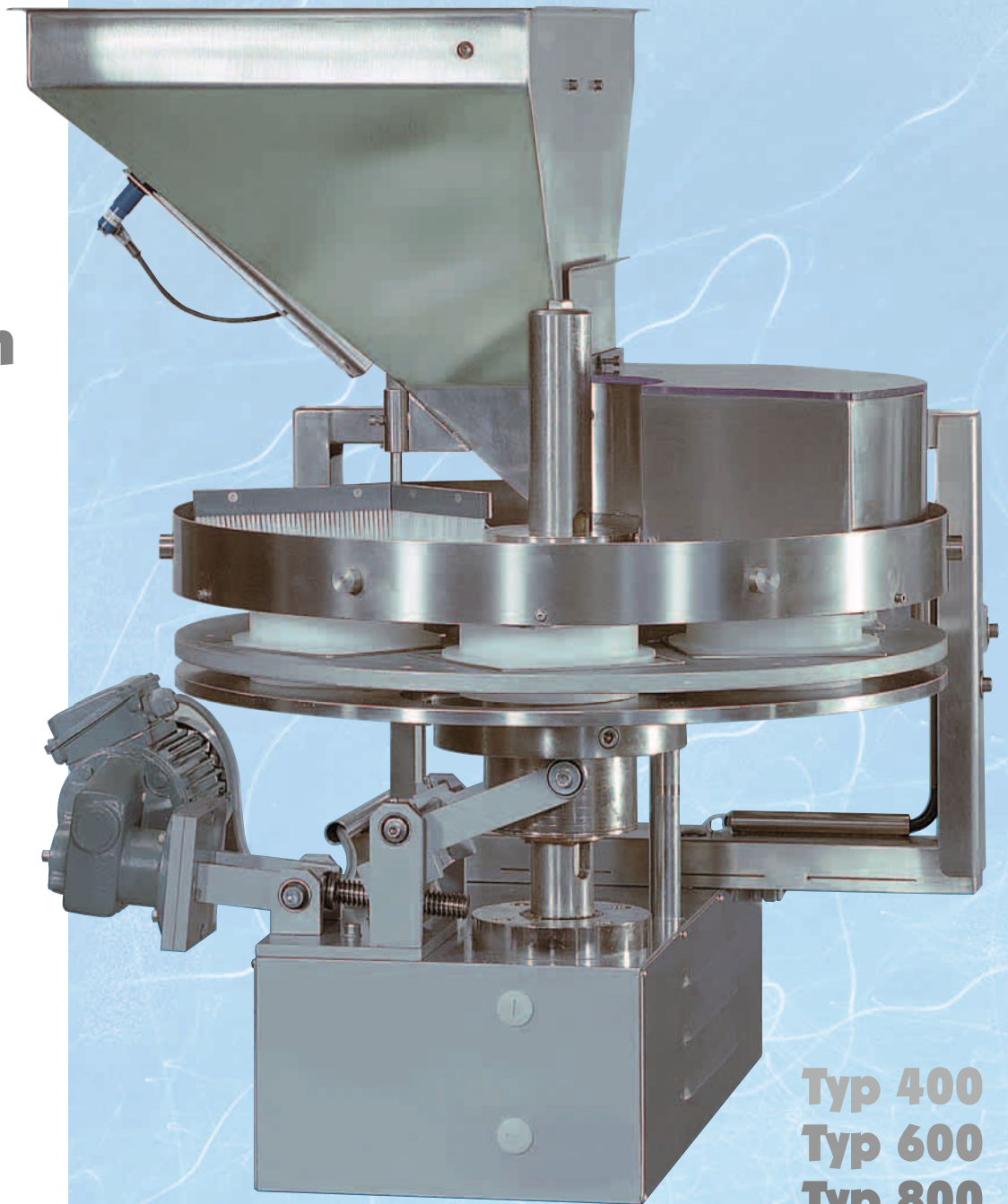


Volumendosierung Baureihe „VS“ und „VK“

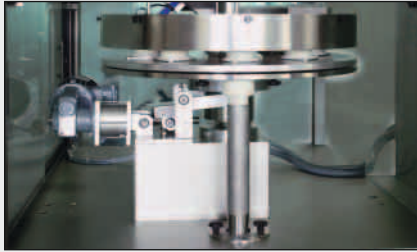
- **Schnell**
- **Zuverlässig**
- **Wirtschaftlich**

zum exakten volumetrischen Dosieren von allen frei fließenden Schüttgütern wie:

- Lebensmittel
- Tiernahrung
- Saatgut
- Chemische und pharmazeutische Produkte
- Baustoffe und vieles mehr...



Typ 400
Typ 600
Typ 800

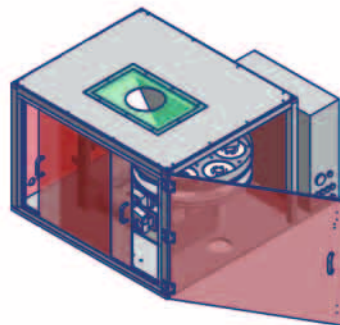
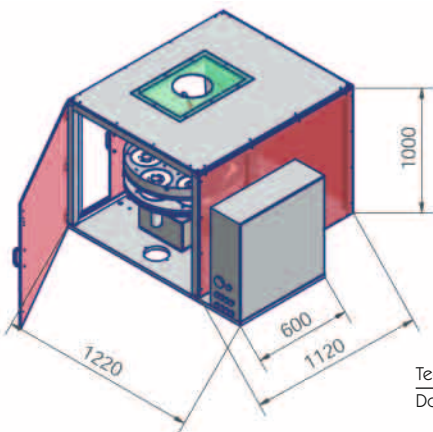


- Die motorische Volumenverstellung arbeitet präzise und ist für die Tendenzregelung über eine Kontrollwaage vorbereitet.
- Spezielle Übergabeformate mit Schnellwechsellagerung ermöglichen die maximal mögliche Taktleistung einer Gesamtanlage.

K&K Volumendosierungen sind als komplette Einheit konzipiert und können mit allen gängigen Verpackungsmaschinen synchronisiert werden.



- Mit der motorisch angetriebenen Abstreifbürste lassen sich auch stückige oder bruchempfindliche Produkte schnell und genau dosieren.
- Die Dosierbecher sind grundsätzlich über ein Schnell-Wechselsystem in den Dosiertellern befestigt und garantieren kurze Rüstzeiten.



Technische Daten:	400	600	800
Dosiervolumen max. VS:	0,5 l	4,0 l	10,0 l
VK:	0,5 l	2,5 l	3,0 l
Genauigkeit:	0,1 – 2 %		
Energiebedarf:	0,37 KW	0,37 KW	0,75 KW
Netzanschluss:	230/400 V 50/60 Hz		
Gewicht mit POM Becher:	150 kg	200 kg	310 kg
Leistung bis (S/min):	200	200	60

K&K Volumendosierer ermöglichen durch die sehr hohen Taktleistungen, in Verbindung mit einem günstigen Preis, ein außergewöhnliches wirtschaftliches Verpacken.

Die robuste und langlebige Technik ermöglicht den Einsatz in anspruchsvollen Örtlichkeiten mit Staub, Hitze oder Feuchtigkeit.

K&K Dosierungen können für einen vollautomatischen Betrieb mit allen gängigen Verpackungsautomaten synchronisiert werden und lassen sich aber auch zum manuellen Verpacken einsetzen.

Technik:

- Je nach Produktbeschaffenheit wird die Dosierung als VS mit Schleiftellerverschluss oder als VK mit Klappenverschluss aufgebaut
- Separater Antrieb über Schneckengetriebe mit einem frequenzgeregeltem Motor oder mit Servo-Antrieb
- Die Dosiergeschwindigkeit kann stufenlos an die benötigte Taktleistung der nachgeschalteten Verpackungsmaschine angepasst werden
- Eine speziell entwickelte Software ermöglicht eine gleichbleibende Auswurfposition bei den unterschiedlichsten Dosiergeschwindigkeiten
- Der separate Schaltschrank mit allen Bedienelementen ist über 3 m Kabel mit der Dosierung verbunden und kann dadurch in der ergonomischsten Position angebracht werden
- Alle produktberührende Teile werden aus 1.4301 Edelstahl gefertigt

Optionen:

- Antrieb mit Servomotor
 - Dosierung komplett gekapselt in einem Staubschutzgehäuse
 - Motorisch angetriebene Abstreifbürste zum Abstreifen der gefüllten Becher bei empfindlichen Produkten
 - Volumenverstellung über Elektromotor mit „Feed Back“ zu einer Kontrollwaage
 - Komplette Edelstahlausführung für den Einsatz im Tiefkühlbereich, in Nass-Betrieben und bei aggressiven Produkten
 - Becher aus 1.4301 Edelstahl in Verbindung mit einem Schleifteller aus Kunststoff
 - Niveau-Überwachung im Vorratstrichter
 - Übergabetrichter
- u. v. m. . .