

AUTOMATIC PORTIONER DA-500

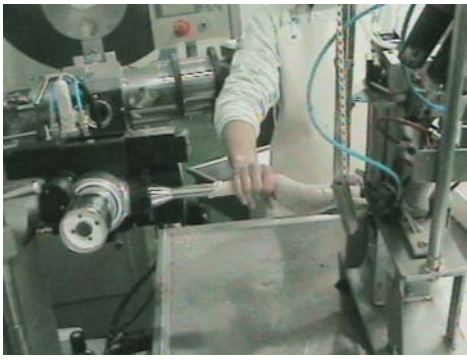
DOSEUR AUTOMATIQUE DA-500

AUTOMATISCHER DOSIERER DA-500

DOSIFICADOR AUTOMATICO DA-500



INDUSTRIAL  
**fuerpla**<sup>®</sup>



Dosificador con embudo recto  
**Portioner with straight funnel**  
*Doseur avec cornet droite*  
**Dosierer mit dem rechtschaffenen Trichter**



Dosificador con embudo con válvula anti-goteo  
**Portioner with anti-dripping valve**  
*Doseur avec valve anti-goutter*  
**Dosierer mit Trichter mit Ventil tropfe ich**



Dosificador con retorcedor  
**Portioner with twister**  
*Doseur avec retordeoir*  
**Dosierer mit Anbringen**

Dosificador neumático que se puede acoplar a cualquier embudadora vertical, horizontal o continua.

Aparato para dosificar de gran precisión, con porciones que pueden oscilar entre 15 y 500 gramos, con una sola maniobra, o hasta 2 kilos con varias maniobras.

Sistema único por su sencillez y eficacia, muy fácil de limpiar y completamente desmontable. Cuadro electrónico que permite controlar la pausa entre porciones, la señal para retorcedor, entrada auxiliar (para pedal o señal externa como una cinta transportadora), salida de comunicación a la embudadora (paro/marcha), modo manual o automático...

OPCION de sistema neumático retorcedor de tripa, para hacer salchichas tipo frankfurt desde peso 20 gramos.

OPCION de acoplar embudo con válvula anti-goteo para evitar el goteo de pastas finas en el llenado de tarros o botes de producto (y conexión a cinta transportadora)

Producción: Hasta 300 porciones por minuto (de 15 gramos)

Peso: 11 kilos

Consumo: 0,06 l/ciclo

Presión: 6 kg/cm<sup>2</sup>

**Pneumatic portioner that can be connected to any vertical, horizontal or continuous stuffer machine.**

**High accuracy portioning device, with portions that can be from 15 to 500 grams with a single operation, or up to 2 kilos with several operations. System unique by its simplicity and effectiveness, very easy to dismount completely and clean.**

**Electronic control panel that allows easily to set-up all its programs (Manual, Automatic) and parametres (pause between portions, output signal for twister, output signal for stuffer, auxiliary input signal for pedal or automatic flow line..)**

**OPTION to connect to a pneumatic twister, to make Frankfurt type sausages from 20 grams.**

**OPTION to connect a funnel with anti-dripping valve to dose paste-like and liquid products to containers (for example trays, jars or cans). Connection to an automatic flow line is available.**

**Production: Up to 300 portions per minute (of 15 grams)**

**Weight: 11 kilos**

**Consumption: 0,06 l/cycle**

**Pressure: 6 kg/cm<sup>2</sup>**

*Pneu doseur qui peut être relié à toute pousseur verticale, horizontale ou continue.*

*Appareil pour doser de grande précision, avec des portions qui peuvent osciller entre 15 et 500 grammes, avec une seule manoeuvre, ou jusqu'à 2 kilos avec plusieurs manoeuvres. Système unique par sa simplicité et efficacité, très facile à nettoyer et complètement détachable.*

*Tableau électronique qui permet de contrôler la pause entre des portions, le signal pour retorcedor, l'entrée auxiliaire (pour pédale ou signal externe comme un ruban transporteur), sortie de communication à l'emboutisseuse (chômage/marche), manière manuelle ou automatique...*

*OPTION de système pneumatique retordeoir de boyau, pour faire des saucisses type Francfort depuis poids 20 grammes.*

*OPTION de relier entonnoir avec valve anti-goteo pour éviter l'égouttement de pâtes fines dans le remplissage pots ou boîtes de produit (et connexion à ruban transporteur)*

*Production : Jusqu'à 300 portions par minute (de 15 grammes)*

*Poids : 11 kilos*

*Consommation : 0,06 l/cycle*

*Pression : 6 kg/cm<sup>2</sup>*

**Dosierend horizontaler oder ununterbrochenes Reifen, der sich kann, zu irgendein senkrechtem Embutidora anknoppeln.**

**Gerät von der hohen Präzision zu dosieren, mit Teilen, die und können, zwischen 15, 500 Gramm schwanken mit ein Manöver oder bis zu 2 Kilos mit mehreren Manövern.**

**Einmaliges, sehr leichte, gänzlich abnehmbares System durch, und zu säubern.**

**Das elektronische Bild, das, von der Kommunikation zu Embutidora herauskommt erlaubt, die Pause das Signal für Retorcedor, hilfs Entrada zwischen Teilen zu kontrollieren ,(für Pedal oder das äußerliche Signal wie ein Förderband) ,(Paro/, er geht), die manuelle oder automatische Weise...**

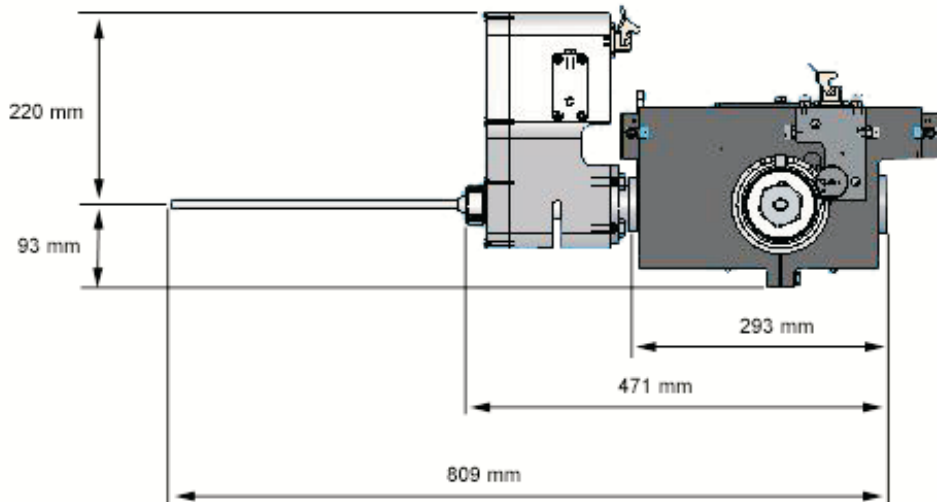
**OPTION des Systems retorcedor Reifen des Bauchs Würste von dem Gewicht tun Typ Frankfurt 20 Gramm.**

**DIE Option den Trichter mit Ventil anknoppeln tropfe ich, um den Tropfen der feinen Pasten im Füllen der Einmachgläser oder der Kähne des Produkts zu vermeiden ,(und Verbindung zu Förderband)**

**Produktion: Bis zu 300 Teile pro Minute ,(von 15 Gramm)**

**Gewicht: 11 Kilos**

**Verbrauch: 0,06 l/ciclo**



Avd/ Cami Nou,12

E-46910 BENETUSSER (Valencia-ESPAÑA)

Telf. +34 963 750 362 / 963 753 599. Fax. 963 961 474



www.fuerpla.com  
 E-MAIL: info@fuerpla.com