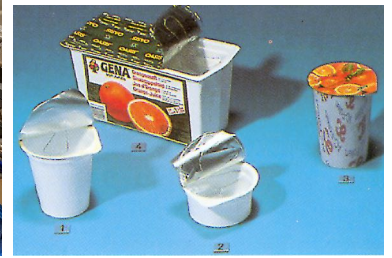


Abfüll- und Portioniermaschine TAGOPOR

für Grossküchen und Cateringbetriebe

Portioniermaschine TAGOPOR

Kompaktes und fahrbares Portioniergerät zur automatischen Abfüllung und Dosierung von Lebensmittel aller Art.



Maschinenbeschreibung:

Die Portioniermaschine TAGOPOR besteht aus einem aus fahrbarem Edelstahlgestell mit feststellbaren Lenkrollen, auf dem der Portionierer aufgebaut ist. Portionieren mit Dosierkolben, pneumatisch betätigtem Antriebs- und Drehzylinder sowie Mengenverstellereinrichtung. 1 Füllkopf mit einer Halterung am Gestell oder an einer anderen Stelle z.B. Verschiebeeinheit montiert. Verbindung zwischen Dosierkolben und Füllkopf mittels Verbindungsschlauch NW 38. Edelstahltrichter, ca. 30 Liter Inhalt.

Ausführung:

Mediumsberührende Teile Edelstahl 1.4571, Dosierkolben aus lebensmittelgeeigneter Bronze, Dichtungen Teflon.

Steuerung:

Die pneumatische Kompakt-Steuerung ist in einem getrennten Schaltkasten untergebracht. Bedienelemente in einem Schaltpult in Arbeitshöhe angeordnet.

Komplette Wartungseinheit, Manometer, Druckregler, Schiebeventil für Druckluft Ein-Aus, Umschalter abfüllen/entleeren und Geschwindigkeitsregelventile für ansaugen/ausstoßen. Start durch Fußschalter bzw. Fremdkontakt mittels Lichtschranke (Automatikbetrieb).

Elektrische Steuerung für Rührwerk und Fremdkontakt.

Besondere Merkmale:

- Nach Herstellung des Druckluft- und Stromanschlusses sofort betriebsbereit
- Nur ein bewegter Dosierkolben
- Abfüllmenge stufenlos, leicht und schnell einstellbar
- Das Gerät kann ohne großen Aufwand zerlegt und gereinigt werden
- Regelbare Dosiergeschwindigkeit zur Anpassung an das Füllgut

Abfüllprodukte:

Eintopfgerichte

- Erbseneintopf
- Linseneintopf
- Bohneneintopf
- Kartoffeleintopf

Beilagen

- Kohlrabi
- Wirsing
- Linsen
- Kraut
- Spinat
- Pürree

Salate

- Kartoffelsalat
- Rote Beete gewürfelt
- Karotten gewürfelt
- Sellerie gewürfelt

Saucen aller Art auch mit Einlagen

- Zigeunersauce
- Paprikasauce
- Hackfleischsauce
- Tomatensauce
- Remouladen

Desserts

- Pudding/Creme
- Apfelmus
- Pfirsich gewürfelt
- Pflaumenkompott
- Fruchtcocktail
- Birnen gewürfelt
- Fruchtquark mit Fruchstücken

Diverse

- Milchreis
- Grießbrei
- Honig
- Konfitüren

Technische Daten

Verstellbarer Abfüllbereich	60 - 510 ccm
Taktzahl pro Minute	max. 30 bei 150 ccm
je nach Füllgut, Füllmenge	max. 20 bei 500 ccm
Breite	700 mm
Höhe	1200 mm
Trichtervolumen	ca. 30 l
Gewicht	ca. 140 kg
Luftverbrauch	11 l/Hub
Spannung	220 V, 50 Hz