



r260/r260i

Dosatrice-Riempitrice
Dosing-Filling Machine
Dosificadora-Inyectora
Doseuse-Remplisseuse
Dosier-Und Einspritzmaschine
Дозировочно-Наполнительный Автомат

IT- La R260 è progettata per il dosaggio e l'iniezione di prodotti semi-liquidi, quali marmellate, creme, maionese, salse, ecc.; ideale in ogni laboratorio di pasticceria per farcire croissant, krapfen, bigné, cannoli come anche per prodotti salati. La quantità di prodotto da dosare è regolabile meccanicamente da 0 a 96 cc; un sistema elettronico permette di regolare dalla tastiera il numero di dosate da eseguire. Il comando di dosata viene impartito da tastiera, da pedale o utilizzando una pistola di iniezione con tubo flessibile (optional), un accessorio utile per il riempimento direttamente sul piano di lavoro o su teglie. In dotazione, 4 beccucci di iniezione uno dei quali a doppia uscita, con valvola antigocciolamento. Il gruppo di dosaggio è facilmente smontabile per una rapida e accurata pulizia. Oltre al modello R260, in acciaio verniciato, è disponibile il modello R260i costruito interamente in acciaio inox.

La R260 è predisposta per il collegamento termoregolato di una tramoggia riscaldata (optional), utile quando si utilizzano farciture che tendono essere meno fluide se troppo fredde.

È disponibile una valvola di chiusura (optional) che si utilizza per una rapida sostituzione della tramoggia; si può usufruire della base di appoggio per sostenere la tramoggia, una volta rimossa dalla macchina.

La R260 può essere appoggiata direttamente sul piano di lavoro; in alternativa, è disponibile un carrello su ruote (optional) con altezza regolabile.



DEWAELE TECHNICAL AGENCIES
Hazewindstraat 71
B-8540 DEERLIJK
T: +32 (0)56 73 5671
F: +32 (0)56 70 2159
geertdesmeyer@dt-industrial.be
www.dta-chocolade.com



GB- The R260 machine is designed for dosing and injecting products of a semi-liquid consistency such as jams, creams, mayonnaise, sauces, etc.; it is perfect for use in pastry shops to fill croissants, doughnuts, cream puffs and horns, as well as savoury goods. Dosage can be adjusted mechanically from 0 up to 96 cc; an electronic system regulates the number of dosing cycles to be performed, which is entered using a keypad. The actual dosing can be controlled by means of a pedal, via a keyboard or using an injection gun with flexible hose (optional); this is a useful accessory as products can be filled directly on the worktop or trays.

Standard equipment includes 4 injection nozzles (one featuring a double spout), all provided with a drip-stop valve. The dosing unit can be easily removed for fast, thorough cleaning. In addition to the R260 model, in painted steel finish, a R260I model, made entirely of stainless steel, is also available.

The R260 machine is designed for thermo-regulated connection to a heated hopper (optional); this accessory is useful in case of filling products that tend to become less fluid as they cool down. A stop valve (optional) is also available for replacing the hopper; this accessory includes a stand, which is used to store the hopper in an upright position when not in use. The R260 machine can be placed directly on a worktop; alternatively a specially-designed trolley on wheels (optional) with adjustable height is available.

ES- La máquina R260 se ha diseñado para la dosificación y la inyección de productos semi-líquidos, como mermeladas, cremas, mayonesas, salsas, etc.; ideal en todos los talleres de pastelería para rellenar cruasanes, bollos, pepitos, rollos, y asimismo productos salados. La cantidad de producto que hay que dosificar puede regularse mecánicamente de 0 a 96 cc; un sistema electrónico permite regular desde el teclado el número de dosificaciones que hay que realizar. La instrucción de dosificación se envía desde el teclado, desde el pedal o utilizando una pistola de inyección con tubo flexible (opcional), un accesorio útil para el llenado directamente en el plano de trabajo o en las bandejas.

Se entregan 4 picos de inyección, uno de los cuales de doble salida, con válvula antigoteo. El grupo de dosificación puede desmontarse fácilmente, para una limpieza rápida y cuidadosa. Además del modelo R260, de acero pintado, está disponible el modelo R260I construido completamente con acero inoxidable.

La máquina R260 se ha diseñado para la conexión termostática de una tolva calentada (opcional), útil cuando se utilizan rellenos que tienden a ser menos

fluidos si están demasiado frías. Está disponible una válvula de cierre (opcional) que se utiliza para una sustitución rápida de la tolva; la base de apoyo sirve para soportar la tolva después de su remoción de la máquina. La máquina R260 puede apoyarse directamente en el plano de trabajo; como alternativa está disponible un carro sobre ruedas (opcional) con altura ajustable.

FR- La machine R260 est conçue pour le dosage et l'injection de produits semi-liquides, comme les confitures, les crèmes, la mayonnaise, les sauces, etc. Elle est idéale dans un laboratoire de pâtisserie pour la garniture de croissants, beignets, choux et cornets à la crème, mais aussi de produits salés.

La quantité de produit à doser est réglable mécaniquement entre 0 et 96 cc. Un système électronique, au moyen d'un petit clavier, permet le réglage du nombre de doses à réaliser. La commande du dosage arrive d'une pédale, ou bien à travers un clavier ou encore en utilisant un pistolet injecteur avec tuyau flexible (optionnel), un accessoire très utile si la garniture est faite en laissant les produits directement sur le plan de travail ou bien sur des plaques.

L'équipement standard comprend 4 becs d'injection, dont un avec double sortie, et tous pourvus de valve anti-goutte. Le groupe de dosage est facilement démontable pour un nettoyage rapide et soigneux. En plus du modèle R260 en acier peint, nous proposons aussi le modèle R260I entièrement fabriqué en acier inoxydable. La machine R260 est configurée pour le branchement thermo-régulé d'une trémie chauffante (optionnelle), très utile pendant l'utilisation de garnitures qui deviennent moins fluides lorsqu'elles refroidissent.

Une valve de fermeture (optionnelle) est aussi disponible pour le remplacement rapide de la trémie avec une base d'appui pour soutenir la trémie lorsqu'elle a été enlevée de la machine. La machine R260 peut être positionnée directement sur le plan de travail ou bien sur un petit chariot à roulettes (optionnel) réglable en hauteur.

DE- Die Maschine R260 wurde zum Dosieren und Einspritzen von halbflüssigen Produkten wie Marmeladen, Cremes, Mayonnaise, Soßen usw. entwickelt. Sie ist ideal für jede Konditorei-Backstube zum Befüllen von Croissants, Berlinern, Windbeuteln oder Hörnchen wie auch für salziges Gebäck.

Die zu dosierende Produktmenge kann mechanisch von 0 bis 96 cm³ reguliert werden. Die Anzahl der Dosierungen kann mithilfe eines elektronischen Systems über eine Tastatur eingestellt werden. Der Dosierbefehl erfolgt über eine Tastatur,

ein Pedal oder mit einer Einspritzpistole mit Schlauch (Extra) – ein nützliches Zubehörteil zum direkten Befüllen auf der Arbeitsfläche oder auf dem Backblech. Im Lieferumfang enthalten sind 4 Einspritzdüsen mit Tropfstopventil, wovon eine einen doppelten Ausgang besitzt.

Die Dosiergruppe kann problemlos ausgebaut und schnell und sorgfältig gereinigt werden. Neben dem Modell R260 aus lackiertem Stahl ist das ganz aus Edelstahl gefertigte Modell R260I erhältlich. Das Modell R260 ist für den thermoregulierten Anschluss eines beheizten Trichters (Extra) vorgefertigt, was beim Verwenden von Füllungen hilfreich ist, die in kaltem Zustand weniger flüssig sind. Erhältlich ist auch ein Schließventil (Extra), das für ein schnelles Auswechseln des Trichters eingesetzt wird; der Stützfuß dient zum Abstellen des Trichters, nachdem dieser von der Maschine entfernt wurde. Die Maschine R260 kann direkt auf der Arbeitsfläche aufgestellt werden. Alternativ dazu ist ein Rollwagen (Extra) mit Höhenregulierung erhältlich.

PL- Automat R260 zaprojektowany dla dozowania i wypełniania изделий полужидкими веществами, такими как варенье, крем, майонез, соусы и т.д., это идеальное устройство в любой кондитерской для наполнения рогаляков, сдобных булочек с начинкой, эклеров, слоеных трубочек, а также несладких изделий.

Количество дозируемого вещества можно регулировать механическим путем от 0 до 96 см³; электронная система позволяет задавать с клавиатуры количество вводимых порций. Приказ произвести дозирование поступает с клавиатуры, с педали либо путем использования наполнительного пистолета с гибкой трубкой (факультативно) – полезное дополнительное приспособление для наполнения непосредственно на рабочем столе или на противнях. Автомат снабжен 4 наполнительными насадками, одна из которых с двойным отверстием, а также противокапельным клапаном.

Дозировочный блок легко разбирается с тем, чтобы чистка проводилась быстро и тщательно. Помимо образца R260 из окрашенной стали имеется образец R260I, полностью изготовленный из нержавеющей стали. На автомате R260 имеется приспособление для терморегулированного соединения с подогревающимся бункером (факультативно), это полезно когда используемый наполнитель при охлаждении склонен к загустению. Может быть предоставлен закрывающий клапан (факультативно), который используют в случае быстрой замены бункера; для удержания снятого со станка бункера можно воспользоваться опорной подставкой.

Автомат R260 может устанавливаться непосредственно на рабочий стол; в ином случае предоставляется каретка на колесиках (факультативно), регулируемых по высоте.

modello/type	capacità tramoggia/hopper capacity	regolazione dosata/dosing adjustment	voltaggio/voltage	potenza installata/installed power	peso/weight
R260	15 lt	0 ÷ 96 cc	230/400V/50Hz	0,37 kW	30 kg
R260I	15 lt	0 ÷ 96 cc	230/400V/50Hz	0,37 kW	37 kg