

MDP | MDP2



VOLUMETRISCHER DOSIERER

Von 5 g/h bis 150 kg/h

Volumetrische Dosiereinheiten mit einer oder zwei Stationen, mit einem Durchsatz von 0,005 bis 150 kg/h. Konzipiert für die Dosierung von Masterbatch, Additiven und Einmahlgut in die Verarbeitungsschnecke.

Die Kombination aus der Konstruktion und der benutzerfreundlichen Software sorgt für maximale Benutzerfreundlichkeit. Die Mikroprozessorsteuerung ermöglicht eine einfache Konfiguration und die Anzahl der gespeicherten Rezepte ist bis 99 möglich, um eine schnelle Auswahl der zu produzierenden Mischung zu ermöglichen.



Hohe Genauigkeit dank einer breiten Palette von Getriebeuntersetzungen und einer schrägen Schneckenengeometrie



Perfekter Fluss dank zentralem Blockdesign



Einfache und schnelle Reinigung

Gesamtzahl der Stationen

2 Dosierstationen + eine zentrale frei fließende Station

Min - max Durchsatz (kg/h)

0,005—150 kg/h

Dosiervorrichtung

Dosierschraube

Zu dosierendes Material

Regelmäßige, frei fließende Chips

Wichtigste Optionen

Akustischer Alarm, Schnittstelle für Rückmeldung vom Extruder, dynamischer Mischer, Füllstandssensor



Das Vorhandensein von Masterbatch im MDP-Residenztrichter ist völlig transparent, um das Vorhandensein von Material zu überprüfen



Alle Dosierfunktionen können über die lokale Steuerung verwaltet werden, die auf einer speziellen Mikroprozessorsteuerung basiert



Eine gekühlte Version ist für den Fall von heißem Material in der zentralen Säule und niedrig schmelzenden Zusatzstoffen erhältlich

	MDP	MDP2
Elektrische Zuführung	230/1/50—220/1/60	
Nummer der Dosierstation	1	2
Maximale Produktion für eine einzelne Station	Bis zu 1.800 g/h	Bis zu 150 kg/h
Volumen des Verweiltrichters für die Station (dm³)	2	7—12 (ø185 mm) 20 (ø280 mm)
Statischer Mischer	-	Inklusive
Dynamischer optionaler Mischer	pneumatisch	elektrisch
Dynamischer optionaler Mischermotor	Pneumatisch betätigt	Elektrisch / 1 kW
Dynamische optionale Mischerkapazität (dm³)	0,5	1,5
Gekühlte Version	-	erforderliches Kühlwasser (10 °C, 10 l/ min)