

El Dosificador **PRO 2000i** Low Level es un sistema diseñado para dosificar grandes cantidades tales como sopas, ensaladas, guisos, chilis y muchos productos mas.

### Beneficios:

- Dosifica mezclas con trozos sin dañar la integridad del producto.
- Precisa porción y velocidad
- Tolva de grand capacidad - 270 liter (71 US gallon)
- Se puede lavar por completo
- Diseño sin herramientas

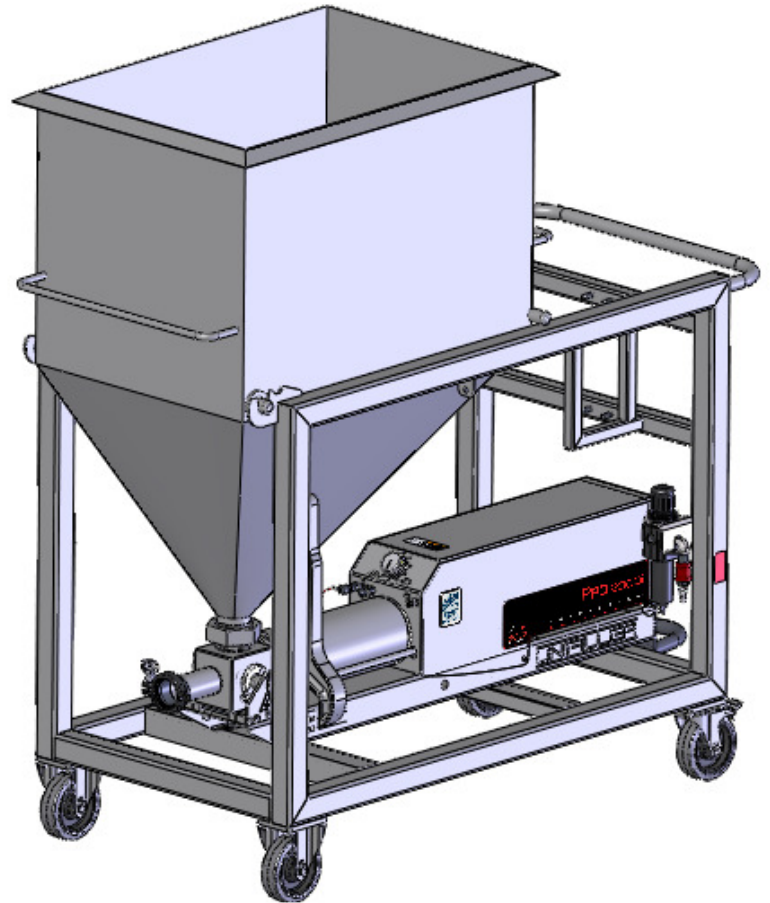
### Características:

- Tolva con tapa de seguridad.
- Marco de acero inoxidable con ruedas de bloqueo 127mm en diámetro (5").
- Accesorios de acero inoxidable con conectores rápidos.

### Incluye:

- Pedal.
- Guía de comienzo rápido.
- Kit básico de repuestas.

# PRO 2000i Low Level





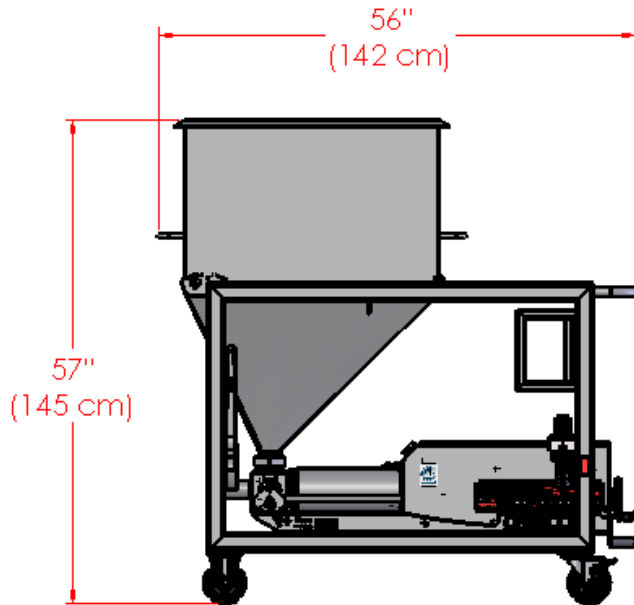
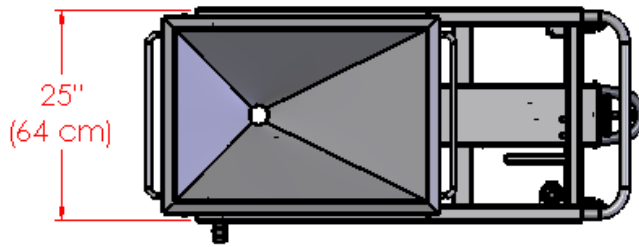
Boquilla de Anti-goteo 2"



Tolva de fácil acceso



Opcional – Boquilla XL Positiva de Corte



Tamaño del Cilindro	Rango de Dosificación (fl oz)			
	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)

### Shipping Information

- Dimensiones: L:165 cm x W:90 cm x H:145 cm (65" x 35" x 58")
- Peso: 180 kg (400 lbs.)

### Especificaciones:

 <p><b>Velocidad</b> Hasta 110 dosificaciones/minuto (6600 dosificaciones por hora) La velocidad depende de la cantidad a dosificar y consistencia del producto</p>		<p><b>Potencia</b> Aire: 6 CFM @ 80 PSI 5.5 Bar @ 170 Liters/min</p>
 <p><b>Volumen</b> 1.3 oz to 93 Fl oz. 40 ml to 2750 ml</p>		 <p><b>Tamaño de partículas</b> Hasta 1.5" (38 mm) cúbicos</p>

*Nota: El equipo listado esta diseñado para las velocidades indicadas, 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)

## Configuración del Equipo

### Equipo Base

	Estándar
--	----------

### Tolva

	Cónica de 71Galones
--	---------------------

### 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