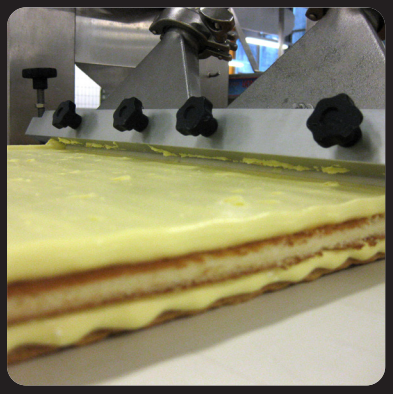
PRO 2000i

UNIFILLER

Die PRO 2000i ist eine Hochleistungs-Dosiermaschine speziell für das schnelle und saubere Dosieren großer Mengen an einem Förderband oder einer Produktionslinie. Die industrielle Dosiermaschine verarbeitet glatte Produkte wie Mousse, Käsekuchenmasse oder Muffinteig genauso schonend wie stückige Fruchtfüllungen, Suppen und Saucen, ohne die Textur zu beeinträchtigen. Die PRO 2000i kann zudem mit einer Vielzahl von Unifiller Zubehörteilen ausgestattet werden.



VORTEILE

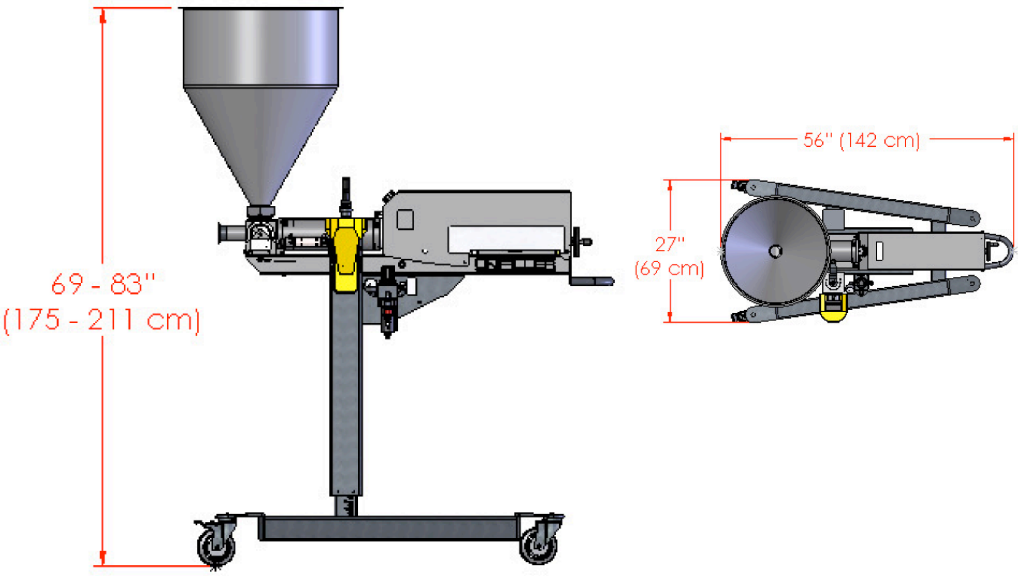
- Geschwindigkeits- und Portionskontrolle
- Komplette Edelstahl-Konstruktion ermöglicht schnelle Reinigung im Geschirrspüler
- Einfache Demontage und Produktwechsel ohne Werkzeug
- Verarbeitet stückige Produkte ebenso wie empfindliche, luftige Produkte
- Dosiert ebenso Massen mit großen Stücken
- Dosiervolumen von 25 ml bis 2750 ml

BESONDERHEITEN

- Präzise Höheneinstellung ermöglicht eine flexible Anpassung an Anlagen und Förderbänder
- Flexibel einsetzbar in verschiedenen Bereichen der Produktion
- Edelstahl-Schnellkupplungen für einfache Montage/Demontage

UNIFILLER

PRO 2000i



Zylindergrösse	Dosiervolumen	
	Min	Max
5"	205 ml	2750 ml
4"	205 ml	1860 ml
2.5"	120 ml	710 ml
1.5"	25 ml	245 ml

Sendungsinformation	
Verpackungsmasse	155 cm x 84 cm x 148 cm
Verpackungsgewicht	159 kg

LIEFERUMFANG
- Grosser 79 Liter Trichter

GESCHWINDIGKEIT
- Bis zu 110 Portionen/Min. je nach Dosiervolumen und Konsistenz

VOLUMEN
- 25 ml - 2750 ml

ANSCHLUSS
- Druckluft: 6 CFM bei 80 psi (170 Liter/Min. bei 5.5 Bar)

STÜCKENGRÖSSE
- Bis zu 38 mm weiche Stücke

pitec

distributor of UNIFILLER

Pitec AG
Staatsstrasse 51
9463 Oberriet
Switzerland
Tel +41 (0) 71 763 81 11
Fax +41 (0) 71 763 81 22
www.pitec.ch
info@pitec.ch