

# DOSATRICI SEMIAUTOMATICHE/SEMI-AUTOMATIC DOSERS



VIDEO

**TA.240**

Mango pickles



**CARLO MIGLIAVACCA**

PARMA • ITALY

Technology for food industry since 1875

**TA.240**



**Dosatrici automatiche** volumetriche meccaniche a pistone per il dosaggio estremamente accurato di prodotti misti con pezzi anche interi, liquidi, pastosi e semidensi. Predisposta per abbinamento con Formatrici, Imbustatrici, Termosaldatrici in contenitori flessibili e rigidi formati da 0,35 fino a 20 L.

#### Caratteristiche principali della macchina:

##### PRECISIONE DI DOSAGGIO

Il sistema di dosaggio è caratterizzato da una tecnologia estremamente affidabile, risultato ed evoluzione di una lunga esperienza. Il volume è meccanicamente predeterminato da motori elettrici con regolazione micrometrica che garantiscono 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. Corsa massima del pistone dosatore 5.000 ml. **Passaggio prodotto 45 mm.**

##### VERSATILITÀ FORMATI

Possono essere dosati diversi tipi di confezioni da 0,35 fino a 20 L., come:

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



##### 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 micrometrica del volume avviene da quadro elettrico.
- La velocità di produzione e di dosaggio sono gestite da variatori di frequenza elettronici.
- Display digitale con indicatori del valore di dosaggio e velocità produzione.
- Il cambio di formato avviene quindi molto rapidamente e senza alcuna sostituzione di parti o componenti.



**Automatic volumetric mechanical Piston-Action Dosers** of mixed products with whole pieces, liquid and pasty. For connection with Thermosealing, Forming, machines in rigid and flexible containers (like pouches, bags) sizes from 0,35 up to 20 Lts.

#### Main features of the machine:

##### DOSING ACCURACY

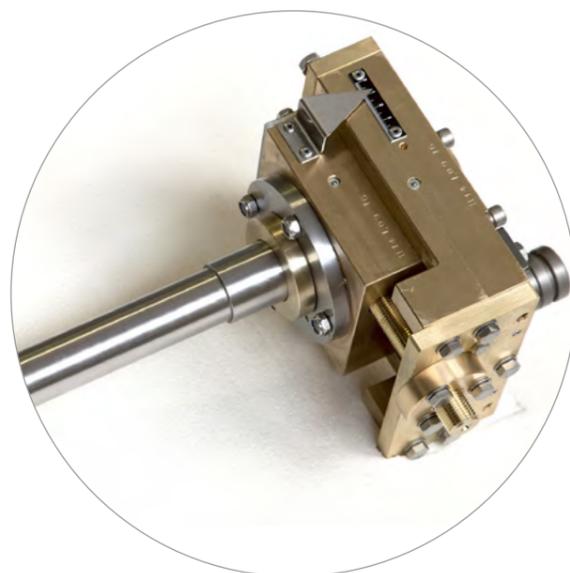
The dosing system is characterised by a highly reliable technology, developed and deriving from a lengthy experience. Volume is preset mechanically by electric motors with micrometric adjustments for optimum dosing accuracy.

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 5.000 ml.. **Product passage size 45 mms.**

##### VERSATILITY OF SIZES

It can be filled different kind of containers from 0,35 up to 20 Lts., like:

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



##### 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 electric motor.
- Hourly output and dosing speed are adjustable by electronic frequency variator.
- Digital display with indication of filling value and production speed.
- 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
- Trippe
- 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**

- 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.
- Boccola di riduzione e pistone ridotto per formati a partire da 350 ml.
- Touch screen con inserimento parametri di dosata, ricettabilità formati, dati produzione.



**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 Motor-variator for correct proportion of product and suspended pieces.
- Reduction unit with piston for sizes from 350 ml.
- Touch screen input Dosing parameters, size recipes, production data.



Max. produzione oraria Max. hourly output	TA.240
<b>Formati da 0,35 fino a 0,69 ml. (boccola)</b> Sizes from 0,35 up to 0,69 Lts. (reduction)	1.000
<b>Formati da 0,7 fino a 5 L.</b> Sizes from 0,7 up to 5 Lts.	1.000
<b>Formati da 5,1 fino a 10 L.</b> Sizes from 5,1 up to 10 Lts.	500
<b>Formati da 10,1 fino a 20 L.</b> Sizes from 10,1 up to 20 Lts.	250



Dati tecnici Technical data		TA.240
<b>Dimensioni contenitori</b> Containers Dimensions	mm.	Ø 100÷210 h. 100÷300
<b>Potenza elettrica installata</b> Installed electrical power	Kw.	2,5
<b>Peso netto</b> Net weight	Kg.	450
<b>Dimensioni d'ingombro</b> Overall dimensions	mm.	1.200 x 1.100 x 2.150



  
**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)

