



## FIS-660

Dosificador neumático  
® Patentado

### DOSIFICA · INYECTA LLENA · DECORA

#### Características:

- Diseñada para trabajar en obradores, salas frías, entornos de cocina, catering, I+D, laboratorios, y otros en procesos de envasado manuales o automáticos en línea de producción.
- Dosificador versátil, personalizable con distintos accesorios y apto: líquidos, viscosos, semi-densos, masas batidas, aireados, rellenos con partículas y otros.
- **Sistema de aspiración anti-goteo.**
- Todas las piezas han sido diseñadas para simplificar las operaciones de higiene, mantenimiento y desmontaje.
- Funcionamiento con aire comprimido, bajo mantenimiento, elimina riesgos eléctricos.
- Máxima precisión y constancia.
- Construido en Acero Inoxidable.
- Disponible con **tolva de 24 litros.**
- Apto para alimentos, productos químicos, cosméticos y farmacéuticos.

#### Cilindros y pistones disponibles

Ø40	de 40 ml. a 250 ml.
Ø50	de 60 ml. a 392 ml.
Ø65	de 75 ml. a 660 ml.

#### Datos técnicos:

- ◆ **Funcionamiento:** Manual o automático.
- ◆ **Velocidad:** hasta 130 ciclos/minuto.  
Según densidad, temperatura y viscosidad del producto.
- ◆ **Volumen:** de 40 a 660 ml.
- ◆ **Desviación dosificado:** 0.5 %.
- ◆ **Temperatura:** hasta 150°C.
- ◆ **Potencia:** Aire neumático.

Caudal máximo:

- 141.50 l/min.
- P=5.5 bars.



#### Food Industry Solutions

 Rb Països Catalans 18, Nave 37  
8800 Vilanova i la Geltrú (BARCELONA)

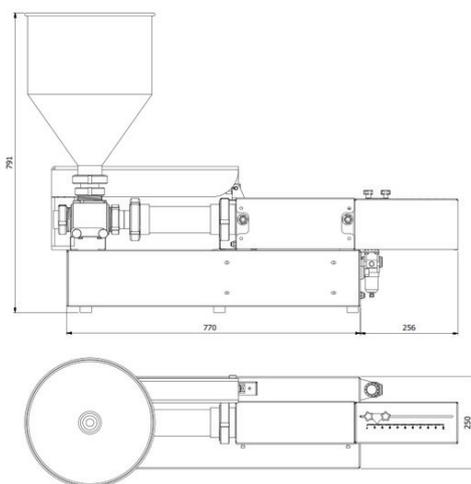
 +34 661 728 456  
+34 938 168 463

 [info@foodindustry.es](mailto:info@foodindustry.es)

**Máquina apta para:** masas batidas, magdalenas, mouffins, coulant, nata, masa con frutas, rellenos de frutas con partículas, confituras y mermeladas, natillas, chocolate, mousse, tartas, cremas, mermeladas, rellenos de carne, salsas, hummus, líquidos, boloñesa, bechamel, tomate, gazpacho, txangurro, cremas verduras y muchos otros productos.

## ACCESORIOS OPCIONALES

- **Tolva Calefactada** (hasta 70°C).
- Boquilla anti-goteo para líquidos y viscosos.
- Boquilla rotatoria con distintas aperturas.
- Inyectores: boquilla simple (1 inyector), Doble (2 inyectores).
- Boquilla para elaborar **Donuts**.
- Boquilla para expandir: mantequilla, cremas, quesos, salsas y rellenos.
- **Manguera con pistola dosificadora.**
- Cabezal para tartas, crêpes, chocolate.
- Cabezal para tomate pizza.
- **Cabezal Tartas 360°**



**Food Industry Solutions**