## **Envasadora Volumétrica DOSIFIX**

# características generales



La envasadora volumétrica DOSIFIX es el equipo ideal para el llenado de envases con productos líquidos y viscosos. Su diseño simple, facilita su utilización y su mantenimiento preventivo.

La DOSIFIX tienen una amplia aplicación en la industria. Gracias a su diseño de fácil limpieza, este equipo puede ser implementado en la industria farmacéutica (pomadas, colirios...), cosmética (cremas, dentífricos, colonias, laca de uñas, leches corporales...), alimentaria (salsas, mermeladas, margarinas...) y química (detergentes, colorantes...).

Para garantizar su utilización universal en la dosificación de líquidos y pastas, las juntas y el émbolo interior son de PTFE. El accionamiento neumático (manual mediante pedal, o automático con velocidad variable) le da una gran precisión en la dosificación, así como la posibilidad de regular con

gran exactitud la velocidad de aspiración y la de impulsión del producto, asegurando su adaptación a cualquier viscosidad.

#### **ACCESORIOS**

La envasadora DOSIFIX dispone de una serie de accesorios que facilitan su adaptación al envasado.

#### Alimentación

- » Tolva de carga: El producto puede alimentarse por gravedad mediante la instalación de una tolva superior, especialmente indicada para el envasado de materiales viscosos.
- » Aspiración directa: Para los líquidos con baja viscosidad se recomienda la alimentación mediante aspiración, instalando un racor en la entrada para conectar a un sistema de aspiración (bomba neumática, de pistón...), mediante una manguera flexible.
- » Tolva calefactada: determinados productos requieren estar a una temperatura concreta para su envasado. Para ello disponemos de una tolvas diseñadas con doble cámara y equipadas con resistencias eléctricas en baño de aceite o agua (según lo requiera el proceso) y sondas de control de temperatura.
- » Tolva homogeneizadora: disponemos de un sistema de agitación lenta con un áncora y rascadores para homogeneizar el producto previamente al envasado. Esto es especialmente útil para el envasado de productos en caliente.

#### Dosificación

» Para el llenado de envases de gran formato, se suministra un sistema automático de ciclo de envasado que permite repetir la dosificación programada de 0 a 99 veces, según su selección.



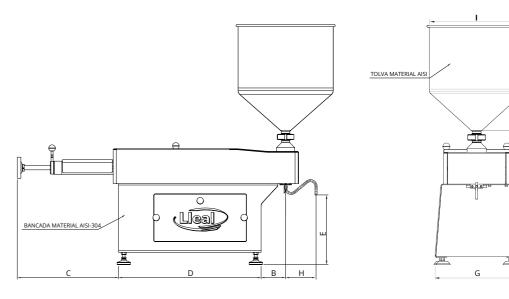
Envasadora Dosifix DN-300 con tolva de alimentación de 25 litros





- » Para casos especiales se puede suministrar un juego de dosificación suplementario para mejorar la precisión de llenado.
- » Para adaptar el equipo a los diferentes tipos de envases y productos, disponemos de un conjunto de boquillas de llenado con diámetros de 3 a 16 mm. Estas pueden ser rectas (especialmente indicadas para productos viscosos), o tipo sifón (curva) con sistema anti-goteo, adecuada para líquidos de baja viscosidad.

### Datos técnicos



Modelo	Dimensiones (mm)								
	Α	В	С	D	E	F	G	Н	I
DN-300	955	93	383	540	~ 264	494	301	115	Ø 303
DN-1000	1.128	114	546	653	~ 400	713	416	150	Ø 360

Accionamiento	Aire comprimido a 6 bar				
Rendimiento	400 - 1.200 envases por hora según dosificación				
		8 - 80 cm <sup>3</sup>			
	DN-300	10 - 200 cm <sup>3</sup>			
Gama de dosificación		15 - 300 cm <sup>3</sup>			
	DN 4000 -	15 - 300 cm³			
	DN-1000 -	50 - 1.000 cm <sup>3</sup>			
Capacidad tolva	DN-300	25 L			
alimentación	DN-1000	30 L			



Imagen en 3D de una instalación de envasado compuesta por una Dosifix con estación de cierre de tapones de rosca y cinta transportadora.