

# DOSATRICI AUTOMATICHE/AUTOMATIC DOSERS



VIDEO

**TAB.200**

Cioccolato con nocciole – Chocolate with Hazelnut



**CARLO MIGLIAVACCA**

**PARMA • ITALY**

Technology for food industry since 1875

**TAB. 200**



## TAB. 200

**Dosatrici automatiche** volumetriche con tecnologia meccano-brushless per il dosaggio estremamente accurato di prodotti misti con pezzi anche interi, liquidi, pastosi e semidensi. Predisposta per abbinamento con Formatrici, Imbustatrici, Termo-saldatrici in contenitori flessibili e rigidi formati da 28 fino a 5.000 ml.

### Caratteristiche principali della macchina:

#### PRECISIONE DI DOSAGGIO

Il volume è elettronicamente predeterminato con **tecnologia meccano-brushless**, in modo da ottenere un'ottima precisione di dosaggio. Gli erogatori, facilmente intercambiabili, vengono realizzati in diverse forme secondo il tipo di prodotto da trattare. La stazione di dosaggio è stata progettata per ridurre al minimo la manipolazione meccanica del prodotto alimentare, in modo da mantenerne intatte le proprietà organolettiche. Ampie luci passaggi prodotto.

#### VERSATILITÀ FORMATI

Possono essere dosati diversi tipi di confezioni da 28 fino a 5.000 ml., come:

- Secchielli, vaschette, contenitori rigidi, buste in materiale plastico.
- Barattoli, scatole metalliche in banda stagnata e/o alluminio.
- Vasetti, bottiglie, flaconi in vetro cilindrici o sagomati.



#### SANITARIETÀ, SICUREZZA E AFFIDABILITÀ

La macchina è conforme alla **Direttiva Macchine CE**. La costruzione in acciaio inossidabile, il rapido e facile smontaggio della stazione di dosaggio, la semplice impostazione del ciclo di lavaggio, determinano condizioni di perfetta sanitarità.

#### RAPIDITÀ DI CAMBIO DEL FORMATO

- La regolazione del volume avviene con inserimento del valore di dosaggio.
- La velocità di produzione e di dosaggio sono gestite da motori elettronici con tecnologia brushless.
- Interfaccia operatore **TOUCH SCREEN HMI** per caricamento e salvataggio ricette di dosaggio. Il cambio di formato avviene quindi molto rapidamente e senza alcuna sostituzione di parti o componenti.



## TAB. 200

**Mechanical Brushless - Action Dosers** of mixed products with whole pieces, liquid and pasty in glass, metallic, or plastic containers sizes from 28 up to 5.000 ml.

### Main features of the machine:

#### DOSING ACCURACY

Volume is preset by **brushless electric technology** for optimum dosing accuracy. Dispensers are easy to change and are available in different shapes according to the type of product being processed.

The dosing station is designed to minimise the mechanical handling of the food product in order to keep its organoleptic characteristics unchanged. Maximum piston stroke 2.300 ml. **Wide product passage.**

#### VERSATILITY OF SIZES

It can be filled different kind of containers from 28 up to 5.000 ml., like

- Round and shaped glass jars, bottles.
- Metallic or aluminium tinplated cans.
- Plastic buckets



#### HYGIENE, SAFETY AND RELIABILITY

The machine complies with the conditions of the **EEC Machine Directive**. Made of stainless steel, simple and easy disassembly of the filling head, easy setting of the washing cycle permits perfect hygienic conditions.

#### FAST FORMAT CHANGE

- Fine volume is adjustable by means of direct input of the value.
- Hourly output and dosing speed are adjustable by electronic brushless motor.
- **TOUCH SCREEN HMI** to load and save size recipes,
- Format change is therefore very fast and does not necessitate substitution of spare parts.







#### PRODOTTI AD ELEVATA VISCOSITA'

- Paste e creme fino a 12.000 CPS
- Miele vergine a freddo
- Paste lavamani
- Paté di carne

#### PRODOTTI MISTI CON GROSSE PEZZATURE O DELICATI

- Mango pickles
- Minestrone di verdura
- Ragù
- Condimenti vari
- Antipasti
- Tripe
- Insalate russe
- Zuppe di verdura
- Alimenti per piccoli animali
- Mostarde
- Funghi trifolati
- Caponate di verdure
- Polpe e cubettati di frutta e verdura
- Confetture con pezzi
- Creme con parti in sospensione

#### PRODOTTI PASTOSI E LIQUIDI

- Oli, concentrati, passate
- Succhi, nettari di frutta e verdura
- Conserve
- Salse
- Baby foods
- Latte condensato
- Marmellate • Creme
- Ketchup • Maionese
- Salse a base maionese
- Paté
- Miele
- Prodotti pastosi in genere



#### HIGH VISCOSITY PASTY PRODUCTS

- Creams and pastes up to 12.000 CPS
- Cold virgin honey
- Hand cleaner pastes
- Corned beef

#### MIXED EVEN WITH LARGE-SIZE AND DELICATE PRODUCTS

- Mango pickles
- Vegetable soups
- Meat and vegetable sauces
- Various condiments
- Hors d'oeuvre
- Tripe
- Russian salad,
- Food for small domestic pets
- Mustard
- Mushrooms cooked with garlic and parsley
- Fruit and vegetable cubes and pulps
- Crushed tomatoes
- Jam with fruit pieces
- Creams containing suspended pieces

#### PASTY AND LIQUID PRODUCTS

- Oils
- Fruit and vegetable concentrated, juices, nectars
- Preserves
- Sauces
- Baby foods
- Condensed milk
- Marmalade
- Creams
- Ketchup
- Mayonnaise
- Mayonnaise based sauces
- Paté • Honey
- Pasty products in general
- Strained tomatoes



#### ATTREZZATURE COMPLEMENTARI SU RICHIESTA

- Dispositivo di dosaggio dal fondo "bottom-up filling".
- Tramoggia riscaldata e/o coibentata.
- Pompa di Alimentazione a pistone a portata oraria regolabile.
- Agitatore alla tramoggia di carico, a velocità variabile per una giusta proporzione tra il prodotto e le eventuali parti solide in sospensione.
- Boccia di riduzione e pistone ridotto per formati a partire da 28 ml.



#### COMPLEMENTARY PARTS UPON REQUEST

- Device for "bottom-up filling".
- Heated and/or insulated double jacketed hopper.
- Piston-operated Feeding Pump with adjustable hourly output.
- Loading hopper mixer, controlled by Motovariator for correct proportion of product and suspended pieces.
- Reduction unit with piston for sizes from 28 ml.

## TAB. 200

| Max. produzione oraria<br>Max. hourly output                                             | TAB. 200 |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Formati da 28 fino a 149 ml. (boccola)</b><br>Sizes from 28 up to 149 ml. (reduction) | 2.000    |
| <b>Formati da 150 fino a 2.300 ml.</b><br>Sizes from 150 up to 2.300 ml.                 | 2.000    |
| <b>Formati da 2.301 fino a 4.600 ml.</b><br>Sizes from 2.301 up to 4.600 ml.             | 1.000    |
| <b>Formati da 4.601 fino a 9.000 ml.</b><br>Sizes from 4.601 up to 9.000 ml.             | 500      |



| Dati tecnici<br>Technical data                                        |          | TAB. 200                  |
|-----------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------|
| <b>Dimensioni contenitori</b><br>Containers Dimensions                | mm.      | Ø 30÷153 h. 50÷275        |
| <b>Potenza elettrica installata</b><br>Installed electrical power     | Kw.      | 2                         |
| <b>Max. consumo aria compressa</b><br>Max. compressed air consumption | Nl./min. | 20                        |
| <b>Peso netto</b><br>Net weight                                       | Kg.      | 385                       |
| <b>Dimensioni d'ingombro</b><br>Overall dimensions                    | mm.      | 1.200x1.200x h. max.1.750 |



  
**CARLO MIGLIAVACCA**  
 PARMA • ITALY

Carlo Migliavacca S.r.l. a S.U.  
 Via Montecorno, 5/A I - 43122 Parma - Italy  
 Tel.+39 0521.771040 - Fax +39 0521.701859

[info@carlomigliavacca.com](mailto:info@carlomigliavacca.com)  
[www.carlomigliavacca.com](http://www.carlomigliavacca.com)

