

DOSATRICI AUTOMATICHE/AUTOMATIC DOSERS



QUADRIplex 150



CARLO MIGLIAVACCA

PARMA • ITALY

Technology for food industry since 1875

QUADRIplex 150

QUADRIplex 150

Dosatrici automatiche volumetriche meccaniche a pistone per il dosaggio estremamente accurato di prodotti misti con pezzi anche interi, liquidi, pastosi e semidensi in contenitori di vetro, metallici o in plastica di formati da 28 fino a 5.000 ml.

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 1.250 ml.. **Passaggio prodotto 30 mm.**

VERSATILITÀ FORMATI

Il trasportatore può ospitare diversi tipi di confezioni da 28 fino a 5.000 ml., 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

- L'altezza della testata di dosaggio è registrabile elettricamente.
- La regolazione micrometrica del volume avviene da quadro elettrico ed è **indipendente per ogni dosatore**.
- Le guide del trasportatore sono **autocentranti** a spostamento parallelo con singolo volantino di comando.
- La velocità di produzione e di dosaggio sono gestite da variatori di frequenza elettronici.
- Il **TOUCH SCREEN HMI** consente la ricettabilità dei formati, un rapido inserimento dei parametri di dosata, e del ciclo di lavaggio. Premendo il tasto corrispondente al formato scelto il PLC carica i parametri regolando automaticamente: volume, altezza, velocità nastro, numero dosate, ecc.
- Il cambio di formato avviene quindi molto rapidamente e senza alcuna sostituzione di parti o componenti.



QUADRIplex 150

Automatic volumetric mechanical Piston-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

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 1.250 ml. **Product passage size 30 mms.**

VERSATILITY OF SIZES

The conveyor belt can hold 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

- Dosing unit's height is vertically adjustable by means of electric motor.
- Fine volume is adjustable by means of electric motor **independent for each filling head**.
- Conveyor rails are with **automatic centring** by single control hand-wheel.
- Hourly output and dosing speed are adjustable by electronic frequency variator.
- **TOUCH SCREEN HMI** to save size recipes, rapid input of dosing parameters and washing cycles. Pressing key corresponding to the size, PLC loads parameters automatically adjusting: volume, height, conveyor speed, number of fillings, etc.
- 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

- 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 soffiaggio/igienizzazione dei contenitori vuoti.
- Dispositivo di dosaggio dal fondo "bottom-up filling".
- Tramoggia riscaldata e/o coibentata.
- Dispositivo di rabbocco supplementare dell'olio.
- 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.
- Tavola rotante diam. 1.000 mm. per l'alimentazione dei contenitori vuoti.



COMPLEMENTARY PARTS UPON REQUEST

- Device for blowing/sanitising empty containers.
- Device for "bottom-up filling".
- Heated and/or insulated double jacketed hopper.
- Device for oil top-up.
- Piston-operated Feeding Pump with adjustable hourly output.
- Loading hopper mixer, controlled by Motovariator for correct proportion of product and suspended pieces.
- Multiple nozzle delivery system for tomato concentrate and some pasty products.
- Reduction unit with piston for sizes from 28 ml.
- Feeding disk diam. 1.000 mms. for the feeding of empty containers



QUADRIPLEX 150

Max. produzione oraria Max. hourly output	QUADRIPLEX 150
Formati da 28 fino a 149 ml. (boccola) Sizes from 28 up to 149 ml. (reduction)	12.000 cph
Formati da 500 fino a 1.200 ml. Sizes from 500 up to 1.200 ml.	12.000 cph
Formati da 1.300 fino a 2.400 ml. Sizes from 1.300 up to 2.400 ml.	6.000 cph
Formati da 2.500 fino a 5.000 ml. Sizes from 2.500 up to 5.000 ml.	3.000 cph



Dati tecnici Technical data		QUADRIPLEX 150
Dimensioni contenitori Containers Dimensions	mm.	Ø 30÷153 h. 50÷275
Potenza elettrica installata Installed electrical power	Kw.	10
Max. consumo aria compressa Max. compressed air consumption	Nl./min.	90 (5 Bar)
Peso netto Net weight	Kg.	2.000
Dimensioni d'ingombro Overall dimensions	mm.	4.138x1.473x h. max.2.258
Altezza da terra al piano di lavoro Height from the ground up to the conveyor belt	mm.	950


CARLO MIGLIAVACCA
 PARMA • ITALY

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

info@carlomigliavacca.com
www.carlomigliavacca.com

