

iFILL DEPOSITOR

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.



Ilustrační foto; stroj s příslušenstvím

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



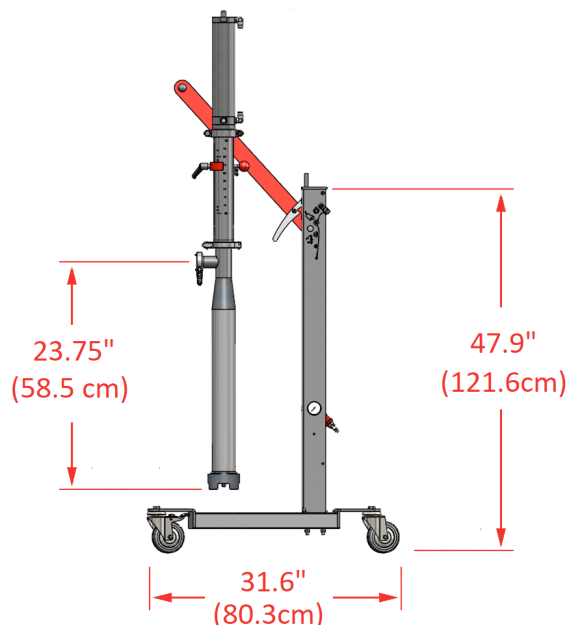
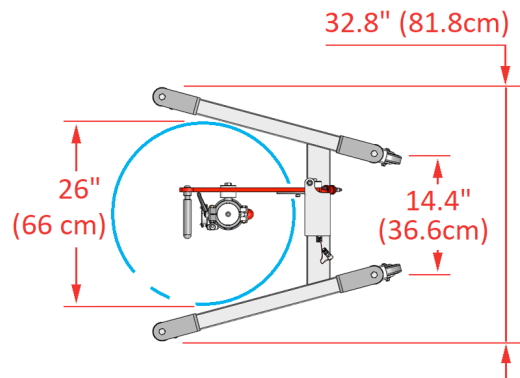
ROZSAH DODÁVKY

- stručný manuál a sada náhradních dílů

VELIKOST VÁLCE

OBJEM DÁVKY

	MIN	MAX
2"	70 ml	365 ml
3"	160 ml	910 ml



TRANSPORTNÍ DATA

- rozměry balení: 88 cm x 50 cm x 130 cm
- hmotnost balení: 90 kg



RYCHLOST

- až 100 dávek/min. na 20% objemu dávky a v závislosti na konzistenci



PŘIPOJENÍ

- stlačený vzduch: 4 CFM při 80 psi (13 l/min. při 5.5 Bar)



VELIKOST ČÁSTIC

- nedoporučuje se pro hmoty s kousky (optimální pro hladké směsi, krémy, polevy, omáčky)

CERTIFIKÁTY

