

El **Econo PRO-1000i** es una solución económica donde se requiere un depositador con ajuste fino de altura, normalmente en una estación de cinta transportadora, pero sin necesitar la estabilidad del PRO-1000i o una tolva mayor.

Se le pueden añadir una cantidad limitada de accesorios (no cabezales de tartas). Es un depositador ideal capaz de depósitos de gran volumen para aplicaciones de porciones y difusión sobre una cinta o en un depositador autónomo.

Puede depositar todos los productos fluidos, incluyendo masas de pastel, rellenos, glaseados y mucho más.

Ventajas:

- Velocidad y precisión de porciones
- Lavado completo. Todas las piezas en contacto con la comida se pueden lavar en lavavajillas
- Diseñado para efectuar una rápida limpieza y cambio sin herramientas
- Gran gama de depósito: 1/2 a 36 oz (14 ml a 1060 ml)

Características:

- Se le pueden añadir la mayoría de los accesorios: boquillas, agujas de inyección, etc.
- Estructura resistente de acero inoxidable con ruedas giratorias de 5"
- Altura de trabajo se puede ajustar fácilmente
- Esfera de velocidad de depósito calibrable con un giro

El sistema incluye:

- Tolva cónica de 22 litros (6 galones)
- Bandeja de herramientas
- Guía de comienzo rápido
- Conjunto de piezas de repuesto

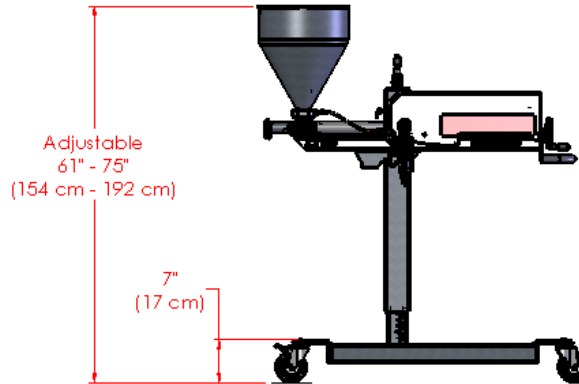
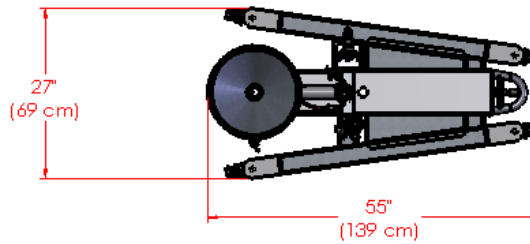
Econo PRO-1000i

Depositador económico con ajuste fino de altura





Esfera de calibración de velocidad



Tamaño de cilindro de producto	VOLUMEN DE DEPÓSITO (fl oz)			
	Mín. (15 %)		Máx	
3"	5,4 oz	(160 ml)	36 oz	(1060 ml)
2,5"	3,8 oz	(110 ml)	25 oz	(725 ml)
1,5"	1,2 oz	(35 ml)	8.0 oz	(240 ml)
1"	0,5 oz	(14 ml)	3.3 oz	(98 ml)

Información de envío

- Dimensiones: L: 150 cm x An: 83 cm x Al: 133 cm (60" x 33" x 53")
- Peso: 135 kg (300 lbs)

Especificaciones del rendimiento:



Velocidad

Hasta 140 ciclos por minuto
Basado en un 20 % de volumen y consistencia del producto



Volumen

0,5 - 36 oz (14 ml - 1060 ml)



Energía

Aire: 4 CFM a 80 psi, 113 litros/minuto a 5,5 Bar



Tamaño de partículas

Hasta un cubo de 3/4" (19 mm)

Nota: El equipo citado está diseñado para funcionar a la velocidad descrita y depende de la eficiencia y habilidad del operario, del tamaño de depósito y la consistencia del producto.

Unifiller Systems Inc. North America

Oficinas centrales de Canadá
Teléfono: (604) 940-2233
E-mail: info@unifiller.com
Sitio web: www.unifiller.com

Unifiller Systems UK Ltd.

Reino Unido
Teléfono: 01604 499846
E-mail: uk@unifiller.com
Sitio web: www.unifiller.com

Unifiller Systems Europe GmbH

Alemania
Teléfono: +49 7621 583 6310
E-mail: info@unifiller-europe.com
Sitio web: www.unifiller-europe.com

Configuración del producto**Máquina base**

Estándar

Cilindro de producto

Conjuntos de calor para temperaturas de producto de 140/180 °F (60/82 °C)

STD	De calor	Tamaño
	N/D	1"
		1,5"
		2,5"
		3"

Uni-Block

Estándar
Versión extendida
Uni-Válvula rotatoria

Uni-Valve

Estándar
De calor

Notas**Accesorios – Boquillas manuales**

Handheld nozzles

Boquilla manual de 1"
Boquilla manual de 1,5"
Boquilla manual de 1,5", corte giratorio

Accesorios – Boquillas fijas

Fixed Nozzles

Boquilla antigoteo de 1" (Drip Free 1")
Spot Deposit Kit para dosificaciones pequeñas
Boquilla antigoteo de 1,5" (Drip Free Nozzle 1.5")
Boquilla rotatoria de parada (Rotary Cut off Nozzle)
Boquilla de doble inyección corta de ¼
Boquilla de doble inyección larga de ¼
Boquilla de doble inyección corta de ⅜
Boquilla de doble inyección larga de ⅜
Boquilla de inmersión de 1,5" (Diving Nozzle 1.75")

Accesorios

Pedal
Bandeja de herramientas
Sensor fotoeléctrico
Soporte localizador del depositador
Guía de centrado del V-Block
Tapón de tolva
Conjunto de porciones / relleno
Conjunto deluxe de piezas de repuesto