

## HOPPER TOPPER ECONO FS

Como se llenan las tolvas?

El equipo de transferencia **Hopper Topper Econo** esta diseñado con un sistema exclusivo de bombeo para transferir productos directamente desde el tazón de mezclado hasta la tolva del equipo dosificador.

### Beneficios:

- No se requiere parar la producción ni levantar el recipiente de mezclado hasta la altura de la tolva.
- Diseñado para simular la transferencia manual (gentil con el producto).
- Proporciona la habilidad de transferir el producto del recipiente de mezclado o de una marmita.
- Equipo de fácil limpieza y no se necesitan herramientas para su ensamblaje.
- Versátil — Se adapta a la mayoría de los recipientes de mezclado como 57 a 133 litros.
- Mecanismo único de inclinación permitiendo un cambio rápido del recipiente de mezclado.

### Características:

- Tubería de acero inoxidable de 3" de diámetro (76mm) con manguera de salida flexible de 2" de diámetro (50 mm) con una tubería "U" en un extremo que se engancha en el borde de la tolva.
- Construcción de acero inoxidable con altura ajustable para adaptarse a los recipientes de mezclado.
- Velocidad de flujo ajustable.
- El Sensor óptico, inicia/para el equipo manteniendo la tolva llena durante el proceso de producción.

### El sistema incluye:

- Accesorio de inicio/parada y conexión de aire.
- Sensor óptico.
- Manual de operación y kit básico de repuestos



Sensor óptico



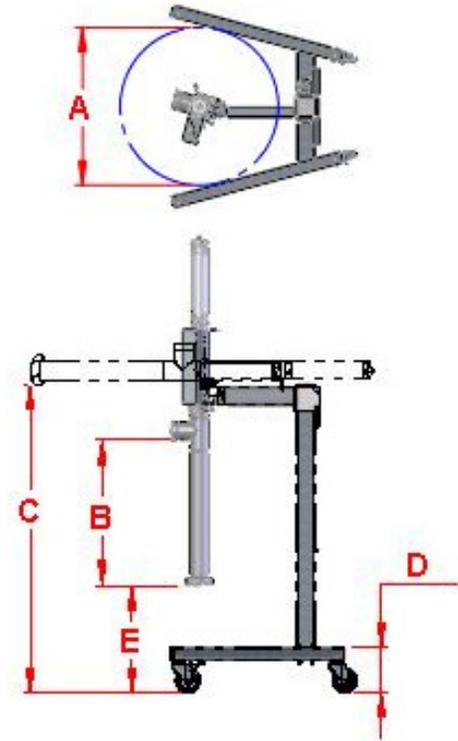
## HOPPER TOPPER ECONO FS

Especificaciones	Dimensión de plano	Econo
Anchura interior	A	25" (63 cm)
Distancia entre entrada y salida de la bomba (profundidad máxima del recipiente)	B	24" (61 cm)
Altura de inclinación	C	51" (129 cm)
Altura del bastidor inferior	D	6" (15 cm)
Espacio máximo entre el suelo y la bomba	E	16.5" (41.9 cm)
Alcance de la tubería	N/A	



### Conexión de manguera para marmita

Ideal para transferir productos fríos o calientes directos del recipiente o marmita.



### Flete Dimensiones y pesos Internacional

- Dimensiones: L:52" x W:34" x H:20" (130 cm x 85 cm x 20 cm)
- Peso: 250 lbs (113 kg)

### Especificaciones

	<p><b>Velocidad</b> Variable con regulador de presión de aire.</p>		<p><b>Potencia</b> <b>Neumática:</b> 4 CFM @ 100psi (226.5 litros / min. @ 6.9 Bar) <b>Eléctrica:</b> 110 – 220 VAC, 1 Ph, 1 A, 50-60 Hz</p>
	<p><b>Volumen</b> 3 a 13 US galones/min (11 a 49 litros).</p>		<p><b>Tamaño de partículas</b> Hasta 1" (25mm) cúbica de fruta blanda o similar.</p>

**Nota:** El equipo listado esta diseñado para las velocidades indicada, sin embargo depende de la eficiencia y habilidad del operario, así como de la cantidad a dosificar y la consistencia del producto.

**Unifiller Systems Inc. North America**  
Head Office Canada  
Phone: (604) 940-2233  
Email: [info@unifiller.com](mailto:info@unifiller.com)  
Website: [www.unifiller.com](http://www.unifiller.com)

**Unifiller Systems UK Ltd.**  
United Kingdom  
Phone: 01604 499846  
Email: [uk@unifiller.com](mailto:uk@unifiller.com)  
Website: [www.unifiller.com](http://www.unifiller.com)

**Unifiller Systems Europe GmbH**  
Germany  
Phone: +49 7621 583 6310  
Email: [info@unifiller-europe.com](mailto:info@unifiller-europe.com)  
Website: [www.unifiller-europe.com](http://www.unifiller-europe.com)