

Los depositadores tradicionales de pastelería con ruedas dentadas se usan en todo el mundo y son conocidos por rendir muy bien pero con limitaciones en la velocidad de producción y el tipo de productos con los que pueden trabajar.

En estas aplicaciones, los MultiStation M600 y M800 de **UNIFILLER** son la solución alternativa perfecta a los depositadores tradicionales de pastelería con ruedas dentadas.

Ventajas:

- Altas velocidades de producción
- Control preciso de porción individual por cada boquilla
- Porciones mínimas más pequeñas que los depositadores neumáticos
- Deposita trozos y partículas sin daños
- Porciones suaves con menos daños en los productos frágiles y delicados

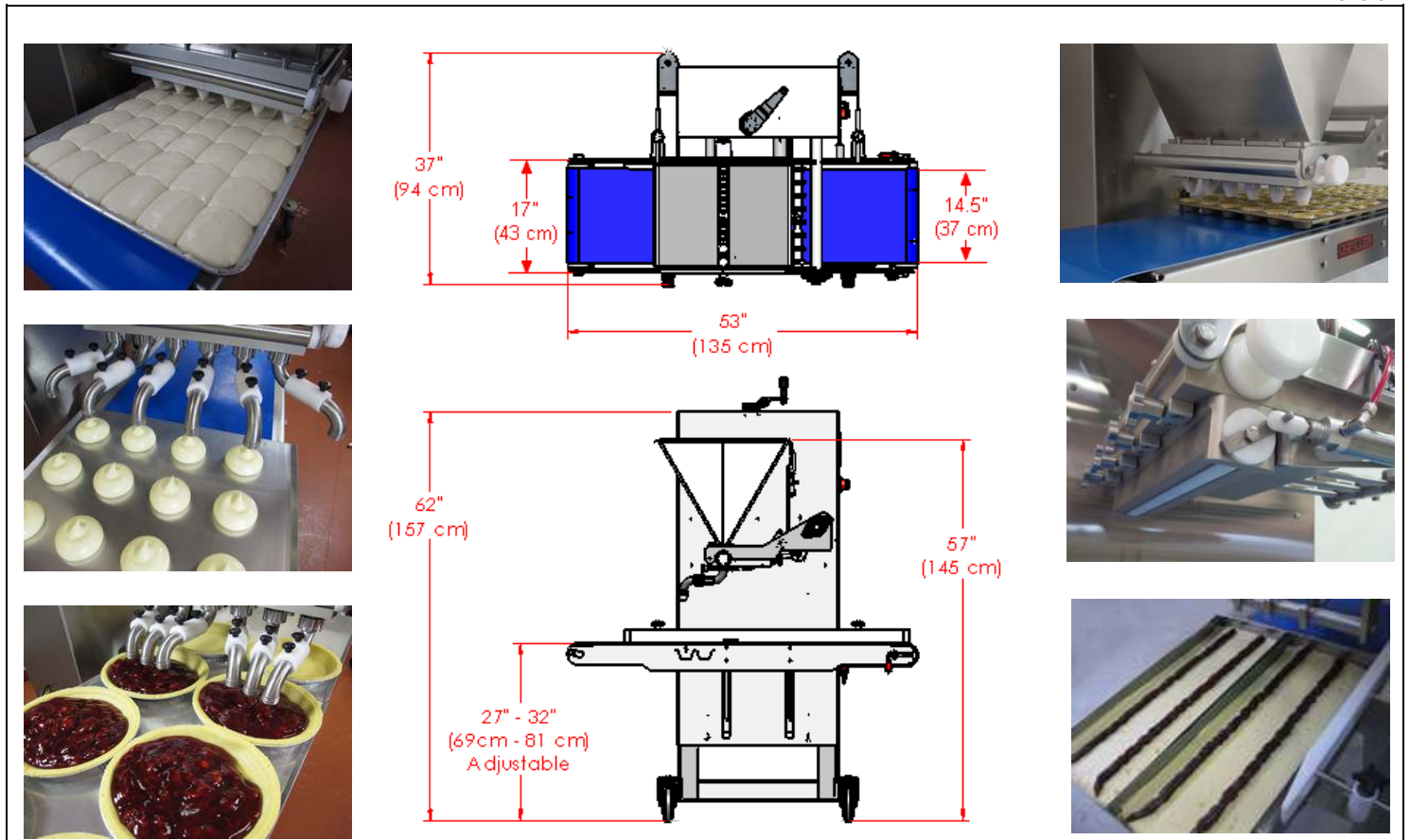
Características:

- Diseño de cambio rápido con configuraciones de 6 y 8 puertos. Sin herramientas en minutos
- Tolva grande de 11 galones (42 litros)
- Se ajusta a todo tipo de bandejas de hasta 18" (46 cm) de anchura
- Depositador con servotransmisión (electrónica)
- Movimiento de elevación integrado en la cinta
- Pantalla táctil programable a color con recetas
- 5 modos de depósito seleccionables
- Funcionamiento sencillo con muy pocos ajustes
- Mínimos requisitos de desinfección y de mantenimiento

MultiStation M600, M800

Sistema de depósito electrónico multipistón





Volumen de depósito

Serie de la máquina	Cilindro de producto	VOLUMEN DE DEPÓSITO POR CILINDRO (fl oz)			
		Mín. (5 %)		Máx	
M600	2" (5 cm)	0,4 oz	(13 ml)	8,7 oz	(255 ml)
M800	1,75" (4,5 cm)	0,3 oz	(10 ml)	6,7 oz	(200 ml)
Pistones de calibre pequeño	1,25" (3,2 cm)	0,2 oz	(5 ml)	3,4 oz	(100 ml)

Información de envío

Dimensiones: L:61" x W:39" x H:74" (155 cm x 99 cm x 188 cm)

Peso: 650 lbs (295 kg)

rendimiento

 <p>Velocidad Hasta 120 ciclos / min según un 20 % de volumen y consistencia del producto.</p>	 <p>Energía Aire: 4 CFM a 80 PSI (141,5 litros/min a 6,9 Bar) Eléctrica: 220 VAC, monofásica, 15 A, 50-60 Hz</p>
 <p>Volumen Según volúmenes de depósito mostrados en la tabla de arriba.</p>	 <p>Tamaño de partículas / trozos Hasta 1/2" (13 mm) de rellenos de fruta blanda.</p>

Nota: el equipo citado está diseñado para funcionar a la velocidad citada y depende de la eficiencia del operario, su destreza y el tamaño del 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 de producto

Multiestación base

Tipo
Multiestación N.A.
Multiestación UE
Multiestación AU / NZ

Accesorios

Tipo
Bandeja de recogida

Conjuntos de bloques de cilindro de producto

Conjuntos de calor para temperaturas de producto de 140 – 180 dg F

Est.	Calor	Conjunto de tapón de tolva	Tamaño
			M 600 Estándar (calibre 2")
			M 600 depósito pequeño (calibre 1,25")
			M 800 Estándar (1.75" bore)
			M 800 depósito pequeño (calibre 1,25")

	Configuración de boquilla	Boquilla ajustable	Adaptador de boquilla y boquillas fijas (directas desde el bloque)	Distribución de colector de aire
<input type="checkbox"/>	Directa desde la boquilla del bloque	No aplicable		No requerido
<input type="checkbox"/>	Boquillas fijas con adaptadores para las puntas	No aplicable		No requerido
<input type="checkbox"/>	Boquillas telescópicas S-Bend			No requerido
<input type="checkbox"/>	Boquilla antigoteo			
<input type="checkbox"/>	Boquilla giratoria manual	No aplicable		
<input type="checkbox"/>	Boquilla esparcidora	No aplicable		No requerido

Notas