Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 01:04

Link do produktu: https://skypack.pl/polautomatyczna-pompa-rotacyjna-p40-5-03-p-184.html



Półautomatyczna pompa rotacyjna P40-5-0.3

Cena brutto	**39 360,00 zł**
Cena netto	**32 000,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Materiał uszczelnień	**Teflon**
Maksymalna doza	**4000 [ml]**
Minimalna doza	**50 [ml]**
Ilość głowic nalewających	**1**

Opis produktu

Półautomatyczna dozownica rotacyjna P40-5-0.3 servo: precyzja i płynne sterowanie

Zaawansowana **pompa rotacyjna P40-5-03** z napędem serwo, zaprojektowana z myślą o najbardziej wymagających procesach produkcyjnych. Model RLP40-5-0.3 to idealne rozwiązanie dla firm poszukujących niezawodności przy dozowaniu produktów o **wysokiej lepkości oraz z występującymi ciałami stayłi jak pestki, kawałki owoców.** To maszyna idealna do rozlewania produktów jak np. **dżemy, przeciery owocowe, kremy czy sosy**. Dzięki zastosowaniu sterowania PLC oraz silnika serwo, maszyna gwarantuje powtarzalność dawki na niespotykanym dotąd poziomie, minimalizując straty surowca i optymalizując czas pracy.

Główne zalety i funkcje:

- Wszechstronność: **Doskonale radzi sobie z mediami o lepkości do 6000 cps, w tym z produktami zawierającymi miękkie kawałki owoców**
- Precyzyjne dozowanie: **Szeroki zakres dozowania od 50g do aż 4000g na jeden cykl**
- Higieniczna konstrukcja: Wykonanie z najwyższej jakości stali nierdzewnej SUS304 oraz zastosowanie przyłączy typu TC (Tri-Clamp) zapewnia łatwe czyszczenie i spełnienie norm sanitarnych
- Intuicyjne sterowanie: Nowoczesny panel dotykowy z interfejsem (widoczny na filmie) pozwala na błyskawiczną zmianę parametrów pracy
- Solidność: Wytrzymałe uszczelnienie mechaniczne oraz stopień ochrony IP55 gwarantują długą żywotność nawet w trudnych warunkach produkcyjnych

Parametry techniczne – P40-5-03	
Model:	P40-5-03
Układ dozujący:	Pneumatyczna, jedno głowicowa
Zakres dozowania:	**50-4000 [g] sterowanie czasem**
Ilość głowic:	**1**
Nalewany produkt:	Produkt płynny, gęsty
Max. temperatura medium:	do 90 st. C

Parametry techniczne – P40-5-03

Szybkość dozowania:	300 [obr/min]
Zbiornik:	50 l
Materiał el. mających kontakt z medium:	Stal nierdzewna 304
Uszczelnienia:	teflon
Ciśnienie robocze:	0,3-0,5 [MPa]
Dokładność nalewania:	+/- 1-2 [%] wg specyfikacji towarów paczkowanych
Zasilanie:	Pneumatyczne + elektryczne 380V, 2.5 [kW] 50 [Hz]
Wymiary:	1000 x 420 x 1400 [mm] (dł x szer x wys)
Waga:	120 [kg]
Anti-Drop:	TAK
Wyzwalanie dozy:	pedał nożny
Zestaw:	dodatkowe krzywki dla mniejszych doz
Gwarancja:	12 [m-cy]



Ustawienia maszyny:

- na panelu HMI szybkość dozowania,
- na panelu HMI żądana dawka,
- na panelu HMI tryb pracy: wyzwalania dozy pedałem lub tryb pracy automatyczny tylko do spuszczenia całości płynu

ze zbiornika.

Przy dwóch nalewakach powyższe ustawienia, można ustawić osobno dla każdego nalewaka. **Możliwość wyłączenia poszczególnych głowic i praca na jednym nalewaku.**

Inteligentne dozowanie dzięki serwonapędowi i sterowaniu PLC

- Precyzyjne ustawienie dawki z panelu HMI — szybka zmiana porcji bez mechanicznych regulacji
- Powtarzalne dozowanie produktów gęstych i lepkich — idealne do dżemów, kremów, past i sosów
- Płynna praca pompy rotacyjnej = stabilny przepływ i czysty nalew do pojemników

Gotowa do pracy 24/7 w warunkach przemysłowych

- Stworzona do intensywnej eksploatacji w produkcji spożywczej, kosmetycznej i chemicznej
- Stała jakość dozowania nawet przy długich seriach i wysokiej lepkości medium
- Większa wydajność i mniej przestojów dzięki prostej obsłudze oraz szybkiemu myciu

Konstrukcja ze stali nierdzewnej SUS304 + złącza Tri-Clamp

- Odporność na korozję, łatwa dezynfekcja i higieniczne prowadzenie produktu
- Szybki demontaż instalacji dzięki przyłączom TC — wygodne czyszczenie i serwis
- Bezpieczne rozwiązanie do zastosowań spożywczych i technologicznych

⚡ **Dozowanie 50–4000 g/porcję — idealne do pakowania i napełniania pojemników**

- Świetna do słoików, wiader, pojemników i opakowań zbiorczych — także dla dużych porcji
- Stabilna praca przy lepkości ok. 6000 cps — bez „szarpania” i bez utraty powtarzalności
- Wydajność do 1000 ml/min — szybka realizacja produkcji i krótszy czas cyklu

Dlaczego warto wybrać pompę rotacyjną P40-5-0.3?

- Najlepszy wybór do gęstych produktów, gdzie dozownice tłokowe mają ograniczenia
- Serwonapęd zapewnia dokładność, a rotory gwarantują płynny przepływ bez pulsacji
- Profesjonalne wykonanie: uszczelnienie mechaniczne, IP55, dysze 16 mm i 28 mm, lej 50 L

Skontaktuj się z nami i dobierzemy konfigurację P40-5-0.3 pod Twój produkt, porcję i pojemnik — od testów po wdrożenie na linii!