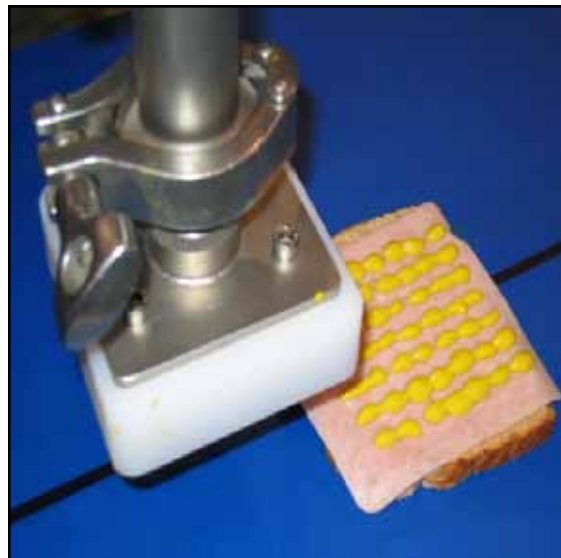


# VOLUMETRISCHER DEPOSITOR



Gezeigte Ausführung: Mini-Depositor

**G**rotes Volumetrischer Depositor ist ideal zum Aufbringen, Injizieren und Dekorieren mit allen flüssigen und teilflüssigen Produkttypen. Der Dosierer setzt genau und einheitlich eine breite Vielfalt von Lebensmittelprodukten mit verschiedenen Trichter-, Düsen- und Dekorierköpfen ab. Er ist in Einzel- und Mehrkopfkonfigurationen erhältlich und kann entweder manuell gesteuert oder in eine automatische Produktionslinie integriert werden. Der volumetrische Depositor wird mit Druckluft betrieben und kann in einer Lebensmittelproduktionsumgebung abgespritzt werden. Aufgrund seines einfachen Aufbaus lässt er sich zum Reinigen leicht ohne Werkzeuge zerlegen.

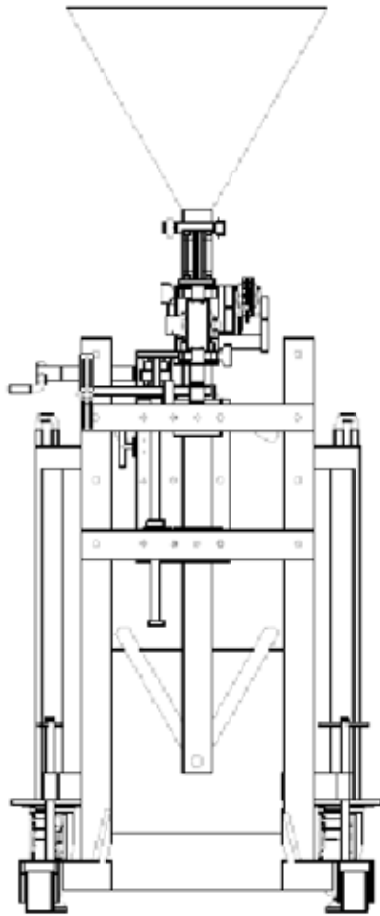


Der Volumetrische Depositor ist in drei Grundkonfigurationen erhältlich: Mini (70 g maximales Dosiergewicht), Mono (150 g maximales Dosiergewicht) und Particulate (zum Dosieren von viskoserer Produkten mit hohem Partikelgehalt). Alle Dosierer können als einfache Punktabsetzeinheiten geliefert oder mit zusätzlichen Zubehörköpfen ausgestattet werden, inkl. Hub- und Senkwürzköpfen und Flächenbelegköpfen. Die Hub- und Senkeinheit eignet sich ideal zum Aufbringen von Sandwichsoßen wie Mayonnaise, Ketchup und Senf. Die Flächenbelegeinheit verteilt viskosere Produkte wie Thunfisch und Eiersalat gleichmäßig über die gesamte Oberfläche einer Brotscheibe. Weiteres wählbares Zubehör sind u.a. Druckvorschub-, Rühr- und Schlagsysteme, die einen konstanten Druck im Dosierer halten, das Produkt ständig in Bewegung halten und ein Ablagern von Feststoffen verhüten.



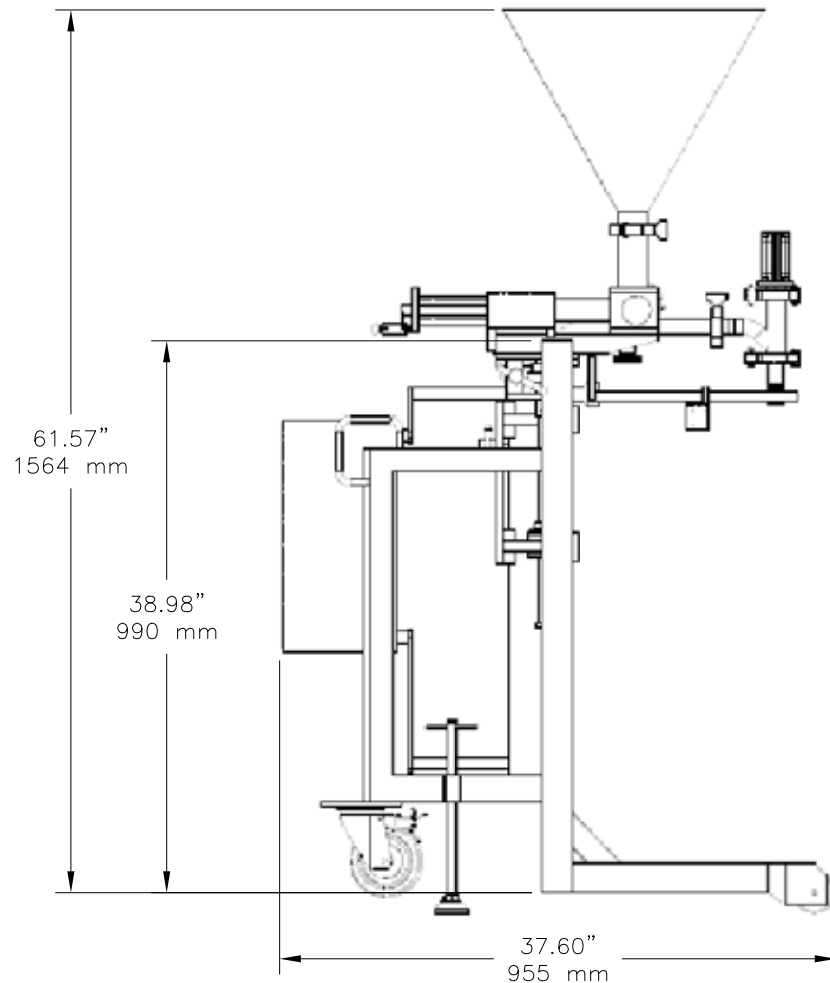
## Maßzeichnungen

### FRONTANSICHT



Gezeigte Ausführung: Mini-Depositor

### RÜCKANSICHT



## Merkmale

- Standardmodelle sind Mini (70 g), Mono (150 g), und Particulate (250 g) Grund-, Hub- & Senk- sowie Flächenbelegköpfe zum genauen Platzieren einer großen Produktvielfalt erhältlich
  - Zylinder für präzise Volumenregelung manuell justierbar
  - PLC- und Fotosensorsteuerung für Automatikbetrieb
  - Optionale Druckvorschub-, Rühr- und Schlaggeräte für optimale Fluidregelung erhältlich
  - Optionales Fußpedal für manuellen Betrieb
  - Elektrik: 200-575 V Drehstrom, 50/60 Hz.
  - Pneumatik: 60 psi
  - Zum Reinigen leicht ohne Werkzeuge zerlegbar
- Mit 3 Trichtertypen erhältlich:
- *Konisch*: am weitesten verbreitet, für eine breite Produktvielfalt geeignet
  - *Halslos*: zur stockungsfreien Zufuhr von viskoserer Produkten vom Trichter zum Depositor
  - *Vertikal*: für hochviskose Flüssigkeiten geeignet, kann zur Unterstützung der Produktzufuhr mit beschwertem Deckel integriert werden

04.10

### Firmensitz

1160 Gahanna Parkway  
Columbus, OH 43230  
USA  
tel. 614-868-8414  
fax 614-863-1647  
email sales@grotecompany.com



Präzisionsschneide-/Belegsysteme

www.grotecompany.com

### Vertrieb und Kundendienst in Europa

Wrexham Technology Park  
Wrexham, North Wales LL137YP  
Großbritannien  
tel. +44 (0) 1978-362243  
fax +44 (0) 1978-362255  
e-mail sales@intl.grotecompany.com