

ECONO 1000i

UNIFILLER®

Dávkovací stroj Unifiller ECONO 1000i predstavuje ekonomické riešenie pre priemysel! Umožňuje rýchle a čisté dávkovanie ciest i mäs, kusových plniek, omáčok a dokonca veľmi jemných produktov ako napr. mousse. Doplnením o niektorý z bohatého výberu dielov príslušenstva od ručných trysiek až po plniace a dekorovacie hlavy je ECONO 1000i vhodný pre najrozmanitejšie použitie v pekárstve, cukrárstve a food service.



PREDNOSTI

- Kontrola rýchlosti a veľkosti porcií
- Kompletná konštrukcia z antikoru umožňuje rýchle čistenie v umývačke riadu
- Jednoduchá demontáž a zmena produktu bez použitia náradia
- Objem dávkovania od 10 ml do 1064 ml

ZVLÁŠTNOSTI

- Môže byť vybavený viac než 100 rôznymi dielmi príslušenstva: trysky, injekčné ihly, plniace a dekorovacie hlavy a pod.
- Veľký 52 litrový lievnik
- Možnosť flexibilného použitia v rôznych oblastiach výroby
- Presné nastavenie výšky prostredníctvom upínacej objímky
- Jednoduché nastavenie rýchlosti dávkovania prostredníctvom otočného regulátora



UNIFILLER



technoPEK

distributor of UNIFILLER

Technopek s.r.o.

Športová 5

90042 Dunajská Lužná

Slovakia

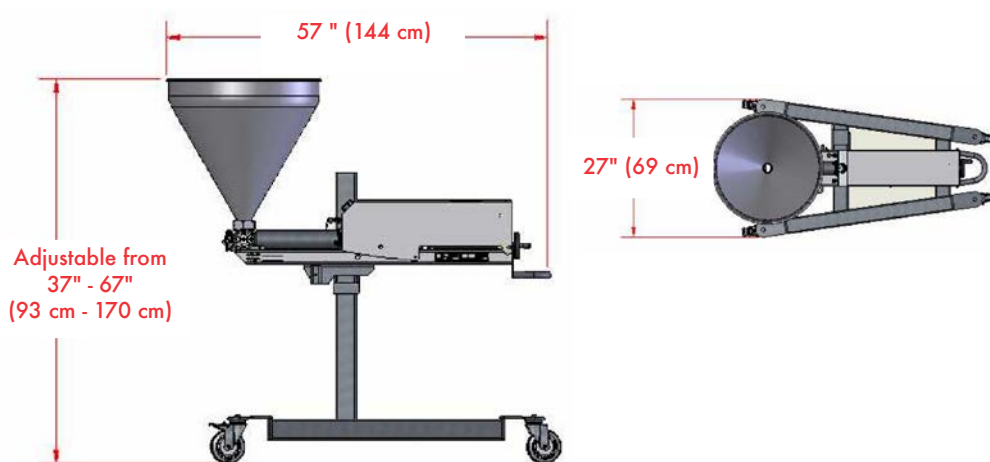
Tel +421 2 635 363 07

Fax +421 2 635 363 08

info@technopek.sk

www.technopek.sk

ECONO 1000i



Priemer valca

Objem dávkovania

	Min	Max
3"	106 ml	1064 ml
2.5"	73 ml	724 ml
2.0"	42 ml	530 ml
1.5"	24 ml	243 ml
1"	9 ml	98 ml

Informácia o balení

Rozmery balenia	154 cm x 83 cm x 124 cm
Hmotnosť balenia	122 kg

OBSAH DODÁVKY

- Rýchly návod na obsluhu a sada náhradných dielov
- K dispozícii sú dve verzie:

Základný dávkovací systém

- Nožný pedál
- Valec 3"
- Vypúšťací oblúk
- Oblúkový vývod 1,5" v tvare S

Systém s ručnými tryskami

- Valec 1,5"
- Ručná tryska so silikónovou hadicou

RÝCHLOSŤ

- Do 120 porcií/min. podľa objemu dávkovania

OBJEM

- 9 ml - 1064 ml

PRIPOJENIE

- Stlačený vzduch: 4 CFM pri 80 psi (113 litrov/min. pri 5,5 bar)

VEĽKOSŤ KÚSKOV

- Do 19 mm³ (mäkké kusky)

