



CARACTERÍSTICAS

- Volumen y velocidad de dosificación regulables
- Construcción higiénica íntegramente en acero inoxidable
- Dimensiones reducidas con ruedas giratorias de 10 cm (4")
- Boquilla de mano de 2,5 cm (1") con manguera de producto flexible de 152 cm (5 ft) apta para entornos alimentarios
- Cilindros de producto intercambiables con diámetros de 75 mm (3") y 50 mm (2")
- Estante para cubo opcional para mantener los recipientes alejados del suelo



DOSIFICADOR iFILL

Porciones grandes directamente desde el recipiente de mezcla o el cubo

El **dosificador iFill** es un dosificador excelente para el sector de la panadería, la confitería y los servicios alimentarios que puede extraer productos fluidos y regulares directamente desde recipientes o cubos y depositarlos como porciones.

Se puede usar para dosificar de forma limpia productos desde relativamente viscosos hasta líquidos, como masas, salsas, aderezos para ensaladas, rellenos para pasteles y productos lácteos.

VENTAJAS PRINCIPALES

- Dosificación rápida y precisa
- Estación de trabajo eficiente y ergonómica
- No es necesario transferir los productos a una tolva
- Dosifica salsas, decora, recubre e inyecta con control de porción
- Cambios y limpiezas de producto rápidas
- Con capacidad para boles Hobart de hasta 132 L

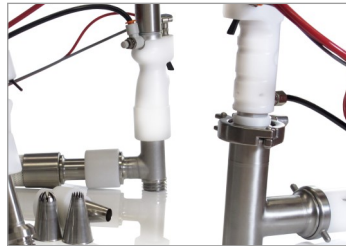
EL SISTEMA INCLUYE

- Boquilla de mano ergonómica
- Guía de inicio rápido
- Piezas de repuesto
- Juego de puntas para panadería y confitería estándar





Estante para cubo opcional



Boquilla de mano ergonómica



Varilla para tartas opcional

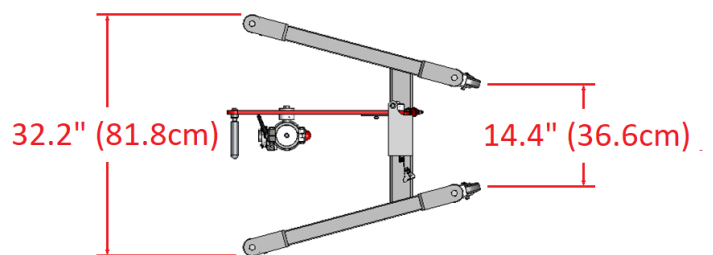


Relleno o decoración

Tamaño del cilindro del producto

Volumen de dosificación (fl oz)

| | Mín. (15 %) | | Máx. | |
|------|-------------|---------|----------|----------|
| | 7,5 cm | 5,4 oz | (160 ml) | 31 oz |
| 5 cm | 2,4 oz | (70 ml) | 12 oz | (365 ml) |



Especificaciones



VELOCIDAD

Hasta 100 ciclos por minuto

Basado en volumen de dosificación y consistencia del producto del 20 %



TAMAÑO DE LA PARTÍCULA

No se recomienda para productos con partículas

(salsas, cremas, toppings, rellenos)



ELÉCTRICO

N/A



AIRE

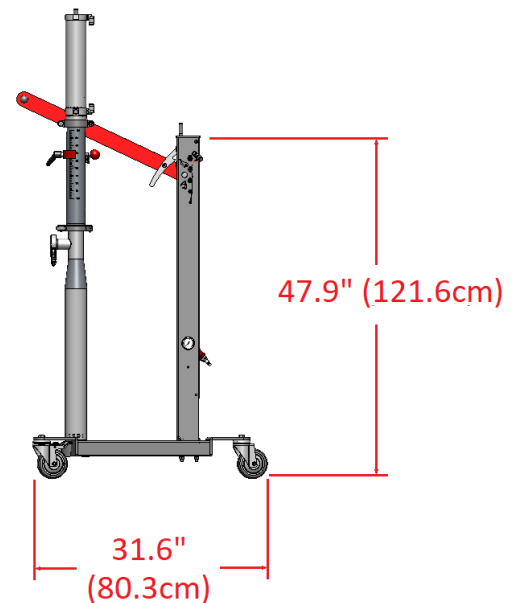
4 CFM a 80 psi
(113 L/min a 5,5 bar)



INFORMACIÓN

Dimensiones: La x An x Al
88 x 50 x 130 cm (35 x 20 x 85")

Peso: 90 kg (200 lb)



NOTA: El equipo presupuestado está diseñado para funcionar a la velocidad presupuestada y depende de la eficiencia del operador, sus conocimientos, el tamaño de dosificación y la consistencia del producto.

tellus, eleifend ut porttitor a, congue finibus lacus

| ARTÍCULO | SELECCIONAR | NOTAS |
|-------------------------------------|-------------|-------|
| Kits de cilindro de producto | | |
| 5 cm | | |
| 7,5 cm | | |

| ARTÍCULO | SELECCIONAR | NOTAS |
|---|-------------|-------|
| Accesorios y acoplamientos | | |
| Boquilla de mano de 2,5 cm | | |
| Kit de puntos | | |
| Separador directo de boquilla (5-10 cm) | | |
| Varilla para tartas | | |
| Estante para cubo | | |
| Equilibrador de manguera | | |
| Kit de piezas de repuesto de lujo | | |