramoggia riscaldata, tramite resistenza, per il mantenimento in temperatura del prodotto.

Produzione fino a 60 cicli al minuto.

Consumo energia elettrica:
4,6 KW/h

Consumo aria compresso:
0,5 litri al ciclo.

Peso netto: 15 lt. 120 Kg.
- 200 lt. 190 Kg.



The Filler is suitable for dosing liquid and semi-liquid product containing solid particulates up to 3cm cubed and all products that may be damaged by the filling process e.g. vegetable soup, small pasta with broth, tripe, Russian salad, puree, boiled rice with sauce etc.

The Piston filler is supplied in two versions the 15 litre hopper and the 200 litre hopper.

The piston is operated by a servo motor that provides accurate and consistent control during filling and is highly flexible for changeover.

A PLC is used to control the filler which allows pre-programming of different product recipes. Automatic variation of the fill volume when a given recipe is selected is therefore possible. When changing a stored programme i.e., adjusting the fill time or volume of fill, the speed of the piston is automatically adjusted to suit.

The following additional items are available: - special dosing valve with pneumatic operation for accurate cut off at the end of the filling cycle. Pieces that are passing through the nozzle at the end of the cycle will be severed.

- Product hopper complete with level probes to call product as required.
- Agitating device inside the hopper to keep particulates in suspension if required. - in additions to the agitator, a product scraper and feed screw can be fitted inside the hopper for viscous or non flowing materials.
- Jacket hopper with indirect heating system for maintaining product temperature (hot or cold).

Material: the machine frame is constructed in AISI 304. All product contact parts are in AISI 316 stainless steel and washing of the machine can be carried out using a CIP system.

Speed: up to 60 cycles/minute depending upon product consistency.

Compressed air consumption: 0.5 NL/cycle.

Power consumption 4.6 KW/hour.

Net weight: 15 lb. 120 Kg. - 200 lb. 190 Kg.

Doseur volumétrique à piston, pour le dosage de produits semi-liquides et pâteux, même contenant des morceaux de grandes dimensions; particulièrement adapté pour tous les produits qui ne doivent absolument pas subir de variations de forme ou de consistance durant le dosage.

Existe en deux versions (trémie de 15 litres ou de 200 litres).

La pompe de dosage est actionnée par un servomoteur avec contrôle d'axe, qui permet d'obtenir une précision absolue de positionnement et une grande flexibilité de fonctionnement. L'automate programmable permet la variation automatique du volume de dosage et la mémorisation des différentes recettes de fonctionnement, grâce auxquelles il est possible de disposer, pour chaque produit qui doit être dosé, d'un programme optimal en fonction des caractéristiques du produit; en modifiant les paramètres, à savoir le temps de dosage ou la quantité de produit, le doseur change automatiquement la vitesse.

La réalisation particulière, complètement en acier inox AISI 304 et AISI 316, de toutes les pièces qui sont en contact direct avec le produit, garantit un lavage correct en NEP.

Le doseur est équipé avec: - Une vanne de dosage à commande pneumatique, capable de couper des morceaux de produit et de garantir une fermeture hermétique. - Des sondes électroniques de contrôle du niveau produit dans la trémie, qui permettent le raccordement avec des pompes ou des dispositifs de chargement automatique. - Un groupe agitateur, pour maintenir homogène la suspension du produit.

- Un groupe reouleu avec vis de gavage, (en variante à l'agitateur, pour des produits particuliers). - En option, une trémie réchauffée par résistance, pour le maintien en température du produit.

Production: jusqu'à 60 cycles par minute

Consommation énergie électrique: 4.6 KW/heure.

Consommation air comprimé: 0.5 litres par cycle.

Poid net: 15 lb. 120 Kg. - 200 lb. 190 Kg.

Elektronischer Kolbendosierer zum Abfüllen von pumpfähigen Produkten auch mit stückiger Konsistenz.

Außers produktchonende Arbeitsweise des Dosierers.

Lieferung in zwei Ausführungen: 15 l und 200 l Trichter. Bei 200 l

Ausführung Trichter pneumatisch kippfähig zur leichten Reinigung.

Der Dosierkolben wird mittels

Servomotoren angetrieben.

Dieses ermöglicht eine

absolut genaue

Mengendosierung.

Verstellung sowie

Abspeicherung diverserer

Parameter wie Füllmenge,

Füllzeit, Füllgeschwindigkeit

etc. über PLC Steuerung

(Siemens).

Abspeicherung diverserer

Rezepten möglich. An

die Veränderung der

Parameter paßt sich der

Dosierer automatisch an.

Ausführung in Edelstahl

AISI 304 und AISI 316.

CIP reinigungsfähig (Option).

Pneumatisch gesteuertes Dosierventil.

Füllkopf mit patentiertem Schließmechanismus

zum Vermeiden des Nachtröpfens (Option:

Füllkopf beheizbar)

Elektronische Füllstandskontrolle im

Vorratsrichter. Synchronisation mit

Produktabfüllventilen,

Produktipumpen o.ä.

Trichter inkl verstellbarem

Rührwerk (Option: Schaber,

Trichter beheizbar).

Wechsel des Dosierkolbens

sowie Füllkopf möglich zur

Abdeckung verschiedener

Füllbereiche.

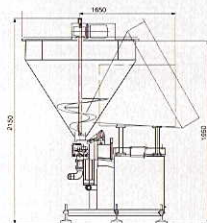
Mehrfachnutzen möglich.

Leistung: bis 60 Füllungen pro Minute.

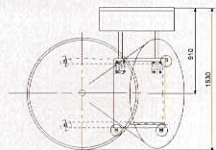
Elektrischer Anschluß: 4 - 6 KW/h, je nach Ausstattung

Druckluftverbrauch: 300 l/min, bei 6 bar

Gewicht: 15 l - 120 kg netto / 200 l - 190 kg netto.



200 LT.



15 LT.

