

## MINI-FILL ELEKTRO-PNEUMATISCHE INJECTIE & VULMACHINE

Investeer minder en haal meer uit de Mini-fill!

Hebt u een compacte en betaalbare machine nodig voor een precieze controle per portie, injectie, bestrijken of decoratie?  
Hebt u een flexibele en op maat gemaakte oplossing nodig voor bakkerijen, catering- of voedingsbedrijven?  
Moet u een grote verscheidenheid van producten produceren met een minimum aan omschakelingstijd en reiniging?  
Wilt u een maximale terugbetaling voor een minimale investering?  
Dan bent u op de juiste plaats!  
Wij kijken ernaar uit om van u te horen en u het beste advies te verlenen.

### 1. De Mini-fill Elektro-Pneumatisch Injectie- & Vulmachine is beschikbaar in drie series (afhankelijk van de motorbasis):

- Mini-fill Elektro-Pneumatisch 60 W;
- Mini-fill Elektro-Pneumatisch 100 W;
- Mini-fill Elektro-Pneumatisch 230 W;

### 2. Ontwerpkenmerken:

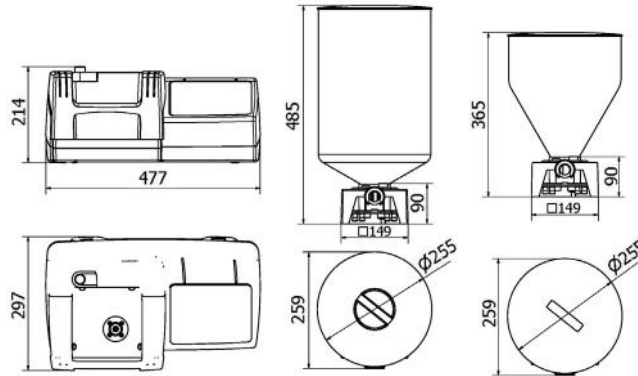
- compact elektrisch injectie & vulmachine voor **doseren, injecteren, bestrijken en decoreren**; voor **PERFECTE DRUPVRIJE DOSERINGEN!**
- gebruiksvriendelijk kleuren **touch screen**:
  - enkel/automatisch/continu doseren;
  - volume en snelheid;
  - wachttijd tussen de doseringen;
  - aantal doseringen;
  - terugzuig-functie om nadruppen te voorkomen;
- u kunt tot **100 producten in het menu opslaan** met de corresponderende doseerinstellingen; U kunt de volgorde van de producten in de menulijst kiezen, zo kunt u de meest gebruikte producten vooraan zetten, of de lijst op alfabetische volgorde of per groep van producten (cakes, éclairs, donuts, etc);
- het menu is beschikbaar in volgende **talen**: Nederlands, Engels, Frans, Duits, Russisch, Chinees, Zweeds, Spaans;
- snel **verwisselbare, alles-in-één trechters** met een ingebouwd tandwiel systeem – voor het onmiddellijke overschakelen naar een ander product terwijl er nog product in de trechter zit;



### 3. Technische specificaties

Type motorbasis	Mini-fill Elektro-Pneumatisch 60 W	Mini-fill Elektro-Pneumatisch 100 W	Mini-fill Elektro-Pneumatisch 230 W
Vermogen	110/220 V, 50/60 Hz, 60 W	110/220 V, 50/60 Hz, 100 W	110/220 V, 50/60 Hz, 230 W
Viscositeit	zachte producten	zachte, half vaste, luchtige producten	zachte, half vaste, zware, luchtige producten
Snelheid	tot 50 doseringen/min		
Doseervolume	van 3 ml tot 5000 ml		
Trechter capaciteit	8 of 15 l		
Materiaal	Voedselgeschikt synthetisch materiaal en roestvrij staal		

**4. Afmetingen**



**5. Opties** (meer dan 60 opties beschikbaar, wij verwijzen u naar onze catalogus voor een compleet overzicht)



## 6. Toepassingen met extra opties:

- vloeibare, halfvloeibare, zachte, halfvaste, vaste en luchtige producten;
- alle producten die door een spuitzak kunnen gespoten worden;
- doseren, injecteren, bestrijken en decoreren;
- met of zonder stukjes (noten, rozijnen, stukjes fruit); stukjesgrootte: max. Ø 1,5 cm;

zoet	zout
siroop,	sauzen,
muffins,	soep,
macarons,	aardappelpuree,
fruitvulling,	ketchup,
confituur en geleï,	mayonaise,
crèmes,	quiche,
choux deeg,	salades,
yoghurt,	vismousse,
ijs,	enz.
cakedeeg	
enz.	

## 7. Basiscomponenten:

### Elektro-Pneumatische motorbasis 60 of 100 of 230 W

De elektro-pneumatische motorbasis (fig.1) wordt gebruikt met door de voedingsindustrie goedgekeurde synthetische trechters. De motorbasis is het hart van de machine. De Touch Screen controleert de producthoeveelheid die gedoseerd moet worden, de snelheid en de doseerwijze (enkele / automatische dosering / continue), een terugzuig functie om nadruppen te voorkomen en de wachttijd tussen de doseringen.

Er zijn 3 motorbasis versies beschikbaar: Mini-fill Elektro-Pneumatisch 60 W (60 W motor), Mini-fill Elektro-Pneumatisch 100 W (100 W motor) en Mini-fill Elektro-Pneumatisch 230 W (230 W motor). Mini-fill Elektro-Pneumatisch 60 W is ontworpen voor vloeibare, halfvloeibare en zachte producten. Mini-fill Elektro-Pneumatisch 100 W is ontworpen voor vloeibare, halfvloeibare, zachte, halfvaste en luchtige producten. Mini-fill Elektrisch 230 W is ontworpen voor vloeibare, halfvloeibare, zachte, luchtige, halfvaste en vaste producten.

### Trechters (3, 8, 15 l)

De trechter (fig.2) bestaat uit een trechter en een pomp (met als type tandwiel 6 of 14 tanden of 2- en 3-lobbe draairad). De trechters kunnen één of twee uitgangen hebben, afhankelijk van uw productiebehoeften. Het is handig om de trechters met verschillende producten te verwisselen zonder tijd te verspillen aan demontage en reiniging. Voor perfecte hygiëne, sluit de trechter af met een deksel en bewaar het resterende product voor de volgende productieshift.

### Enkele uitlaat / dubbele uitlaat

Trechter met enkele uitlaat (fig.3) wordt gebruikt met een grote variatie aan opties met een 22,2 mm aansluiting.

Trechter met dubbele uitlaat (fig.4) wordt gebruikt met injectienaalden met een 11,1 mm aansluiting.

### Spuitkoppen en accessoires

De Mini-fill kan gebruikt worden met een grote variëteit aan spuitkoppen en accessoires (fig.5) om elke productiebehoefte te kunnen bevredigen – doseren, injecteren of bestrijken. Wij verwijzen u naar onze catalogus voor een compleet overzicht.

### Bedieningsfuncties

De Mini-fill wordt bediend met een ingebouwde handschakelaar (fig.6) op de motorbasis, geschikt voor zowel links- als rechtshandige bedieners. Het is ook mogelijk om met een voetpedaal te werken (fig.7). Het handpistool wordt in werking gesteld door een ingebouwde hendelfunctie.

