



POLICON
Engineering & Manufacturing

**Объемный
дозатор
(молочные продукты)**

Дозирование жидких (молока, кефира и т.п.) и вязких продуктов (майонеза, сметаны, кетчупа и т.п.) в пластиковую тару, поливки тортов мороженого джемом, шоколадной глазурью.



Особенности конструкции:

- возможность использования на разных продуктах
- высокая точность и возможность коррекции дозы

Технические характеристики:

Метод дозирования	объемный
Объем дозы, мл	5 - 100 или 100 - 500
Погрешность дозирования, мах, %	1
Электрическое питание, В/Гц	24 или 220/50
Давление воздуха, МПа	0,4 - 0,6
Производительность, мах	
л/час	1 500
доз/час	3 000
Габаритные размеры, мм, не более	
длина	220
ширина	150
высота	1 000
Масса, кг, не более	10
Обслуживание	1 человек
Данное изделие можно изготовить по ТЗ заказчика, учитывая его заданные параметры и особенности.	

Оборудование для пищевой промышленности

**Оборудование для производства шин,
резинотехнических изделий и пластиков**

Проектирование и модернизация производств

Нестандартное оборудование

Запасные части и сервис

Аутсорсинг - ремонт и обслуживание оборудования

Глобальные инжиниринговые решения



АО «Поликон»

**644009, Россия, г. Омск, ул. Лермонтова, 194
Тел./факс +7 (3812) 36-74-12, 36-74-02, 48-48-30
e-mail: info@policon-rt.ru
www.policon-rt.ru**