

# DOSATRICE MANUALE/MANUAL FILLER



**CARLO MIGLIAVACCA**

PARMA • ITALY

Technology for food industry since 1875

**PNE.100**

## PNE.100

**Dosatrice Riempitrice manuale** volumetrica a pistone per il dosaggio estramente accurato di prodotti misti con pezzi anche interi, liquidi, pastosi e semidensi in contenitori di vetro, plastica o metallici in formati da 0 fino a 5.000 ml.

### Caratteristiche principali della macchina:

#### SEMPLICITÀ E PRECISIONE DI DOSAGGIO

Il sistema di dosaggio è caratterizzato da una tecnologia estremamente affidabile. Il volume è regolabile tramite un volantino munito di scala graduata.

Il dosatore può essere fornito in versione carrellabile su ruote per consentire un'agevole movimentazione.

Gli erogatori, facilmente intercambiabili, vengono realizzati in diverse forme secondo il tipo di prodotto da trattare. La stazione di dosaggio è stata progettata per mantenere intatte le proprietà organolettiche del prodotto dosato.

**Passaggio prodotto 24 mm.**

#### VERSATILITÀ FORMATI

Possono essere dosati diversi tipi di confezioni da 0 fino a 5.000 ml., come:

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

#### 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 tramite un volantino munito di scala graduata.
- Le velocità di dosaggio (aspirazione e mandata) sono facilmente regolabili tramite gli appositi regolatori di flusso

## PNE.100

**Manual volumetric Piston-Action Filler** of mixed products with whole pieces, liquid and pasty in glass jars, metallic, or plastic containers sizes from 0 up to 5.000 ml

### Main features of the machine:

#### DOSING ACCURACY

The dosing system is characterised by a highly reliable technology,. Volume is preset by handwheel with a scale. The dispenser can be supplied in a trolley version on wheels to allow easy handling.

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.

**Product passage size 24 mms.**

#### VERSATILITY OF SIZES

It can be filled different kind of containers from 0 up to 5.000 ml., 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 handwheel.
- Dosing speed (suction and delivery) are adjustable by means of flux absorbers.

### PRODOTTI AD ELEVATA VISCOSITA'

- Paste e creme fino a 12.000 CPS
- Paté di carne
- Miele
- Creme base cioccolato
- Confetture

### PRODOTTI MISTI CON GROSSE PEZZATURE O DELICATI

- Minestrone di verdura
- Ragù
- Condimenti vari
- Sughì
- Antipasti
- 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
- Meat patè
- Honey
- Chocolate cream
- Jam

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

- Vegetable soups
- Ragu
- Various condiments
- Sauces
- Hors d'oeuvre
- 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
- Liquid honey
- Pasty products in general





Produzione oraria Hourly output	CPH
Formati da 0 fino a 500 ml. Sizes from 0 up to 500 ml.	600/800
Formati da 510 fino a 1.000 ml. Sizes from 510 up to 1.000 ml.	300/400

Dati tecnici Technical data		PNE.100
Dimensioni contenitori Containers Dimensions	mm.	Ø 30÷153 h. 50÷220
Consumo aria compressa Compressed air consumption	Nl./min.	180 8 Bar
Peso netto Net weight	Kg.	140
Dimensioni d'ingombro Overall dimensions	mm.	660x1.250 X h. 1.700



  
**CARLO MIGLIAVACCA**  
 PARMA • ITALY

**Carlo Migliavacca Srl**  
 Via Giuseppe Di Vittorio, 17 Frazione Lemignano  
 I - 43044 - Collecchio (PR)  
 Tel. +39 0521.771040 - Fax +39 0521.701859

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

