



CARACTERISTICAS

- Diseño de cambio rápido sin herramientas Configuraciones de 6 y 8 puertos.
- Se adapta a todo tipo de bandejas de hasta 18" (46 cm) de ancho.
- Servomotor (electrónico).
- Movimiento de elevación del transportador integrado.
- Pantalla táctil programable pantalla en color con almacenamiento para 100 recetas y 7 modos de depósito seleccionables.
- Operación sencilla con pocos ajustes.
- Mínimos requisitos de saneamiento y mantenimiento.



MULTISTATION

Sistema Electrónico de Dosificación Multi Servo

Los depositadores de rodillo tradicionales para pastelería se utilizan en todo el mundo y son conocidos por su buen rendimiento pero con limitaciones en la velocidad de producción y el tipo de productos con los que pueden trabajar.

En estas aplicaciones, la Unifiller MultiStation M600 y M800 son la solución alternativa perfecta para los depositadores tradicionales de pastelería de rodillos.

La MultiStation puede utilizarse para depósitos limpios de productos relativamente viscosos a líquidos con y sin trozos tales como pastas, rellenos de frutas, salsas, rellenos de mousse, apósitos para ensaladas, sopas y productos lácteos.

BAKERY ▶

FOOD ▶

BENEFICIOS CLAVE

- Altas velocidades de producción.
- Control preciso de la porción a través de cada puerto de boquilla.
- Porciones mínimas más pequeñas que los depositadores neumáticos.
- Deposite los trozos y las partículas sin dañar.
- Porción suave con menos daño en frágiles,
- Productos delicados

EL SISTEMA INCLUYE

- Tolva de 11 galones (42 litros).
- M600 (6 puertos) y / o M800 (8 puertos).
- Dos en una bandeja de captura y raspador de correa.
- Cubierta de seguridad para la tolva .





Modo continuo



Modo de propagación

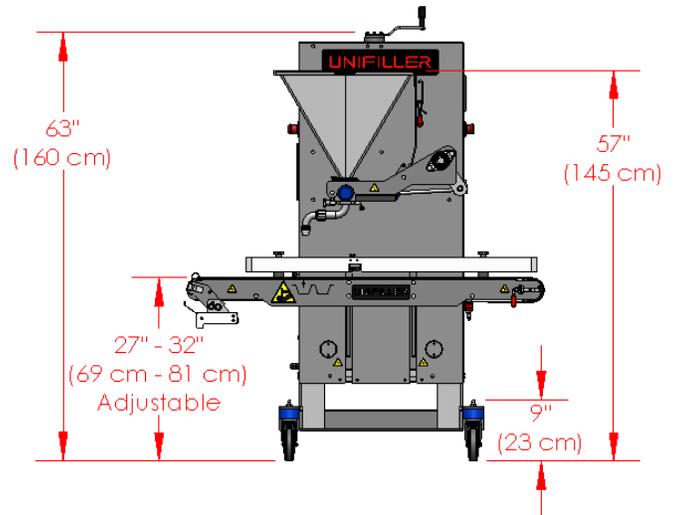
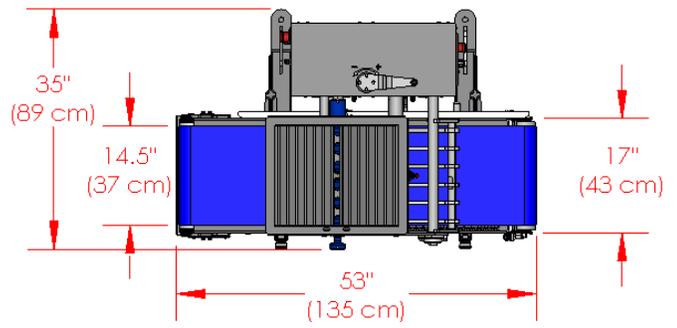


Relleno de fruta con trozos



Modo Éclair

Serie de la máquina	Tamaño del cilindro de producto	Volumen del depósito (fl oz)			
		Min (5%)		Max	
M600	2" (5 cm)	0.4 oz	(13 ml)	8.7 oz	(255 ml)
M800	1.75" (4.5 cm)	0.3 oz	(10 ml)	6.7 oz	(200 ml)
Pistones para depósito pequeño M600 / M800	1.25" (3.2 cm)	0.2 oz	(5 ml)	3.4 oz	(100 ml)



Specifications



VELOCIDAD

Hasta 120 ciclos / min

Basado en un 20% de volumen de depósito y consistencia del product.



TAMAÑOS DE PARTÍCULAS

Hasta 13 mm (1/2") de rellenos de frutas suaves.



ELÉCTRICO

220 VAC, monofásico, 15 A, 50-60 Hz (suministro no GFI)



SÓLO AIRE

4 CFM @ 80 psi (141.5 L/min @ 6.9 Bar)



ENVÍO

Dimensiones: L x P x H
61 x 39 x 74" (155 x 99 x 188 cm)

Peso: 650 lbs (295 kg)

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.

Unifiller North America & Int.

Head Office Canada

(604) 940-2233

info@unifiller.com

www.unifiller.com

Unifiller Systems UK Ltd.

United Kingdom

01933 676005

customeruk@unifiller.com

www.unifiller.com

Unifiller Asia Pacific

Australia

+61 408 243 553

wilhelmh@unifiller.com

www.unifiller.com

Unifiller Japan

Osaka, Japan

072 943 3418

tetsus@unifiller.co.jp

www.unifiller.co.jp

Unifiller Europe GmbH

Germany

+49 7621 583 6310

info@unifiller-europe.com

www.unifiller-europe.com

Accesorios

Accesorio	Notas
Estabilizador de boquilla 	<p>Mantiene las boquillas sin goteo ubicadas y alineadas con un centro a centro específico</p> <p>No se requiere ajuste manual de centro a centro.</p>

Accesorio	Notas
Extensión del transportador 	<p>Unido a la entrada del transportador, esto ayuda al colocar sartenes grandes.</p>

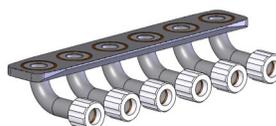
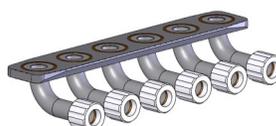
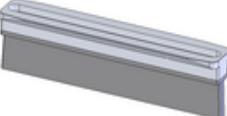
Adjuntos

Adjuntos	Notas
Tolva Calentada 	<p>Use la MultiStation con productos cálidos.</p>
Divisor de tolva - Pastel marmoleado 	<p>Divida los puertos de salida para sacar producto simultáneamente desde dos cámaras</p> <p>Solo disponible con boquillas "Directo del bloque", normalmente utilizadas para batido de pastel de mármol.</p>
Divisor de Tolva – División 	<p>Salidas divididas para depositar dos productos al mismo tiempo, uno al lado del otro.</p>
Boquilla de Anillo 	<p>Deposite la masa para pasteles mini Bundt.</p>
Válvulas de baja fricción 	<p>Diseñado específicamente para productos extremadamente rígidos o pegajosos.</p>

Adjuntos	Notas
Boquilla neumática 360° 	<p>Para aplicar decoraciones de rosetón de giro encima de cupcakes.</p>
Boquilla Servo 360° 	<p>Extienda capas de glaseado encima de tortas redondas.</p>
Kit de herramientas de inyección 	<p>Inyectar magdalenas con crema y rellenos.</p>
Sistema de producción Flex Line 	<p>Combine MultiStations con bandas transportadoras, depositadores de pistón individual y bombas para llenar las tolvas para crear un sistemas de producción flexibles.</p>

Configuración	Seleccionar	Notas
Máquina base		
Estación Multi NA		
Estación Multi UE		
Estación Multi AU / NZ		

Configuración	Seleccionar	Notas
Kits de cilindros de producto		
Los kits de alta temperatura requeridos para temperaturas de producto de 60 - 82 ° C (140-180 ° F)		
M 600 Estándar (orificio de 2")		
M 600 Pequeño Depósito (orifice de 1,25")		
M 800 estándar (orificio de 1,75")		
M 800 Small Deposit (orifice de 1.25")		

Seleccionar	Configuración de la boquilla	Boquilla y Boquillas Fija (Directa desde el Bloque)	Boquilla ajustable	Manifold de distribución de aire
	Directo desde la placa de boquillas de bloqueo		No aplica	No aplica
	Boquillas de boquilla fija con adaptadores de punta		No aplica	No aplica
	Montaje de salida con boquillas de salida Mínimo Centro a Centro: 1.7"			No aplica
	Montaje de salida con boquilla rotatoria Mínimo Centro a Centro: 2.7"			
	Montaje de salida con boquilla sin goteo Mínimo Centro a Centro: 1.75"			
	Boquilla Rotatoria del Manifold Estándar: 15.5" ancho de esparcidor Extended: 17.5" ancho de esparcidor	 	No aplica	
	Boquilla esparcidora		No aplica	No aplica