

UNIVERSAL 1000i SERVO FS



Beispiel-Foto; Maschine mit Zubehör ausgestattet



Die Universal 1000i Servo FS ist eine einzigartige Kolbendosieranlage mit Servo-Steuerung für die lebensmittelverarbeitende Industrie. Sie erfüllt höchste Hygiene-Anforderungen und ist hervorragend geeignet für die Verarbeitung von glatten sowie stückigen Produkten wie z.B. Teigen, Füllungen, Saucen, Salaten, Pie-Füllungen und vielem mehr. Die Universal 1000i Servo FS kann mit den unterschiedlichsten Zubehörteilen ausgestattet werden und die ergonomische Powerlift Technology ermöglicht ein Befüllen des Trichters ohne schweres Heben.

VORTEILE:

- 27% mehr Antriebsstärke als die pneumatisch angetriebenen Dosieranlagen
- Geschwindigkeits- und Portionskontrolle
- Komplette Edelstahl-Konstruktion ermöglicht schnelle Reinigung im Geschirrspüler
- Die Powerlift Technologie ermöglicht ein Befüllen des Trichters ohne schweres Heben
- Volumen und Geschwindigkeit programmierbar
- Programmierbare Ansaug-, Ausstoß- und Nachlade-Geschwindigkeiten für ein optimales Ergebnis bei unterschiedlichen Produktdichten
- Als Einzelanlage oder integriert in automatisiertem Produktionssystem zu betreiben
- Ermöglicht die Steuerung mehrerer Dosieranlagen über automatisiertes Produktionssystem
- Möglichkeit an Kontrollwaage anzuschließen für automatische Volumen-Anpassung
- Dosiervolumen von 5 ml bis 1060 ml

BESONDERHEITEN:

- PLC Kontrollsystem: Touchscreen mit Farbdisplay innerhalb eines Edelstahl-Kontrollpanels
- 6 unterschiedliche Modi für Dosieren, Streichen, Flüssigkeiten und Mehrfachdosierungen
- Rezeptspeicher für 100 Rezepte
- Abgeschrägte Abdeckung für bessere Hygiene und Reinigung
- Pneumatikventile, perfekt geeignet für extreme Umgebungstemperaturen / Luftfeuchtigkeit
- Fahrbarer Edelstahl-Rahmen für mehr Flexibilität
- Verfügt über "one-touch"-System zum Hoch- und Runterfahren der Maschine

UNIVERSAL 1000i SERVO FS



STANDARD DEPOSITOR

SERVO DEPOSITOR

		27% mehr Antriebsstärke als die pneumatische Version
Dosiergeschwindigkeit /-volumen	Manuelles Einstellen	😊 Automatisch
Minimum Dosiervolumen	15% des max. Dosiervolumens	😊 5% des max. Dosiervolumens
Zyklusähler	✗	😊
Vorladen und Rückzug	✗	😊 Ja, elektronisch justierbar
Elektronischer Rezeptspeicher	✗	😊 Speicherkapazität 100 Rezepte
Dosiermodus für Flüssigkeiten	✗ Nein, Flüssigkeiten könnten spritzen	😊 Langsamer Start / Ende des Dosiervorgangs verhindert Spritzen
Streichenwendungen	Okay	😊 Hervorragend geeignet für ein glattes, sauberes Streichergebnis
Kontrollwaagen-Kompatibilität	✗	😊 Kontrollwaage zum automatisierten Justieren
Anlagen-Netzwerks-Kompatibilität	✗	😊 Statistische Daten (SPC) werden gesammelt und ausgewertet

LIEFERUMFANG

- Schnellanleitung und Ersatzteilset

ZYLINDERGRÖSSE	DOSIERVOLUMEN MIN	MAX
3"	55 ml	1060 ml
2.5"	36 ml	725 ml
2"	23 ml	440 ml
1.5"	12 ml	240 ml
1"	5 ml	98 ml



SENDUNGSMITTEILUNG

- Verpackungsmaße: 150 cm x 83 cm x 133 cm
- Verpackungsgewicht: 145 kg



GESCHWINDIGKEIT

- Bis zu 120 Portionen/Min. basierend auf 20% Dosiervolumen und abhängig von der Produktkonsistenz



ANSCHLUSS

- Druckluft: 4 CFM bei 80 psi (113 Liter/Min. bei 5.5 Bar)
- Elektrik: 220V AC einphasig, 10 A, 50-60 Hz



STÜCKENGRÖSSE

- Bis zu 19 mm (weiche Stücke)

ZERTIFIKATE

