

DV

półautomatyczny
dozownik
objętościowy



Dozownik objętościowy DV to najbardziej uniwersalne urządzenie przeznaczone do rozlewu produktów płynnych lub półpłynnych, o szerokim zakresie lepkości. Napełnić można dowolny rodzaj i wielkości opakowań. (Tuby, słoiczki, butelki PET, kanistry itp.).

Dozownik DV, korzyści dla Państwa firmy:

- ▶ **Atrakcyjna cena – szybki zwrot inwestycji.**
- ▶ Wykorzystana technika napełniania pozwala dozować wszelkiego rodzaju substancje płynne, począwszy od rzadkich np. woda do bardzo gęstych i lepkich np. miód.
- ▶ Wszystkie elementy, mające kontakt z dozowanym medium, są wykonane w sposób umożliwiający szybki i łatwy demontaż w celu oczyszczenia urządzenia.
- ▶ Wysoka dokładność dozowania.



kremy
odżywki
olejki
zapachowe
conditionery
żele UV do
paznokci
żele
samochoodowe
guma do
włosów
żele do
włosów
lakiery do
paznokci
maść cynkowa
maści na
woskach
kremy do
butów
oleje
hydrauliczne
oleje
przekładniowe
olej palmowy
olej jadalny
dżemy
keczup
sosy gęste
masa
kajmakowa
masa
czekoladowa
miody
masło
orzechowe
majonez
masa makowa

DV Specyfikacja techniczna

Rodzaj dozownika:

Objętościowy DV wyposażony jest w pompy ssąco - tłoczące (głowice GV)

Ilość głowic GV:

1 lub 2

Dostępne zakresy dozy:

dla (GV15) 1-15 ml
dla (GV50) 5-50 ml
dla (GV250) 25-250 ml
dla (GV1000) 100-1000 ml

Zasilanie:

Pneumatyczne (sprężone powietrze).

Sposób pracy

Dozownik objętościowy działa na zasadzie zasysania ustawionej dozy płynu, a następnie wypełnienia nim podstawionego pod nalewak opakowania. Zaciąganie dozy może odbywać się bezpośrednio ze zbiornika lub beczki podstawionej obok maszyny albo jeżeli substancja charakteryzuje się znaczną lepkością, z leja zainstalowanego nad nalewakami.



GMP CE

ISO 9001

Dozownik objętościowy

+ Wskazania do zastosowania

- ▶ Pożądana wydajność dozowania jest mniejsza niż 1000 opakowań na godzinę.
- ▶ Dozowana substancja jest gęsta i lepka, produkt wymaga podgrzania lub ulega sedymentacji.
- ▶ Rozlewana doza mieści się w przedziale 2 – 1000 ml.
- ▶ Decydujemy się na wybór jednego urządzenia do konfekcjonowania kilku produktów o różnej lepkości i gęstości oraz różnych dozach np. 100, 500 1000 [ml].
- ▶ Priorytetem jest dokładność dozowania.

+ DOSTĘPNE ZAKRESY DOZOWANIA

Nalewarka wyposażona jest w jedną z dostępnych głowic objętościowych GV.

W zależności od wybranej głowicy dostępne są następujące zakresy dozowania:

2-15, 5-50, 25-250, 50-500 oraz 100-1000 [ml].

+ ROZDZIELACZ

Dobór odpowiedniego rozdzielacza zależy od charakteru dozowanego produktu. Dla małych doz (do 50 ml) stosujemy rozdzielacze KSG, dla większych wielkości dozy i produktów bardzo lepkich i/lub zawierających ciała stałe – rozdzielacz SOLID. Dla pozostałych produktów rozdzielacz suwakowy, który zapewnia podsysanie produktu.

+ STATYW

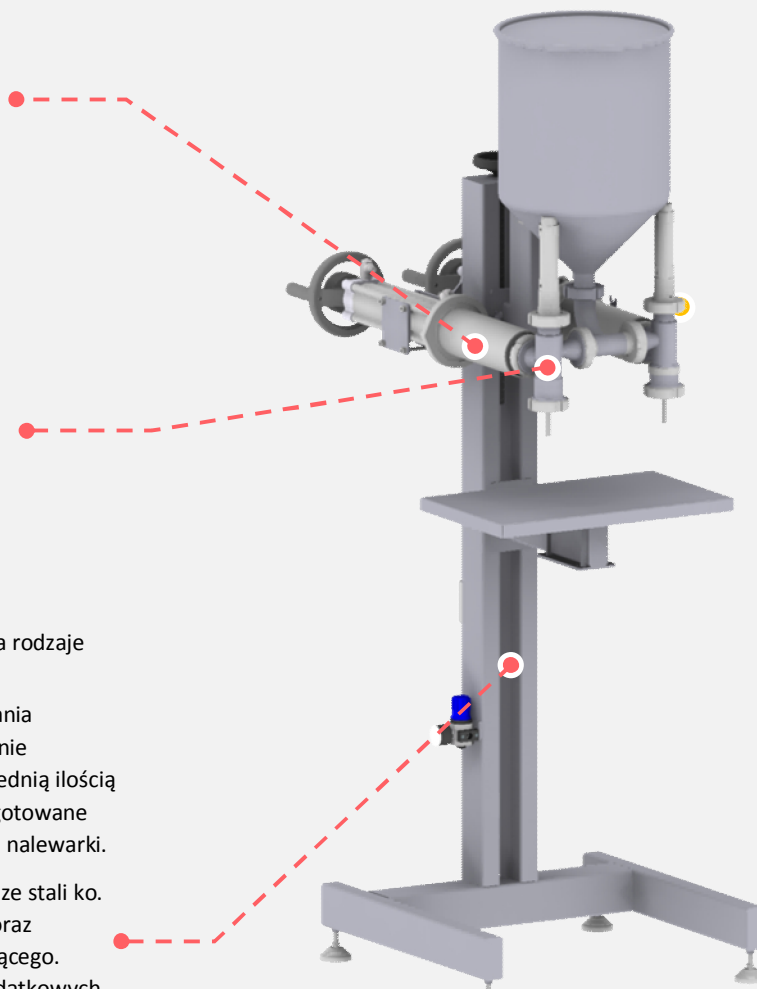
Specjalnie dla dozownika DV zaprojektowaliśmy dwa rodzaje statywów.

Pierwszy nablutowy, służy do bezpiecznego ulokowania urządzenia na dostępnym blacie roboczym. Rozwiązanie wskazane gdy w zakładzie nie dysponujemy odpowiednią ilością miejsca, lub jeżeli posiadamy już odpowiednio przygotowane stanowisko i zależy nam na redukcji kosztów zakupu nalewarki.

Drugim rozwiązaniem jest solidny statyw wykonany ze stali ko. Posiada on regulowany na wysokości blat roboczy, oraz możliwość podnoszenia i opuszczania zespołu dozującego. Zapewnia on stabilne mocowanie dla wszystkich dodatkowych podzespołów (lej buforowy, centrowniki itp.).

+ DODATKOWE WYPOSAŻENIE

W opcji proponujemy lej o pojemności 10l lub 30l, mocowany bezpośrednio przy układzie: rozdzielacz – głowica GV. Dostępny również z mieszadłem, które zapobiega sedymentacji produktu. Zbiorniki najczęściej stosuje się przy gęstych substancjach, których zasysanie z oddalonych zbiorników jest utrudnione.



• linie dozujące i zamykające • systemy etykietujące • etykiety

Projekt oraz rozwiązania techniczne zastosowane w maszynie DV przysługują Unilogo sp. z o.o. sp. komandytowa i są chronione na podstawie przepisów ustawy Prawo własności przemysłowej. Wszelkie wykorzystanie rozwiązań technicznych lub innych funkcjonalności maszyny bez zgody spółki Unilogo sp. z o.o. sp. komandytowa będzie powodować odpowiedzialność prawną.

Unilogo, Techniczna 5
05-500 Piaseczno

Tel: 22 716 82 02 Fax: 22 716 82 01

• www.unilogo.com.pl • info@unilogo.com.pl