

# DOSIFICADOR iSPOT

Directo desde el recipiente!



El dosificador iSpot le permite dosificar productos suaves (sin partículas) directamente desde un tazón o cubo.

Puede usarse para depositar de manera limpia productos relativamente viscosos a líquidos tales como batidos, salsas, aderezos para ensaladas y productos lácteos.

BAKERY ▶

FOOD ▶

## CARACTERISTICAS

- Volumen de depósito ajustable
- Boquilla de mano con manguera de grado alimenticio
- Tamaño Compacto y ruedas giratorias de 4" de alta maniobrabilidad
- Cilindros intercambiables de producto de 1,5" (38 mm) y 2" (50 mm)
- Construcción sanitaria en acero inoxidable
- Se puede usar con un recipiente de hasta 23" (58 cm) de profundidad (hasta un tazón Hobart de 80 cuartos)
- Bandeja opcional para el tazón o cubeta, para mantenerla alejada del piso.

## BENEFICIOS CLAVE

- Depósitos rápidos y precisos
- Dosifica el producto directamente desde un recipiente o tazón de mezclado
- Rápido cambio de producto y limpieza

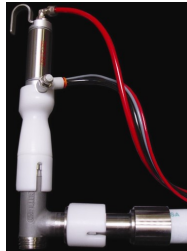
## EL SISTEMA INCLUYE

- Elección del cilindro de producto
- Boquilla manual con manguera de 1" de diámetro y 5 pies (152cm) de largo de grado alimenticio
- Duyas estándar de pastelería
- Guía de inicio rápido y kit de piezas de repuesto





Bandeja opcional



Boquilla manual



Pequeños depósitos



Rellenar o decorar

### Cilindro de producto

### Volumen del depósito (fl oz)

	Min (15%)		Max	
	2"	1.2 oz	(35 ml)	8.0 oz
1.5"	0.6 oz	(18 ml)	4.0 oz	(118 ml)

### Presupuesto



#### VELOCIDAD

Hasta 100 depósitos / min

(Basado en un 20% de volumen y consistencia del producto)



#### TAMAÑOS DE PARTICULAS

No recomendado para productos con Partículas



#### ELÉCTRICO

N/A



#### SÓLO AIRE

3 CFM @ 80 psi

(85 L/min

@ 5.5 Bar)

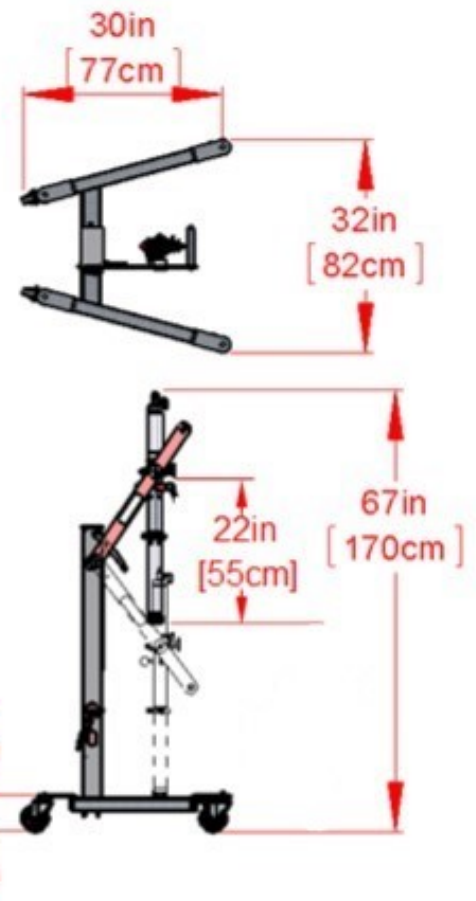


#### ENVÍO

**Nacional Dimensiones:** L x P x H  
36 x 30 x 52 "(90 x 75 x 130 cm)

**Peso:** 200 lbs. (90 kg)

**INT Dimensiones:** 52 x 35 x 20 "  
(130 x 88 x 50 cm)



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. Tellus, elefend ut porttitor, congue finibus lacus

#### Unifiller North America & Int.

Head Office Canada

(604) 940-2233

[info@unifiller.com](mailto:info@unifiller.com)

[www.unifiller.com](http://www.unifiller.com)

#### Unifiller Systems UK Ltd.

United Kingdom

01933 676005

[customeruk@unifiller.com](mailto:customeruk@unifiller.com)

[www.unifiller.com](http://www.unifiller.com)

#### Unifiller Asia Pacific

Australia

+61 408 243 553

[wilhelmh@unifiller.com](mailto:wilhelmh@unifiller.com)

[www.unifiller.com](http://www.unifiller.com)

#### Unifiller Japan

Osaka, Japan

072 943 3418

[tetsus@unifiller.co.jp](mailto:tetsus@unifiller.co.jp)

[www.unifiller.co.jp](http://www.unifiller.co.jp)

#### Unifiller Europe GmbH

Germany

+49 7621 583 6310

[info@unifiller-europe.com](mailto:info@unifiller-europe.com)

[www.unifiller-europe.com](http://www.unifiller-europe.com)

Item	Seleccionar	Notas
<b>Kits de cilindros de producto</b>		
1.5"		
2"		

Item	Seleccionar	Notas
<b>Accesorios</b>		
Bandeja		
Kit de mantenimiento preventivo		
Boquilla Portátil 1 "		
Kit de depósitos pequeños		
Boquilla para glaseado plana		