

CREMA DENSA · RELLENO DE MANZANA · BROWNIE · GERMAN CHOCOLATE · BATIDO DE DONA

Características

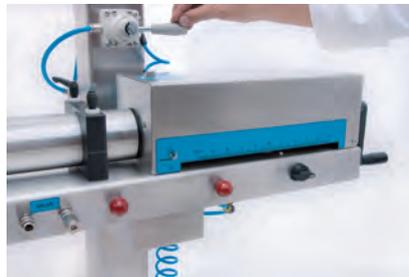
- La depositadora más versátil, dinámica y precisa de la industria pastelera; asegura un depósito exacto.
- Enteramente desmontable, sencillo y práctico armado, la **Robotin Pro 1000** cuenta con la cualidad de fácil lavado.
- Cuenta con pistón rotativo neumático de 32 mm y actuador rotativo de nariz. El cilindro rotativo es único con capacidad de 10 g a 1000 g con D=1.0 kg/1000 ml.
- El sistema de levantamiento que posee la depositadora: **Self Lifting Device** hace que la carga al Hopper sea cómodo a una altura ergonómica.
- La depositadora **Robotin Pro 1000**, opcionalmente puede incluir una pistola a larga distancia que simplifica el vaciado en vasos, charolas o moldes pequeños insertados en otras charolas.
- Realiza carga y descarga gracias a un microswitch neumático colocado en el cuerpo de la máquina, con el pistón de 3" de diámetro.

Sistemas Incluidos

- Construida en SS 316 L y AISI 304. Cuenta con pistón de 51 mm con carrera de 250 mm, brinda un depósito de 1.070 ml por golpe, densidad 1 kg/lt.
- Tolva o Hopper de 14 galones, construida en SS y Nylamid sanitario en mesa de depósito.
- Tubería grado alimenticio con una apertura de 32 mm, facilitando el tránsito de sólidos a través de todos los circuitos.
- Encendido y apagado con switch neumático de seguridad. Incluye además, posicionador automático, neumático para la correcta ubicación del pistón. FESTO – Germany. TUV. SNF certified.
- Depósito volumétrico de 1070 ml, densidad 0.99 kg/1000 ml.

Batidos Aconsejables

- Batidos para *cakes, brownies, muffins, fruit fillings para pies y pastries, icings, frostings, toppings, jaleas, cremas, custards y mousses.*
- También deposita puré de papas, spaghetti, y cualquier alimento con sólido. Perfecto para restaurantes, colegios o instituciones donde se mantenga un régimen de porciones exactas.
- De igual manera, maneja líquidos para embotellar aceites y jaleas. Hasta cuatro salidas de un solo golpe.



Información Técnica

Altura: 1900 a 890 mm
Frente: 650 mm
Ancho: 990 mm
Velocidad: 1-30 golpes/min
 (Dependiendo la densidad del batido).
Volumen: 1.06 lt/min
Densidad: 0.99 kg/1000 ml
Presión de aire: 80 PSI 3-4.5 CFM
Embarque: L 1300 x W 800 x H 1450 mm W: 149 kg



Made in the U.S.A.

CP Machinery USA inc.
 6215 Riverchase, vlg dr Kingwood TX 77458
 281 814 99 41

www.cpmachinery.net

Distribuidor en México y América Latina:
PB Machinery S.A. de C.V., Poniente 150
 Colonia Industrial Vallejo, Azcapotzalco 02300,
 México D.F. 5567 2689