

UNIVERSAL 2000i SERVO FS



PARTICULARITÉS:

- Système de contrôle PLC : Écran tactile avec écran couleur intégré dans un panneau de contrôle en acier
- 6 modes différents pour le dosage, le lissage, les liquides et les dosages multiples
- Mémoire pour plus de 100 recettes
- Cadre mobile en acier pour une plus grande flexibilité
- Couvercle biseauté pour une meilleure hygiène et un nettoyage plus pratique
- Vannes pneumatiques, parfaites pour les températures froides et chaudes et une humidité élevée

L'Universal 2000i Servo FS est une doseuse volumétrique à piston hors pair, avec servocommande, destinée à l'industrie alimentaire. Cette doseuse de haute performance répond aux plus hautes exigences en matière d'hygiène et elle a été spécialement conçue pour le travail. Elle est utilisée pour un dosage propre et précautionneux de produits de consistance épaisse à liquide, avec ou sans morceaux, par exemple des pâtes de gâteaux, crèmes, farces contenant des morceaux, sauces, salades, garnitures de chaussons, mousses fragiles, soupes et bien plus encore.

AVANTAGES:

- 27 % de force d'entraînement de plus que les doseuses à entraînement pneumatique
- Contrôle de la vitesse et des portions
- Construction entièrement en acier permet un nettoyage rapide au lave-vaisselle
- Ergonomic Powerlift technology for easy and convenient filling of the hopper
- Pour les produits contenant des morceaux comme pour ceux plus sensibles ; peut doser des morceaux particulièrement gros
- Volumes et rapidité programmables
- Vitesses d'aspiration, d'expulsion et de recharge programmables pour un résultat optimal et adapté aux différentes consistances des produits
- S'utilise comme unité isolée ou intégrée dans un système de production automatisé
- Permet de commander plusieurs doseuses par le biais d'un système de production automatisé
- Possibilité de raccord à une balance de contrôle pour un ajustement automatique du volume
- Volume de dosage : 15 ml - 2750 ml
- Grand entonnoir de 79 litres



DRESSEUSE STANDARD

DRESSEUSE SERVO

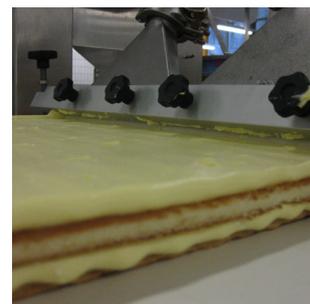
Vitesse/volume de dosage	Réglage manuel	27 % de force d'entraînement de plus que la version pneumatique 😊 Réglage automatique
Volume de dosage minimum	15% du volume maximal de dosage	😊 5% du volume maximal de dosage
Compteur de cycles	✗	😊
Précharge et retrait	✗	😊 Oui, ajustable électroniquement
Mémoire électronique pour recettes	✗	😊 Capacité de mémoire: 100 recettes
Mode de dosage pour les liquides	✗ Non, les liquides peuvent gicler	😊 Démarrage lent / la fin du processus de dosage évite les gicllements
Badigeonnages	Okay	😊 Parfaitement adapté pour un badigeonnage lisse et propre
Compatibilité avec les balances de contrôle	✗	😊 Balance de contrôle pour un ajustement automatique
Compatibilité pour être mise en réseau avec d'autres unités	✗	😊 Les données statistiques (MSP) sont collectées et évaluées

FOURNITURES

- Grand trémie de 79 litres
- Guide de démarrage rapide et jeu de pièces de rechange

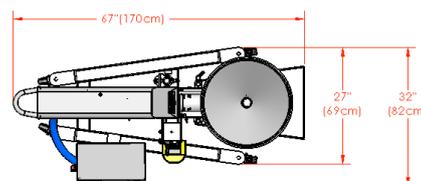
TAILLE DE CYLINDRE VOLUME DE DOSAGE

	MIN	MAX
5"	140 ml	2750 ml
4"	100 ml	2000 ml
3"	55 ml	1060 ml
2.5"	38 ml	800 ml
1.5"	15 ml	240 ml



INFORMATIONS D'EXPÉDITION

- Dimensions de l'emballage: 150 cm x 83 cm x 133 cm
- Poids emballée: 145 kg



VITESSE

- Jusqu'à 120 portions/min. basés sur 20 % du volume de dosage et selon la consistance



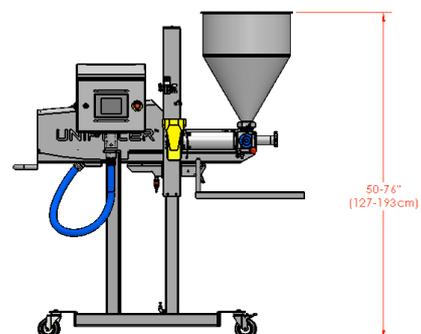
BRANCHEMENTS

- Air comprimé 3 CFM pour 80 psi (170 litres/min. pour 5,5 bar)
- Électrique : 220V AC monophasé, 10 A, 50-60 Hz



TAILLE DE MORCEAUX

- Jusqu'à 38 mm (morceaux mous)



CERTIFICATS



Pitec AG
 Staatsstrasse 51
 CH-9463 Oberriet
 Tel +41 (0) 71 763 81 11
www.pitec.ch
info@pitec.ch