

COMPACT FILLER



A small team for big results !

DESCRIZIONE

La riempitrice Compact Filler si caratterizza per la sua compattezza, affidabilità, prestazioni e semplicità, nell'uso e la manutenzione. Nasce come macchina per il settore semi industriale.

Costruita in acciaio inox, acciaio trattato e anticorrosivo anodizzato.

Possibilità di utilizzare da 1 a 3 dosatori gelato, a seconda delle dimensioni del contenitore.

Possibilità, inoltre, di ottenere varie decorazioni e dosatori di ingredienti addizionali

La macchina è dotata di serie di:

- Disimpilatore vaschette pneumatico registrabile
- un dosatore bigusto con variegatore interno
- movimento verticale dosatore pneumatico
- botola pneumatica per espulsione gelato in caso di mancanza della vaschetta
- servomotore per avanzamento catena di trasporto
- pannello operatore touch screen per gestione parametri e ricette
- 256 ricette salvabili
- ruote per trasportabilità

Accessori a richiesta:

- Disimpilatore elettronico a corsa variabile
- movimento dosatore elettronico a corsa variabile
- secondo e terzo dosatore
- variegatore esterno
- pompa pneumatica per sciroppi
- distributore cacao
- distributore granella

DATTECNICI

peso kg 300

dimensioni mm
larghezza 800
lunghezza 2100
altezza 1800

capacità pz/h 1200

dim. max vaschetta mm 250 x 170

capacità vaschetta l da 0,5 a 3

potenza installata kW 2,5

voltaggio V/Ph/Hz 380/3/N/50

consumo d'aria NI/h - bar 400 - 6

TECHNICAL DATA

weight kg

dimensions mm
width 800
length 2100
height 1800

capacity pcs/h

max tub dimension mm

max tub capacity lt.

installed power kW

voltage V/Ph/Hz

aire consume NI/h - bar

DESCRIPTION

The Compact Filler machine is distinguished by its compactness, reliability, performance and simplicity in its use and maintenance. Born for semi industrial field.

Manufactured in stainless steel, coated steel and anodized aluminum.

Possibility to use from 1 to 3 ice cream dosers, according to the tub size.

Also possibility to obtain various decorations and additional ingredients dosing equipment.

The machine is standard fitted with:

- Adjustable pneumatic tubs dispenser
- One bicolor doser with internal ripple
- pneumatic doser vertical movement
- pneumatic trap to discharge the ice cream in case of missing tub
- servomotor for transport chain stepping
- touch screen operator panel to manage parameters and recipes
- 256 savable recipes
- wheel for transportability

Optional:

- electronic dispenser with variable stroke
- electronic doser movement with variable stroke
- second and third doser
- external variegator
- pneumatic pump for ripples
- cocoa powder dispenser
- chopped nuts dispenser