iFILL DEPOSITOR

La doseuse iFill permet un dosage précis, basé sur le poids, de préparations fluides et onctueuses, directement depuis des seaux ou des marmites. Spécialement conçu pour les boulangeries et les entreprises de restauration, ce système unique permet une distribution rapide et propre de préparations pour gâteaux, sauces, vinaigrettes, garnitures, boissons ou produits laitiers.



Exemple de photo ; machine équipée d'accessoires

AVANTAGES:

- Parfait pour les grands volumes de dosage jusqu'à 910 ml
- Un dosage rapide, simple et propre des différents volumes
- Une aspiration directe à partir de la cuve ou du seau
- Travail efficace et ergonomique
- Le produit ne nécessite pas de transport dans une trémie pour être distribué
- Idéal pour distribuer des crèmes onctueuses, des pâtes et des glaçages, ainsi que pour injecter et décorer avec un contrôle des portions
- Un démontage et un changement de produit simple ainsi qu'un nettoyage rapide

PARTICULARITÉS:

- Volumes et vitesse de dosage réglables
- Une construction hygiénique en acier inoxydable
- Un besoin réduit de place et une utilisation flexible dans les différents secteurs de la production
- Des cylindres de produit interchangeables
- Étagère pour ranger seaux ou cuves disponible en option









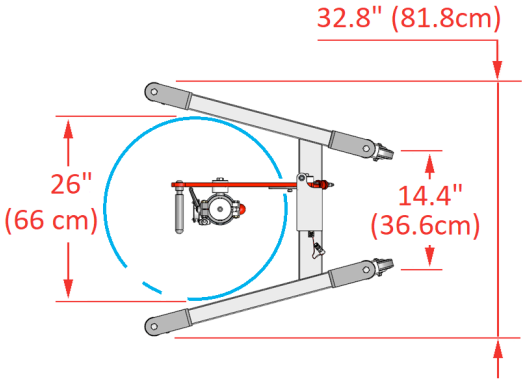
iFILL DEPOSITOR

UNIFILLER EUROPE

FOURNITURES

- Un mode d'emploi rapide et un lot de pièces de rechange

TAILLE DU CYLINDRE	VOLUME DE DOSAGE	
	MIN	MAX
2"	70 ml	365 ml
3"	160 ml	910 ml

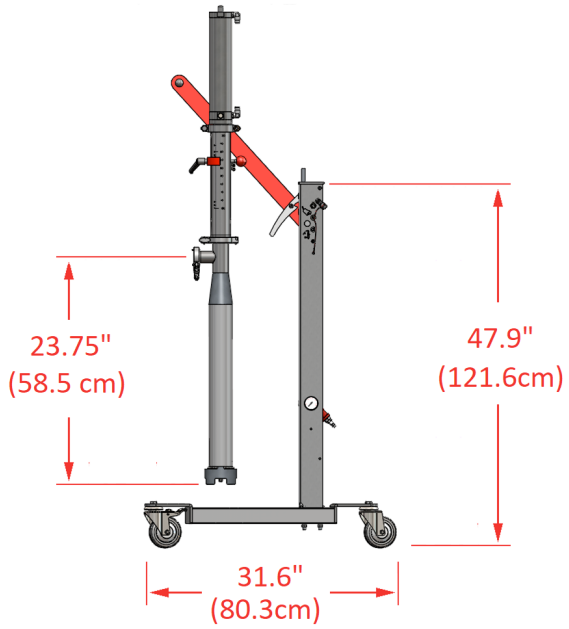












INFORMATIONS D'EXPÉDITION

- Dimensions de l'emballage: 88 cm x 50 cm x 130 cm
- Poids emballée: 90 kg

VITESSE

- Max. 60 portions/min en fonction du 20% volume de dosage

BRANCHEMENT

- Air comprimé: 4 CFM à 80 psi (13 litres/min à 5.5 bar)

TAILLE DE MORCEAUX

- Non recommandé pour les produits épais (optimal pour les masses lisses, les crèmes, les garnitures, les sauces)

CERTIFICATS

CE

pitec

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