

LES TRAITEURS PLATS CUISINÉS

DOSAGE PRODUITS DIVERS

- liquide ou pâteux
- avec ou sans morceaux
- température négative jusqu'à 85°C
- nappage sauce ou coulis, etc...
- codosage plusieurs produits
- nettoyage CIP ou manuel
- doseur pouvant être associé à toutes machines

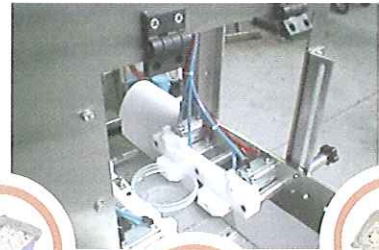


CONDITIONNEUSE LINÉAIRE ET ROTATIVE

de 1500 à 18000 pots/heure



DÉPOSE COUVERCLE



ENCAISSEUSE



DOSAGE PRODUITS SECS

- pépites chocolat
- génoises
- fruits secs



REMPLISSAGE DE BOLS, POTS VERRE, POTS GRAIS





ÉQUIPEMENTS

DÉPILEUR POTS - COUVERCLES

ou chargement pots verre ou barquettes

DOSEUR

• produit avec ou sans morceaux

DOSEUR MULTICOUCHES

• sans interpénétration

COUPES GOUTTES

• différentes références en fonction des produits

PRODUIT SEC

• dosage pour décoration

MONTE ET BAISSÉ DOSAGE

F1 / Pos init

F2 / Vitesse

F4 / Pos bas

F1 / Tempo

F10 / GV :

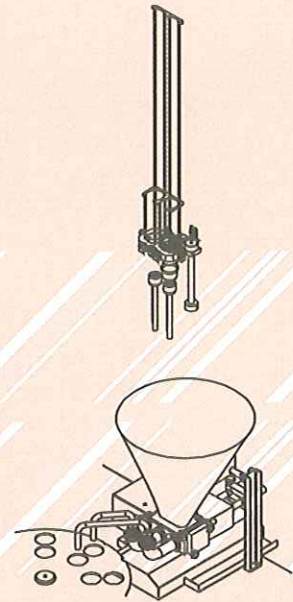
F9 / Pos GV :

F8 / Vit coup :

F7 / Pos fin dos :

F6 / Vit dos :

F12 / Top test



OPERCULAGE

• alu ou film (avec ou sans décor)

COUVERCLE FRAÎCHEUR

• couvercle sur barquette thermoformée avec ou sans soudure charnière

COUVERCLAGE

• dépilage et clipsage
• capsule non dépilable

AUTRES

• dépose leaflet, gadget, etc...

