



Equipos y Servicios  
de **Calidad**  
para la industria  
de **Alimentos**

Contáctenos:  
**WWW.citalsa.com**



## DOSIFICADORA UNIVERSAL 1000

Vea el video de este equipo en el siguiente link:

<http://citalsa.com/skus/09001003>



**MARCA:**  
UNIFILLER

**PROCEDENCIA:**  
Canadá

**FUNCIÓN:**  
Equipo dosificador versátil y ajustable a otros sistemas de pastelería y repostería.  
Completa y eficiente maquina, con más potencia, mayor velocidad de depósito y posibilidad de grandes porciones.

**CONSTRUCCIÓN:**  
Construcción completa en acero inoxidable y materiales de calidad alimentaria.

**EQUIPAMIENTO BÁSICO:**  
Encendido de pedal  
Mesa de trabajo  
Cilindro de pistón de 3"  
Tolva de 52 litros

### **"MANTENIMIENTO PREVENTIVO"**

"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."

[mantenimiento preventivo@citalsa.com](mailto:mantenimiento preventivo@citalsa.com)

**CAPACIDAD DE TOLVA:**

52 litros

**VELOCIDAD:**

6000 deposiciones por hora.

**VOLUMEN:**

De 0.3 a 36 Oz

**POTENCIA:**

5.5 Bar. (De 85 a 142 Lt por minuto.)

**TAMAÑO DE PARTÍCULA:**

Hasta 19 mm

**DIMENSIONES DEL EQUIPO:**

188x68x136 (HXAXL)

**PESO NETO:**

136 Kg

**VENTAJAS DEL EQUIPO:**

Sistema de dosificación industrial de gran versatilidad, equipada con sistema estándar PC de boquilla para limpieza del depósito de panecillos, jaleas, rellenos de frutas y más.

Su estructura elevable permite manipular la altura de la tolva para llenado manual de esta.

El sistema universal es adaptable a otros sistemas unifiller de trabajo de repostería y pastelería.

Esta unidad permite obtener porciones más grandes a una mayor velocidad.

**OPCIONALES:**

Boquilla de mano

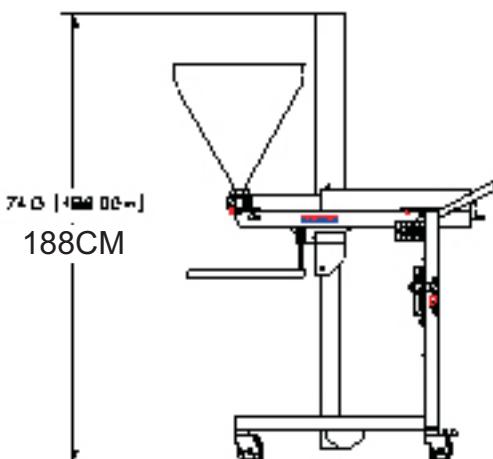
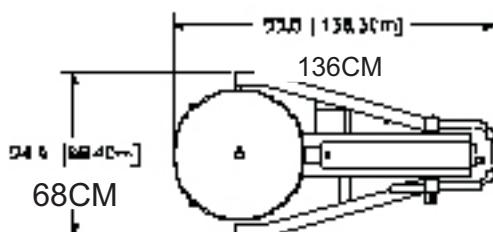
[info@citalsa.com](mailto:info@citalsa.com)

## DOSIFICADORA UNIVERSAL 1000

### APLICACIONES:

- Batidos para tortas, muffins, etc.
- Relleno de frutas para tortas y pasteles.
- Glaseados y coberturas.
- Mermeladas y jaleas.
- Cremas, flanes y mousses.
- Todo relleno que pueda dosificarse por medio de una manga pastelera.

### DIAGRAMA



Tamaño de cilindro	Volumen de deposito	
	Mínimo	Máximo
3"	3.6Oz	36Oz
2.5"	2.5Oz	24.5Oz
1.5"	0.8Oz	8.2Oz
1"	0.3Oz	3.3Oz

**NOTA:** Los parámetros están sujetos a cambios sin previo aviso.

**ESTE EQUIPO CUENTA CON UN KIT DE REPUESTOS SUGERIDO PARA GARANTIZAR SU ÓPTIMO FUNCIONAMIENTO, CUENTE CON NUESTRA ASESORÍA**



### “MANTENIMIENTO PREVENTIVO”



“Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico.”

[mantenimientopreventivo@citalsa.com](mailto:mantenimientopreventivo@citalsa.com)

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