



Doseur produits pompables

CB Equipements vous propose des solutions adaptées pour
Pompables liquides ou pâteux - avec ou sans particules

APPLICATIONS POTENTIELLES



Pizzas (nappage)



Sandwichs



Salades



Tartes salées



Tartinables



Nappeur de sauce pizza



Dosage de salades préparées



Dosage de soupe

➔ S'adapte sur toute ligne de conditionnement

- Thermoformeuse
- Operculeuse
- Doypack®
- Ligne bocal
- Ligne boites

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES

- **Performances**
 - ➔ Tous les emballages : de 10ml à 5l
 - ➔ Plages de dosage : de 10ml à 5l
 - Ajustement progressif
 - ➔ Précision de dosage
 - ➔ Nettoyage rapide et simple à mettre en œuvre
- **Flexibilité**
 - ➔ Mono ou multi pistes: de 1 à 6 pistes
 - ➔ Chambres de dosage interchangeables
 - ➔ Trémie conique ou en U
 - ➔ Avec ou sans agitateur
 - ➔ Pompes de transfert
 - ➔ Plusieurs produits peuvent être dosés en même temps
 - ➔ Multi couches possible



Doseur 2 pistes
4 coupes-gouttes
pompe de transfert



Doseur de yaourts
4 têtes



6 produits différents
dosés en 1 fois



Produits
multi couches



Bi produit
Remplissage twisté



EXEMPLES D'APPLICATIONS DOSAGE POMPAGE



Rillettes



Guacamole



Sauces et mayonnaise



Purée



Tarama



Huile



Moutarde



Fromage fondu



Soupe



Ketchup



Tzatziki



Beurre, Margarine



Crème anglaise



Chocolat fondu



Meringues



Caramel



Coulis de Fruit



Chocolat à tartiner



Miel



Confiture