



electronic linear weighers - dosatori elettronici a canali vibranti



electronic linear weighers - dosatori elettronici a canali vibranti

Techno D linear weighers are the suitable solutions for automatically weighing all products through 0,5cm to 8 cm. They are characterized by an ease use, which thanks to the intuitive HMI SIEMENS interface, allow to be used remotely and via tele-service system 4.0 as well. The simplified maintenance also allows a use that is within everyone's reach.

All the linear weighers can be used:

- semi-automatically by discharge pedal
- automatically when connected to our packaging machines, also a later time.
- automatically over third-parts machines (thermoforming trays, tray-sealer and similar packing machines).



I dosatori elettronici a canali vibranti Techno D, sono la soluzione ideale per pesare in automatico tutti i prodotti fino ad 8 cm. Caratterizzati dalla facilità di utilizzo, anche grazie all'intuitiva interfaccia grafica, permettono di essere utilizzati anche da remoto e in tele assistenza 4.0. La semplicità di manutenzione inoltre, permette un utilizzo alla portata di tutti. Tutti i dosatori elettronici a canali vibranti Techno D si possono utilizzare in maniera semi-automatica tramite l'ausilio di un apposito pedale, in maniera automatica, collegandoli alle nostre confezionatrici, oppure su termoformatrici, termosigillatrici e macchine di terzi.

ELECTRONIC LINEAR WEIGHERS - DOSATORI ELETTRONICI A CANALI VIBRANTI

V series

0,5cm · max size product

Models Modelli	Speed Velocità	Main hopper Tramoggia	Weight bucket Cestello
- V1 - 1 head · 1 testa	- 10 weight/min · pesate/min	- 15lt.	- 1,5lt
- V2 - 2 heads · 2 teste	- 20 weight/min · pesate/min	- 31lt.	- 7,2lt
- V3 - 3 heads · 3 teste	- 30 weight/min · pesate/min	- 45lt.	- 12lt
- V4 - 4 heads · 4 teste	- 40 weight/min · pesate/min	- 60lt.	

Indicative speeds tested with chopped hazelnuts (650gr/lt) and weight from 30gr - Velocità indicative testate con granella di nocciolo (650gr/lt) e pesate da 30gr

M series

1cm · max size product

Models Modelli	Speed Velocità	Main hopper Tramoggia	Weight bucket Cestello
- M1 - 1 head · 1 testa	- 6 weight/min · pesate/min	- 37lt.	- 1,5lt
- M2 - 2 heads · 2 teste	- 12 weight/min · pesate/min	- 66lt.	- 7,2lt
- M3 - 3 heads · 3 teste	- 18 weight/min · pesate/min	- 99lt.	- 12lt
- M4 - 4 heads · 4 teste	- 24 weight/min · pesate/min	- 132lt.	

Indicative speeds tested with roasted coffee beans (350gr/lt) and weight from 1kg - Velocità indicative testate con caffè in grani tostato (350gr/lt) e pesate da 1kg

S series

3cm · max size product

Models Modelli	Speed Velocità	Main hopper Tramoggia	Weight bucket Cestello
- S1 - 1 head · 1 testa	- 8 weight/min · pesate/min	- 35lt.	- 1,5lt
- S2 - 2 heads · 2 teste	- 16 weight/min · pesate/min	- 75lt.	- 7,2lt
- S3 - 3 heads · 3 teste	- 24 weight/min · pesate/min	- 105lt.	- 12lt
- S4 - 4 heads · 4 teste	- 32 weight/min · pesate/min	- 140lt.	

Indicative speeds tested with almonds (750gr/lt) and weight from 500gr - Velocità indicative testate con mandorle (750gr/lt) e pesate da 500gr

K series

8cm · max size product

Models Modelli	Speed Velocità	Main hopper Tramoggia	Weight bucket Cestello
- K1 - 1 head · 1 testa	- 8 weight/min · pesate/min	- 36lt.	- 1,5lt
- K2 - 2 heads · 2 teste	- 16 weight/min · pesate/min	- 84lt.	- 7,2lt
- K3 - 3 heads · 3 teste	- 24 weight/min · pesate/min	- 126lt.	- 12lt
- K4 - 4 heads · 4 teste	- 32 weight/min · pesate/min	- 168lt.	

Indicative speeds tested with standard tarallino (250gr/lt) and weight from 250gr - Velocità indicative testate con tarallino standard (250gr/lt) e pesate da 250gr

Thanks to the new intuitive HMI SIEMENS interface the TECHNO D linear weighers are designed to be user experience.

Tele-service system predisposition thanks to the webcam intergration, then the Industry 4.0 access also with our linear weighers.

Customized parameters set during construction of the machine based on the customer's need.

100 programmable recipes with the possibility of naming them at will in order to move easily through the production' shifts, with a touch.

Ability to check and download the whole production's statistical data.

These are some of the main advantages of the new Siemens electronics:

- most accurate weight display;
- simplicity in adapting to third parts machines;
- user friendly maintenance.

Grazie alla nuova intuitiva interfaccia i dosatori elettronici a canali vibranti Techno D sono studiati per essere user experience.

Tele assistenza ready - con l'utilizzo di webcam e la possibilità di rientrare nell'industria 4.0 anche con le pesatrici semi automatiche.

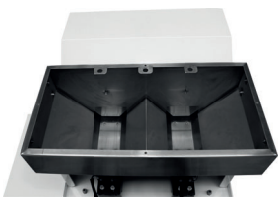
I parametri tecnici vengono impostati durante la costruzione della macchina sulle specifiche inviate dal cliente.

Le oltre 100 ricette programmabili, con la possibilità di salvarle nominalmente grazie al suo plc integrato, permettono di passare facilmente da un prodotto ad un altro con un semplice touch.

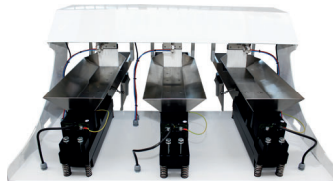
E' in oltre possibile visualizzare e scaricare i dati statistici di produzione.

Ecco alcuni dei principali vantaggi della nuova elettronica Siemens:

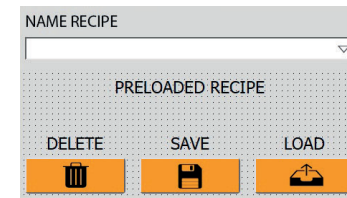
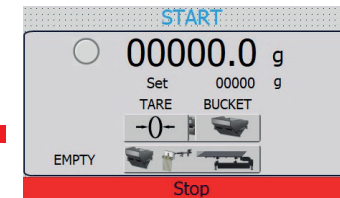
- visualizzazione dei pesi maggiormente accurata;
- maggiore semplicità nell'adattamento a macchine di terzi;
- maggiore semplicità nella manutenzione.



Example of main hopper
Esempio di tramoggia superiore



Example of vibrating channels
Esempio di canali vibranti



Some screens of the new integrated touch screen panel
Alcune schermate del nuovo pannello touch screen integrato



electronic linear weighers - dosatori elettronici a canali vibranti

Data sheets **Dati tecnici**

Weight	From 100 Kg to 500 Kg	Da 100 Kg a 500 Kg	Peso dosatore
Power supply	230 V	230 V	Assorbimento elettrico
Installed power	0,4 KW for vibrating channel	0,4 KW per canale vibrante	Potenza installata
Pneumatic consumption	From 0,1 to 0,4 lt/cycle	Da 0,1 a 0,4 lt/ciclo	Consumo pneumatico
Product mix	From 2 to 4	Da 2 a 4	Mix di prodotti
Machine's structure material for dry product	Epoxy painted glossy white	Verniciatura epossidica colore bianco lucido	Struttura esterna macchinario per prodotti secchi
Machine's structure material for wet and frozen product	Stainless steel aisi 304	Acciaio inox aisi 304	Struttura esterna macchinario per prodotti umidi e surgelati
Machine's structure material for salt and aggressive product	Stainless steel aisi 316	Acciaio inox aisi 316	Struttura esterna macchinario per prodotti salati ed aggressivi
IP protection	IP 42	IP 42	Grado di protezione IP

powered by
SIEMENS & **SMC**



Via Sforzesca 49 - 27025 - Gambolò (PV) - ITALY
Tel: +39 (0)381 348294
sales@techno-d.it - www.techno-d.it



ELECTRONIC LINEAR WEIGHERS
DOSATORI ELETTRONICI A CANALI VIBRANTI