iFILL – DEPOSITOR

Ilustrační foto; stroj s příslušenstvím

iFill Depositor umožňuje hmotnostně přesné dávkování tekutých, hladkých hmot přímo z kbelíku nebo díže. Tento unikátní systém, speciálně vyvinutý pro pekárny a potravinářské provozy, lze použít pro rychlé a čisté dávkování dortových těst, omáček, dresinků, náplní, nápojů nebo mléčných výrobků.

VÝHODY:

- Rychlé, snadné, čisté a přesné dávkování nejrůznějších objemů
- Umožňuje dávkování přímo z díže nebo kbelíku
- Efektivní, ergonomická práce
- Produkt není nutné pro dávkování nejdříve transportovat do násypky
- Perfektní pro dávkování hladkých krémů, hmot a polev, stejně jako pro vstřikování a zdobení s kontrolou dávky
- Jednoduchá demontáž, přenastavení i rychlé čištění

VLASTNOSTI:

- Nastavitelné množství dávky a rychlosti
- Hygienická nerez konstrukce
- Zabírá malý prostor a je flexibilně použitelný v různých oblastech výroby
- Vyměnitelné dávkovací válce
- Za příplatek: podstavec pro kotlík

FOODTECH
POTRAVINÁŘSKÁ TECHNIKA | ROBOTIKA
foodtech@foodtech.cz
www.foodtech.cz
602 121 007

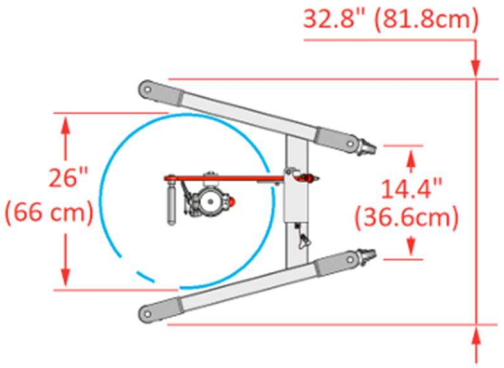
iFILL – DEPOSITOR

UNIFILLER EUROPE

FOOD TECH

SYSTÉM ZAHRNUJE:
Stručný návod k obsluze a sadu náhradních dílů

VELIKOST VÁLCE	OBJEM DÁVKY NA VÝSTUPU	
	MIN	MAX
	MIN	MAX
2"	70 ml	365 ml
3"	160 ml	910 ml



TRANSPORTNÍ DATA:

Rozměry: 880 mm x 500 mm x 1300 mm, Hmotnost: 90 kg

RYCHLOST:

Až 100 dávek /min při 20 % objemu dávky a v závislosti na konzistenci

PŘIPOJENÍ:
Stlačený vzduch 13 l /min při 5,5 Bar
EL. 220 V AC, jednofázové napájení, 10 A, 50-60 Hz

VELIKOST:
Nedoporučuje se pro hmoty s kousky(optimální pro hladké směsi, krémy, polevy, omáčky)

CE

FOODTECH
POTRAVINÁŘSKÁ TECHNIKA | ROBOTIKA
foodtech@foodtech.cz
www.foodtech.cz
602 121 007