

PRO 2000i FS



Ilustrační foto; stroj s příslušenstvím

PRO 2000i FS je vysoce výkonný dávkovací stroj pro nejvyšší hygienické požadavky v potravinářských a pekařských provozech, zejména pro rychlé a čisté dávkování velkého množství na dopravním pásu nebo na výrobní lince. Hladké směsi, jako je pěna, tvarohová směs nebo těsto na muffiny, stejně jako výrobky s velkými kousky, jako jsou polévky nebo saláty, se zpracovávají šetrně, aniž by to ovlivnilo texturu. PRO 2000i FS lze také vybavit řadou příslušenství Unifiller.

VÝHODY:

- Ovládání rychlosti a porcí
- Kompletní nerezová konstrukce umožňuje rychlé čištění v myčce
- Snadná demontáž a výměna produktu bez nářadí
- Zpracovává produkty s kousky i jemné, vzdušné produkty
- Dávkuje i hmoty s velkými kusy
- Dávkovací objem od 40 ml do 2750 ml

VLASTNOSTI:

- Přesné nastavení výšky umožňuje flexibilní přizpůsobení systémům a dopravním pásům
- Šikmý kryt pro lepší hygienu a čištění
- Pneumatické ventily, ideální pro studené a horké okolní teploty a vysokou vlhkost
- Lze flexibilně použít v různých oblastech výroby
- Nerezové rychlospojky pro snadnou montáž/demontáž



ROZSAH DODÁVKY

- stručný manuál a sada náhradních dílů

VELIKOST VÁLCE

OBJEM DÁVKY

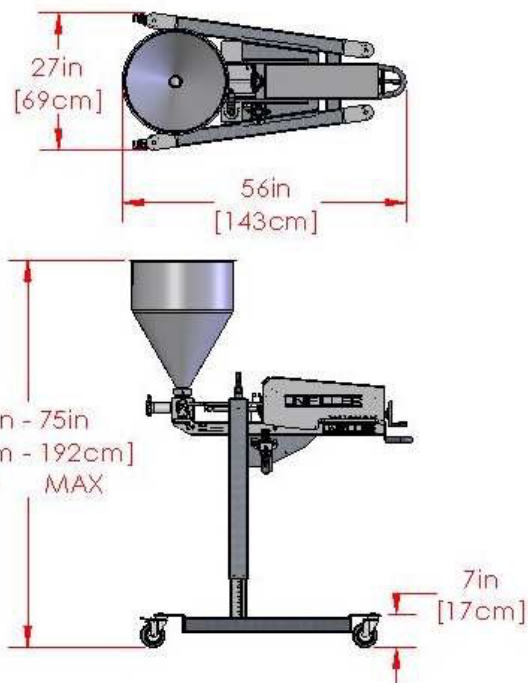
MIN

MAX

5"	415 ml	2750 ml
4"	300 ml	2000 ml
3"	160 ml	1060 ml
2.5"	120 ml	800 ml
1.5"	40 ml	240 ml

Upozornění:

Pro dávkování velmi pevných / viskózních hmot pomocí 5" válce doporučujeme PRO 2000i Servo, protože má o 27 % vyšší hnací sílu než pneumaticky poháněné dávkovací systémy.



TRANSPORTNÍ DATA

- rozměry balení: 150 cm x 83 cm x 133 cm
- hmotnost balení: 145 kg



RYCHLOST

- až 110 dávek/min. v závislosti na dávkovaném objemu a konzistenci



PŘIPOJENÍ

- stlačený vzduch: 6 CFM při 80 psi (170 l/min. při 5.5 bar)



VELIKOST ČÁSTIC

- až 38 mm měkké kousky

CERTIFIKÁTY

