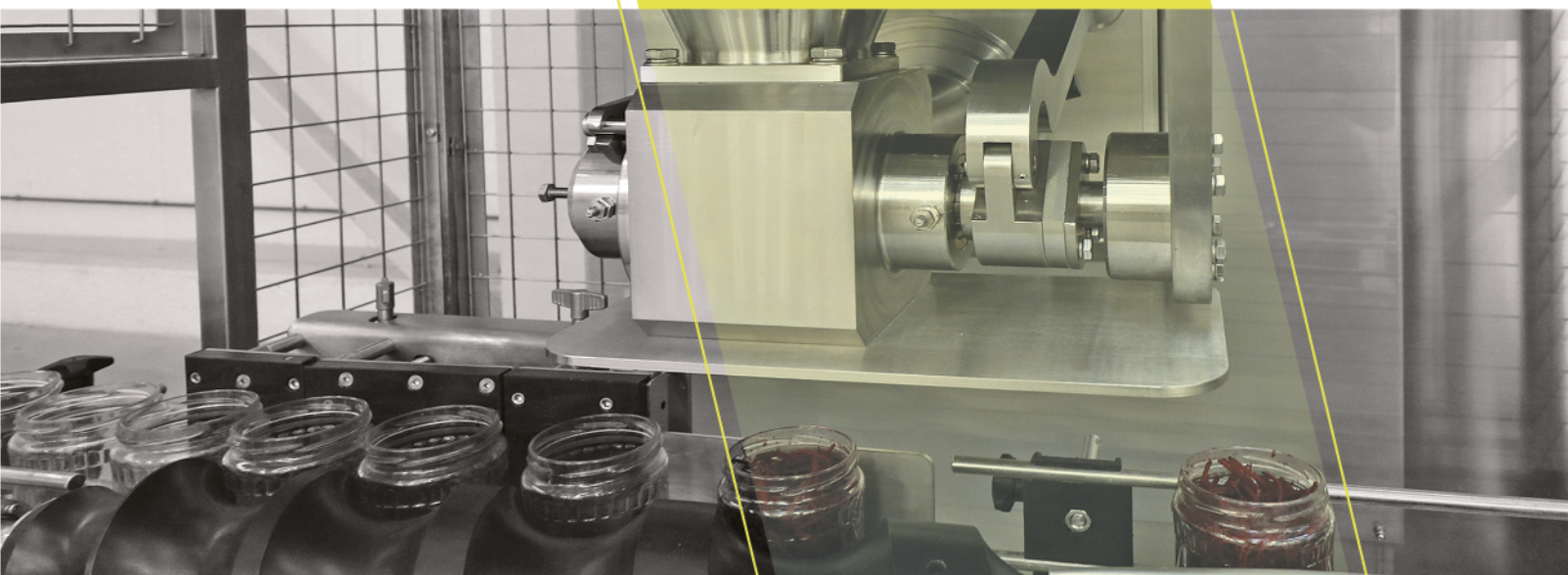


IND-DOSE 44 SD
HYBRID
AUTOMATIC VOLUMETRIC
FILLING SYSTEMS



INDEX[®] 6
always in motion ...

AUTOMATIC VOLUMETRIC FILLING SYSTEMS

AUTOMATIC VOLUMETRIC PISTON SERVO DRIVE HYBRID

Новая, усовершенствованная версия хорошо знакомой поршневой машины розлива для густых продуктов - IND-Dose 44 MD. Новая машина разработана для дозирования и розлива продуктов как с густой однородной консистенцией, так и жидких соусов с крупными кусочками, как например салаты, бланшированные овощи, нарезанная свекла и тому подобное.

Принцип дозирования - по объему, осуществляется при помощи цилиндра и поршня, с сервоуправляемым приводом. Для работы с трудными продуктами (сильно негомогенными и полусыпучими), дополнительный шнековый дозатор, с отдельным сервоприводом, помогает работе поршневого механизма машины. Работа двух наполняющих дозаторов синхронизируется при помощи сервоуправляющей системы.

Машина полностью изготовлена из нержавеющей стали, а все детали и узлы, контактирующие с продуктом, производятся из AISI 316 и AISI 316 Ti.

A new, improved, version of the well-known piston-dosing machine for dense products IND-Dose 44 MD. The new machine is designed for filling of dense products, products containing liquid phase and large food particles, as well as for salads or blanched vegetables, such as cut beetroot and others.

The dosing is performed on a volumetric principle through a cylinder and a piston, driven by a servo-controlled mechanism. For dealing with the challenges of highly inhomogeneous and non liquid products, the piston mechanism is combined with an additional screw dosing unit, driven by a separate servo mechanism. The operation of the two dosing units is synchronized via servo control system.

The machine is manufactured entirely in stainless steel, all parts and assemblies in contact with the product are made in AISI 316 and AISI 316 Ti.

IND-DOSE 44 SD HYBRID



Производительность Output	от 1000 до 7200 шт/ч, плавно регулируемая сервоуправлением from 1000 to 7200 pph, smoothly adjustable by a servo controller
Объемы дозирования в зависимости от диаметра дозирующего цилиндра Dosing volume depending on the diameter of dosing cylinder	50-500 ml; 100-1000 ml; 200-1500 ml; 500-3200 ml; 700-5000 ml
Размер-диапазон тары Dimensions-range of containers	D = 40-130 mm/ H = 50-350 mm D = 60-180 mm/ H = 50-350 mm D = 80-250 mm/ H = 150-450 mm
Дозирующий тракт Dosing tract	DN 32 – для полужидких гомогенных продуктов/ for semi-liquid homogeneous products DN 50 – для густых продуктов с крупными включениями, салаты/ for thick products with large inclusions, salads
Габариты машины Dimensions of the machine	L - 2000 mm; B - 1900 mm; H - 2500 mm
Вес (со всеми дополнительными опциями) Weight (with all extras included)	1150 kg



ОСНОВНЫЕ УЗЛЫ И МЕХАНИЗМЫ МАШИНЫ

- Нержавеющая несущая конструкция
- Нержавеющее защитное ограждение, согласно стандарту - EN ISO 12100
- Основной дозирующий механизм – сервомотор с редуктором для приводного вала с настраиваемыми кулачками для управления рычажных механизмов, которые приводят в движение дозирующий поршень и трехходовой кран для дозирования продукта
- Система мотор редуктора с энкодером и винтовым механизмом для изменения объема. При выборе предварительно записанного рецепта, объем меняется автоматически
- Мотор редуктор для регулирования по высоте, в зависимости от габарита тары
- Дополнительный шнековый дозирующий механизм – сервомотор для привода механизма для вращения дозирующего шнека и миксера в продуктовом резервуаре
- Продуктовый резервуар с двойными стенками, с перфорацией, для отделения жидкой составной продукта
- В зависимости от скорости наполнения, сервоуправляемый винтовой модуль синхронизирует подачу тары под дозировочный трехходовой кран
- Конвейерная система для передвижения тары
- Поточная или порционная система подачи продукта в резервуар
- Нержавеющий электрический шкаф с подключённым пультом для управления машиной
- Автоматическая централизованная система смазки
- Управление на основе SIEMENS PLC; 7" HMI-SIEMENS

BASIC UNITS AND MECHANISMS OF THE MACHINE

- Stainless-steel structure
- Stainless steel safety enclosure according to standard - EN ISO 12100
- Powerful dosing mechanism - Servomotor with gearbox for actuating a shaft with adjustable cams for control of the lever mechanisms that drive a dosing piston and a three-way valve for product dosing.
- Motorized dose setting. Based on memorized recipes, the dose changes automatically when selecting a given recipe.
- Motorized height adjustment according to the size of the container
- Additional screw dosing mechanism - servo motor for driving of the mechanism for rotating the dosing screw and the agitator in the product hopper
- Double-walled product hopper with perforation, to separate the liquid component of the product.
- Servo-controlled screw module for synchronized feeding of the containers under the three-way filling valve, depending on the filling speed
- Transport system for moving the containers
- Product delivery system to the hopper in continuous flow or in portions
- Stainless-steel electrical cabinet with remote control
- Automatic centralized lubrication system
- Control based on SIEMENS PLC; 7" HMI-SIEMENS

HYBRID



INDEX[®] 6
always in motion ...

INDEX-6 Ltd.

Ultra Clean filling & packaging lines for food and nonfood liquid products

Phone/Fax: (+359 32) 601 560; 601 570, Fax: (+359 32) 674 499

28 B, Kuklensko Shosse Street; Plovdiv 4004, Bulgaria

E-mail: info@index-6.com

www.index-6.com



Management
System
ISO 14001:2015
ISO 45001:2018
www.tuv.com
ID 9105062629

© 2021 INDEX-6 Ltd. All rights reserved. INDEX-6 reserves the right to change design and the parameters of its products without notice. (01-2021 edition)
© 2021 ИНДЕКС-6 ООД Все права сохранены. ИНДЕКС-6 оставляет за собой право изменять дизайн и параметры своих продуктов без предупреждения.
© 2021 ИНДЕКС-6 ООД Всички права запазени. ИНДЕКС-6 си запазва правото да изменя дизайна и параметрите на своите продукти без предупреждение.

