



Dosering og påfyldning i fødevarerindustrien

Kundespecifikke doseringsløsninger:

- Enkel integration og kontrol i automatiserede løsninger
- Doseringshastigheder kan justeres „on-the-fly“
- Dynamisk volumenkontrol / kontinuerlig indstillelig
- Højeste præcision (+/- 1%)
- Dosering af selv de sværeste produkter (stærkt viskøs, slibende, skærefølsomme, faststofbelastede væsker)



ViscoTec har udviklet det perfekte doseringssystem til mange forskellige formål. Det er baseret på meget nøjagtig dosering og en endeløs stempelpumpeteknik. Takket være langsigtet samarbejde med producenter af automatisering har vi fået årtiers erfaring. Vores systemer anvendes succesfuldt over hele verden.

Perfekt til:

- Udsmykningsopgaver i konfektur- og bageri-industrien
- Kundenspecifikke applikationer (personlig / tilpasset)
- Små forme for emballage / prøvefyldning
- Specifikke fødevarer / små mængder (smagsstoffer, enzymer, probiotika osv.)
- Convenience food / færdigretter



Hygiejnisk Dispenser VHD

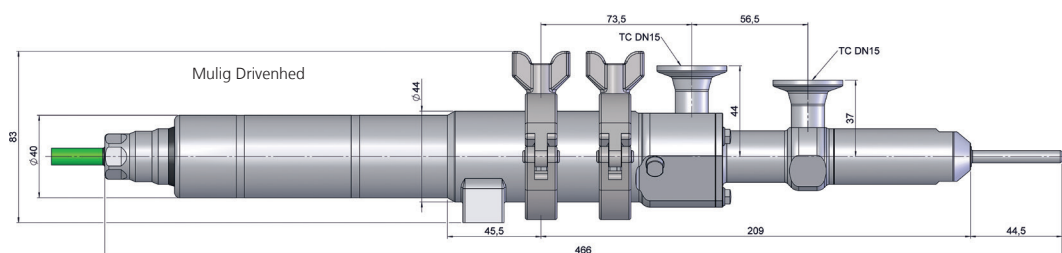
- Mulighed for tilbagesug (ingen dryp eller streng)
- Hurtig og nem montering og demontering
- Kompakt design
- Design udført i henhold til EHEDG-retningslinjer
- FDA-kompatibel konstruktion / udvikling
- Optimeret interiør ift. død-rum
- Spulingstilslutning for automatisk rengøring
- Hermetisk lukket procesområde (skylleområde / tætningskammer)

Teknisk data

Mindste doseringsmængde	0,2 ml
Doseringsnøjagtighed	±1%
Mellem temperatur	-20 til +120 °C
Maks. Doseringstryk	20 bar
Produkt i kontakt med materialer	1.4404 (AISI 316L), FDA-kompatibel elastomerer
Tilslutningsmuligheder	Luer-Lock, procesforbindelse (TriClamp), doseringsdyse (Ø 6x1x50 mm)
Motor	Børstefri servomotor med gear 100% hygiejnisk indkapslet

Dimensionstegning

3VHD8 (0,35 ml / omdrejning)



3VHD12 (1,7 ml / omdrejning)

2VHD12^(3D) (5,1 ml / omdrejning)

