

Universal 2000i



Características

- Altura fácil de ajustar a través del sistema Power Lift
- Tolva cónica de 21 galones (79 litros)
- Construcción en acero inoxidable de grado alimenticio con ruedas giratorias de bloqueo
- Conexiones rápidas de acero inoxidable en la placa frontal

UNIFILLER
WE CREATE THE EASY WAY

El Universal 2000i es un dosificador de gran capacidad y de gran volumen para batidos de pastel de queso, masa de muffins, mousse, batido de pastel, pays de frutas, rellenos de pastel de carne, ensaladas deli, guisos, chili y mucho más.

El sistema Power Lift ofrece la función de bajar la tolva hasta el nivel deseado para facilitar su llenado.

Beneficios clave

- Rango de depósitos de 1,3 oz a 93 oz (40 ml a 2,750 L)
- Ideal para productos robustos y productos aireados
- Capacidad de depositar trozos extra grandes
- Control exacto de la porción
- Lavado completo y cambio rápido de producto
- Diseño sin herramientas

El sistema incluye

- Mesa de depósito desmontable
- Pedal
- Guía de inicio rápido
- Kit de piezas de repuesto





Ajuste de Velocidad



Powerlift

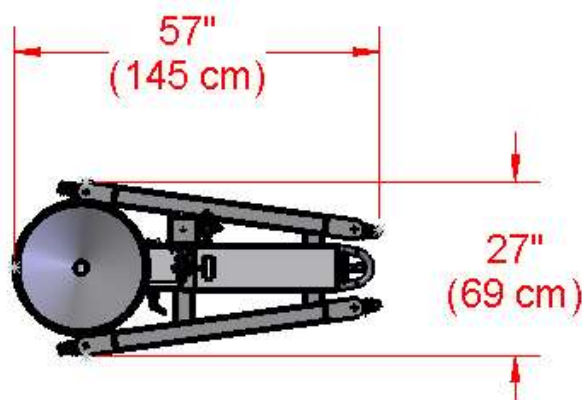


Ideal para dosificaciones de productos con trozos de hasta 1.5" (38mm) cúbicos

Tamaño del cilindro

Volumen del depósito (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)



Presupuesto



VELOCIDAD

Hasta 110 depósitos por minuto.

Basado en un 20% de tamaño de depósito y consistencia del producto



TAMAÑO DE PARTÍCULA

Un cubo que mide hasta 1,5" (38 mm) en todos los lados



ENVÍO

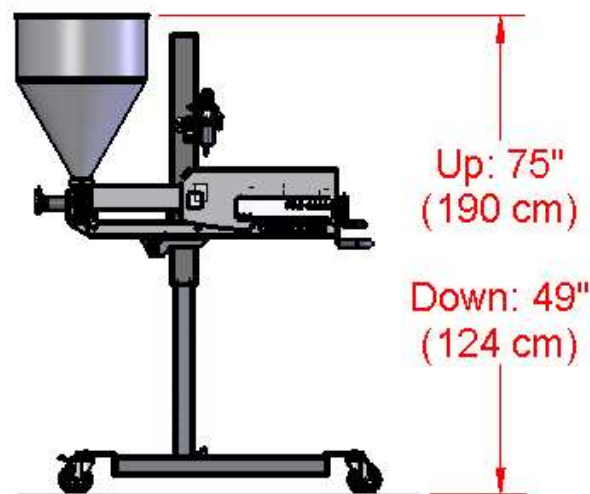
Dimensiones:
L x W x H
60 x 33 x 53 "
(150 x 83 x 133 cm)

Peso:
320 lbs
(145 kg)



PODER

Aire:
6 CFM @ 80 psi
170 L / min
@ 5.5 Bar



NOTA: El equipo citado está diseñado para funcionar a la velocidad citada y depende de la eficiencia del operador, habilidad, tamaño del depósito y consistencia del producto.