

El **PRO 2000i** es un depositador para tareas pesadas capaz de realizar depósitos de gran volumen para pasta de tarta de queso, pasta de magdalenas, mousse, pasta de torta, rellenos de tarta de fruta y mucho más.

Ventajas:

- Depósitos de gran volumen de 40 ml. a 2750 ml. (1.3 oz. a 93 oz.)
- Maneja productos con grumos y productos ligeros.
- Capaz de depositar pedazos bien grade.
- Control exacto de porción
- Rápido cambio de producto y se puede lavar por completo
- Diseño sin herramientas

Características:

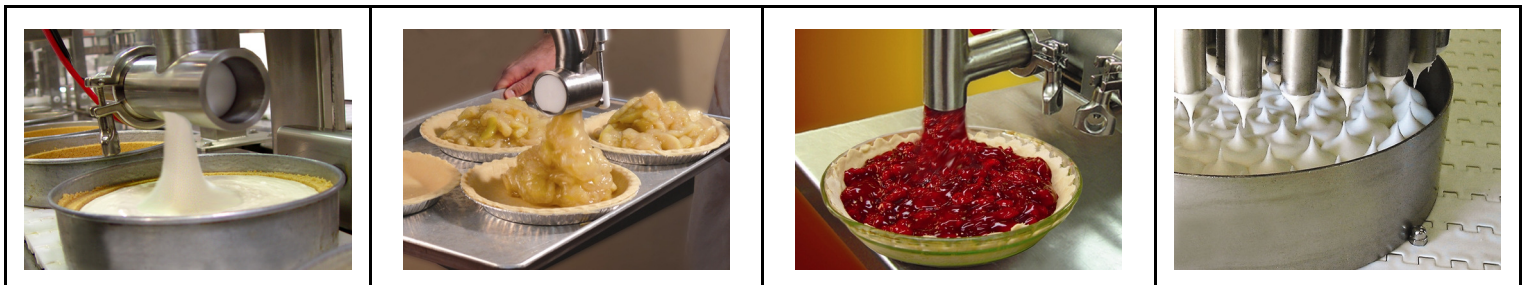
- El preciso ajuste de altura le permitirá ajustar la máquina a un nivel óptimo para operarios individuales o sistemas de cintas transportadoras
- Gran tolva cónica de 79 litros (21 galones)
- Construido completamente en acero inoxidable con ruedas giratorias con freno de 127 mm (5 pulgadas)
- Accesorios de acero inoxidable con conectores rápidos en el plato frontal.

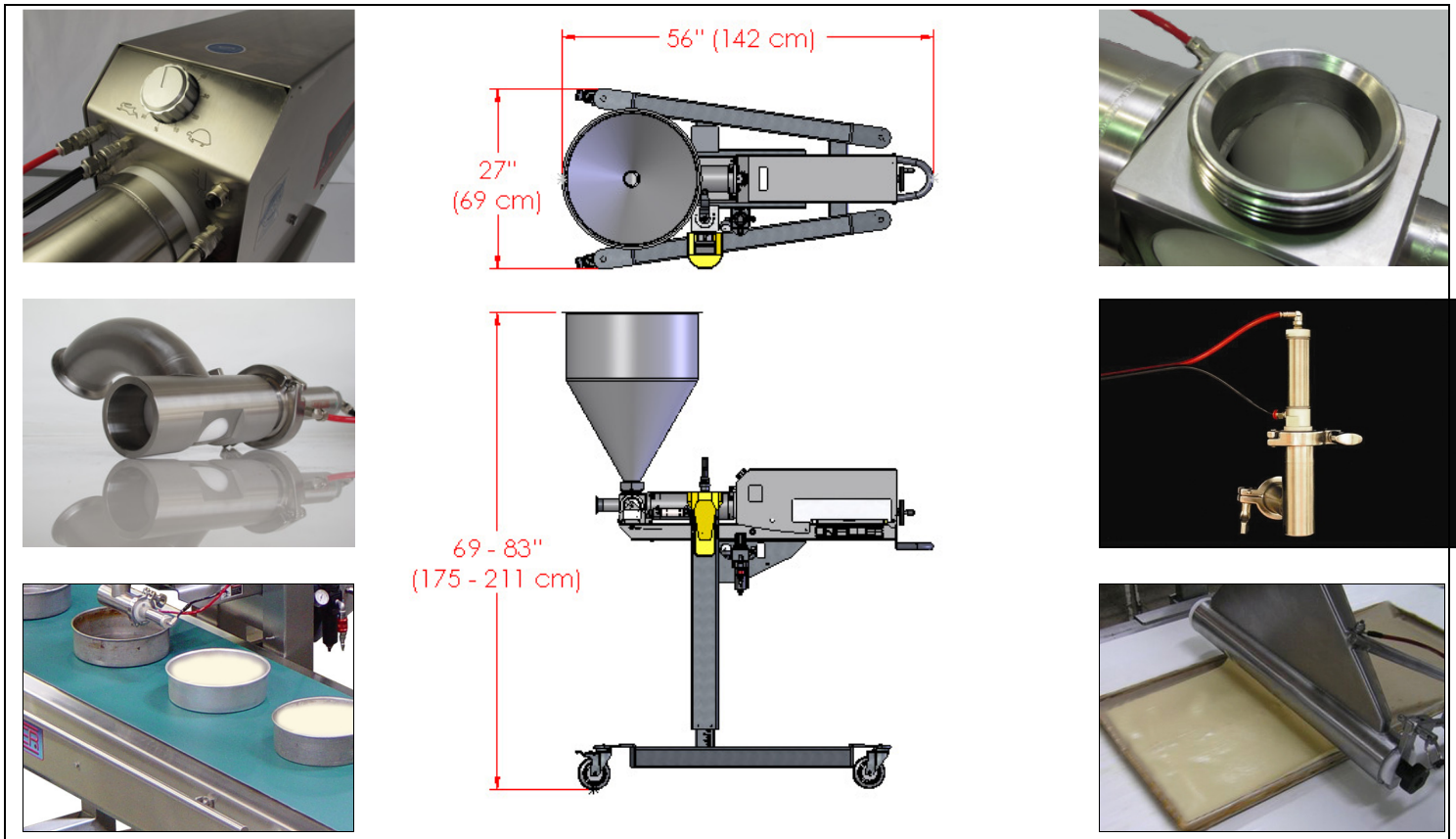
El Sistema Incluye:

- Pedal (presionar para un depósito o mantener para múltiples)
- Guía de comienzo rápido y conjunto de piezas de repuesto

PRO 2000i

Depositador industrial de gran Volumen





Tamaño del cilindro de producto	VOLUMEN DE DEPOSITO			
	Min. (15%)		Max	
5"	14 oz	(415 ml)	93 oz	(2750 ml)
4"	10 oz	(300 ml)	67 oz	(2000 ml)
2.5"	4 oz	(120 ml)	27 oz	(800 ml)
1.5"	1.3 oz	(40 ml)	8 oz	(240 ml)

Información de envío

- Dimensiones: L:60" x W:33" x H:53" (150 cm x 83 cm x 133 cm)
- Peso: 320 lbs (145 kg)

Performance Specifications:

	Velocidad Hasta 110 depósitos/minuto según el tamaño del depósito y la consistencia del producto		Potencia Solo Aire 6 CFM @ 80 PSI 5.5 Bar @ 170 Litros/minutos
	Volumen 1.3 oz a 93 oz 40 ml a 2750 ml		

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

Head Office Canada
 Phone: (604) 940-2233
 Email: info@unifiller.com
 Website: www.unifiller.com

Unifiller Systems UK Ltd.

United Kingdom
 Phone: 01604 499846
 Email: uk@unifiller.com
 Website: www.unifiller.com

Unifiller Systems Europe GmbH

Germany
 Phone: +49 7621 583 6310
 Email: info@unifiller-europe.com
 Website: www.unifiller-europe.com

Configuración del Equipo

Equipo Base

	Estándar
--	----------

Tolva

	Cónica de 21Galones
--	---------------------

Cilindro de Producto

Rango de temperatura para productos caliente de 60 hasta 82 grados Celsius

Standard	Caliente	Diametro
		1.5"
		2.5"
		4"
		5"

Block

	Estándar
--	----------

Válvula Block

	Estandar
	Producto Caliente

Boquillas Hand Held

	Boquilla Hand Held 1.5"
	Boquilla Hand Held 1.5" Rotary Cutoff

Boquillas Fijas

	Boquilla Anti goteo de 1.5"
	Boquilla Anti goteo de 2"
	Boquilla PC XL
	Boquilla Rotary PC XL

Accesorios

	Pedal
	Photo Sensor
	Brazo Sujetador
	Kit de repuestos Deluxe

Notes