



DOSEUR VOLUMETRIQUE STARDOSE



Fabrication
Française

Cette machine allant **de 5 à 24 pistes**, permet de doser des produits liquides à pâteux avec ou sans morceaux, tout en respectant les produits. Ce doseur nettoyable en place **s'adapte sur toutes les machines de conditionnement**.

Cadence jusqu'à 86 400 pots par heure

Descriptif technique :

- Construction en inox 316L et plastique technique pour les parties en contact avec les produits et les solutions de nettoyage
- Puissance électrique 1 à 5 kW suivant le nombre de corps
- Tension électrique 220V mono, 220 ou 380 tri (autre en option)
- Air comprimé 6 bars
- Moteur Brushless
- Protection IP 65



Partenaire inventif de l'industrie agroalimentaire

Important : La motorisation Brushless, permet l'optimisation des cycles de dosage avec paramètres accessibles au pupitre (volume, vitesse d'aspiration, vitesse de dosage, accélération et différents cycles d'amorçage ou vidange. Ces paramètres sont sauvegardés dans des recettes.

Options possibles :

- Piston compensateur
- Silos de stockage sous vide ou sous pression
- Bacs broyeurs ou bacs mélangeurs
- Monte et baisse buses de dosage
- Monte et baisse récipients à doser
- Buses spéciales décoration pour crème chantilly, pâtissière...



ATI S.A.S. – 10, rue des Alizés – BP 52 – 14790 VERNON FRANCE

Tél : (33) 02 31 26 98 95 - Fax : (33) 02 31 26 67 43

www.groupe-ati.fr

S.A.S au capital de

501 600 € - Siret : 442 450 276 00013 - RCS : Caen - Code APE 2899B

Groupe **ATI**