

**Mech**  
**Masz**  
*Szczeciński*



**U-MAX**



**U-MAX**  
Uniwersalny depozytor śrubowy





**ZAWSZE  
DOSKONAŁE  
DOZOWANIE**

Control Option

Start



Control by Time



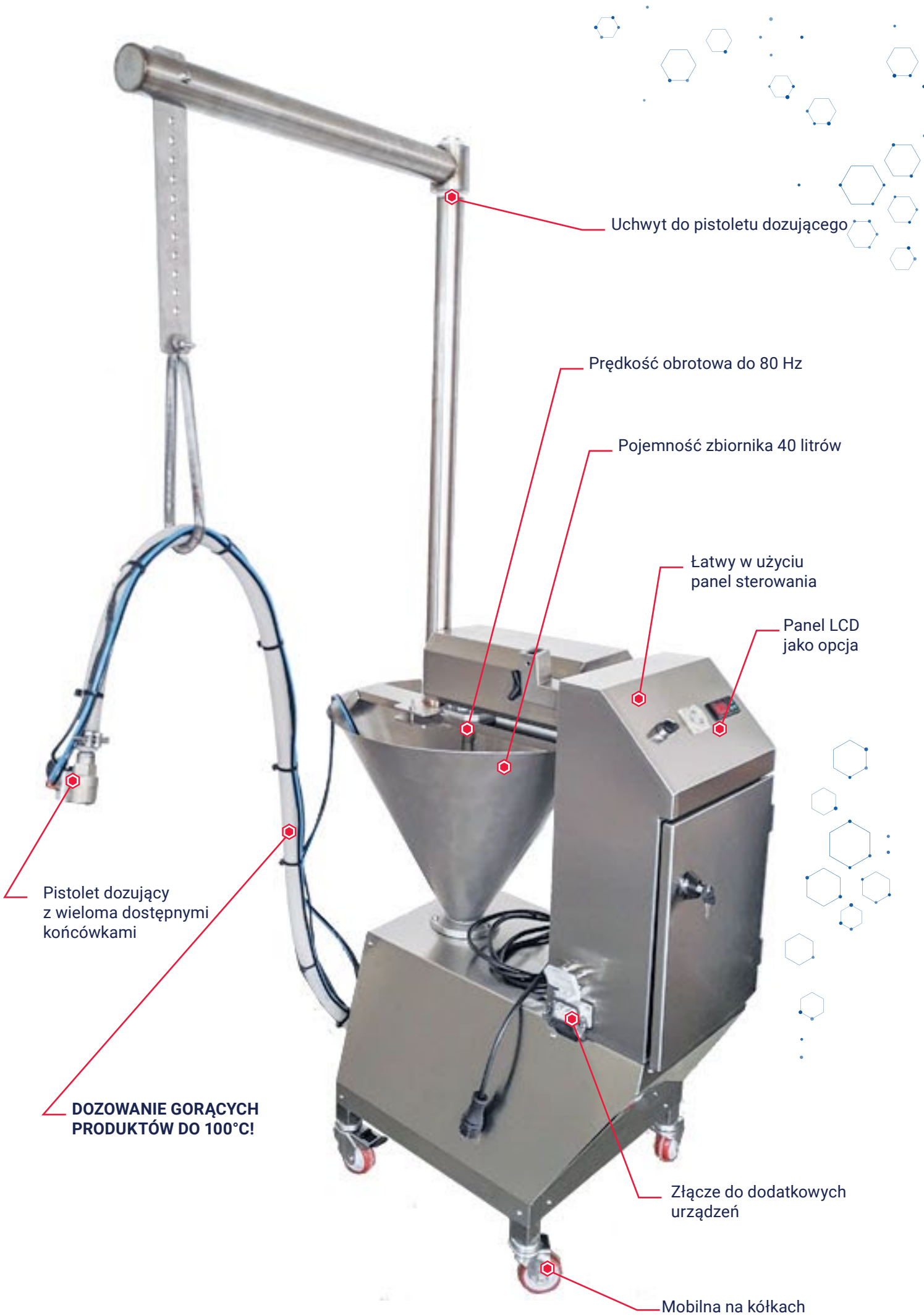
Operation Time



1500.0

Dosing Speed





Uchwyt do pistoletu dozującego

Prędkość obrotowa do 80 Hz

Pojemność zbiornika 40 litrów

Łatwy w użyciu panel sterowania

Panel LCD jako opcja

Pistolet dozujący z wieloma dostępnymi końcówkami

**DOZOWANIE GORĄCYCH PRODUKTÓW DO 100°C!**

Złącze do dodatkowych urządzeń

Mobilna na kółkach



## DEPOZYTOR DO SZEROKIEJ GAMY PRODUKTÓW OD WODY DO MIĘSA MIELONEGO. PRECYZYJNE DOZOWANIE Z ŁĄTWYM DO CZYSZCZENIA MECHANIZMEM.



Precyzyjne dozowanie



Masy zawierające  
cząstki



Dozowanie  
gorących produktów

40 l

Pojemność kotła  
40 litrów



Prosta i bezpieczna  
obsługa

- Najbardziej wszechstronna maszyna na rynku, umożliwia precyzyjne dozowanie szerokiej gamy wyrobów cukierniczych i piekarniczych oraz farszów/zup o szerokim zakresie poziomów lepkości i konsystencji
- Zastosowany system szczelnego ślimaka dozuje produkty z bardzo dużą dokładnością
- Regulacja dozowanej ilości odbywa się poprzez ustawienie czasu ślimaka i prędkości obrotowej do max 80 Hz.
- Nie uszkadza i nie ścisną nadziewanych produktów
- Urządzenie wykonane jest w wersji nierdzewnej
- Mobilna zajezdnia na kółkach
- Przełącznik pracy ciągłej umożliwia ciągłe podawanie nadzienia.
- Karmienie odbywa się za pomocą węża i pistoletu dozującego z wymiennymi końcówkami
- Precyzyjna kontrola ilości i ciągły przepływ napełniania
- Nadaje się do pracy z masami zawierającymi takie elementy jak orzechy, nasiona itp.
- DOSTĘPNE JEST RÓWNIEŻ DOZOWANIE GORĄCYCH PRODUKTÓW!

# NAJLEPSZE ROZWIĄZANIE DO DOZOWANIA

## Maszyna dozująca z mechanizmem śrubowym

Uniwersalny depozytor śrubowy **U-MAX** z pistoletem to idealne rozwiązanie zarówno dla dużych producentów żywności, jak i cukierni. Dozowanie oparte jest na mechanizmie ślimakowym szeroko stosowanym w maszynach linii produkcyjnej wysokiej klasy. Produkty dozujące za pomocą ślimaka gwarantują, że porcje są bardzo dokładne jak w pełni profesjonalnych maszynach używanych do produkcji masowej.

Nadaje się do szerokiej gamy nadzień, takich jak praliny, dżemy, kremy cukiernicze, miód, jogurt, kremowe masło pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, masy serowe, bita śmietana, a nawet masy z pokrojonymi materiałami spożywczymi (*zioła, orzechy, oliwki*) itp.

Szeroka gama akcesoriów, takich jak dysze wtryskowe (*pojedyncze, podwójne lub wielokrotne*), spray dysze i pełne głowice do ciasta.



# DOSTĘPNE NARZĘDZIA

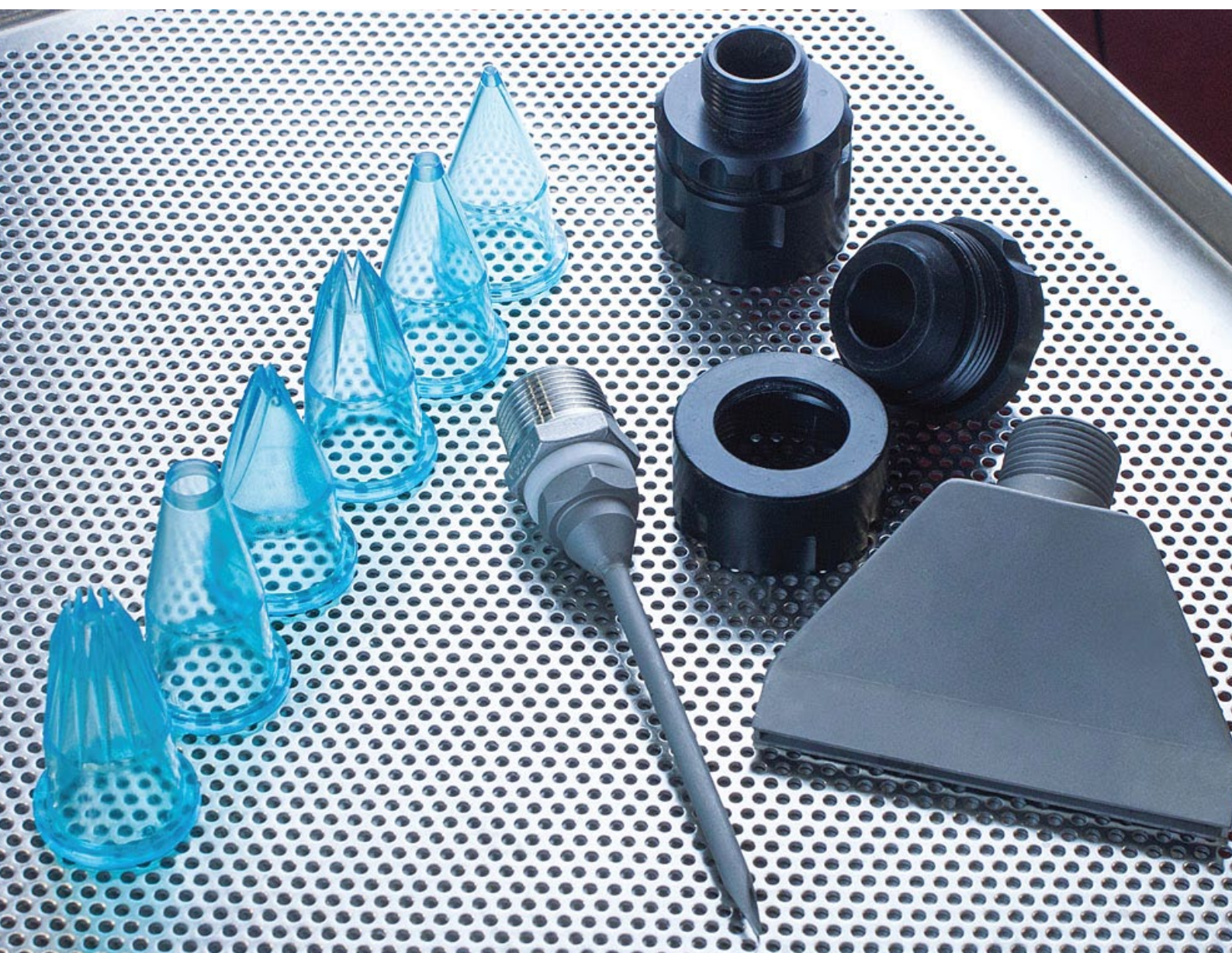


## Wyposażenie standardowe:

podłączenie końcówki,  
zestaw końcówek,  
pistolet dozujący

## Wyposażenie dodatkowe:

pojedyncza igła, podwójna igła,  
płaska końcówka, uchwyt  
do sterowania wężem,  
sterowanie pedałem nożnym,  
mieszalnik produktów



# INFORMACJA TECHNICZNA

