

アイポンプは省スペースで移動も簡単なポンプです。
液体から高粘度の製品まで品質を損なうことなく簡単な操作で搬送することができます。

HopperTopperSeriesの小型モデルです。

力仕事が必要の自動運転連続生産でミキシングボールやタンク等から食材を直接充填機へ吸い上げ搬送します。工具なしで分解組立てを行え敏速かつ少ない軽量部品で衛生的でシンプルな構造です。

作業環境を安全に省スペースで移動が簡単なキャスター付き、とてもユニークなポンプです。



ホッパー内残量レベル
超音波センサー標準装備

特長

- 移動が簡単なキャスター付きオールステンレスフレーム
- ステンレス製2インチ(50mm)ポンプボディ
- ホッパーへ引っ掛けるための「U」パイプ付き5フィート(1.5m)フレキシブルホース直径1.5インチ(38mm)
- 食材へのダメージと搬送量調整の為の速度調整機能
- 残量センサーにより、充填機のホッパー水位を最適な状態に保つことができ、充填精度にも貢献

BAKERY ▶

FOOD ▶

メリット

- 充填機への搬送により連続生産可能
- 重量物を持ち上げての製品投入不要
- 食材を手ですくう様な優しい動作
- ミキシングボウルや桶からの直接吸い上げ
- シンプルな構造で組立～分解洗浄が簡単
- 60～140ℓまでのミキシングボウルや桶に適合
- ポンプボディの傾斜機構により、ミキサーボールや桶の交換が簡単
- 設置面積が少なく低クリアランス
- HopperTopperポンプより少ない空気消費量

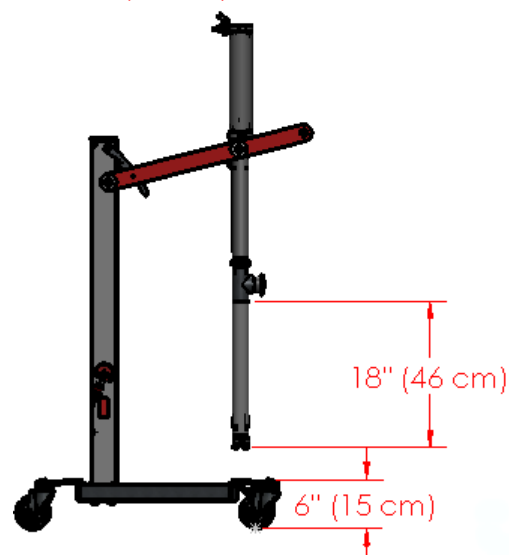
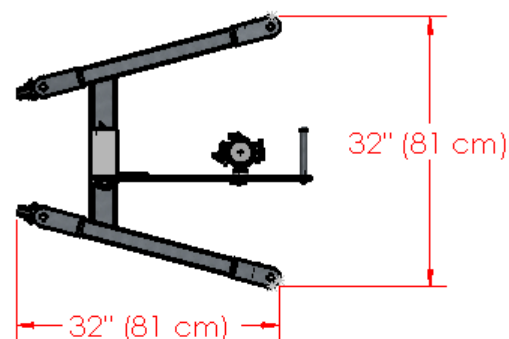




MultiStationとの運用事例



残量センサーは充填機のホッパー水位を一定に保ち、ポンプの動作を制御します



注:上記機械は記載されているスピードで動作するように設計されていますが、使用される方の作業効率、作業速度、充填量により異なります。

仕様



充填速度

毎分最大20L
の搬送量



充填可能混入サイズ

液体から流動性
のある食材

小麦製品・生地
カスタード・粘体
固形は6mmまで
混入可能



電気

オプションのホッパー
レベルセンサーにの
み必要:110-220VAC、
単相、1A、50-60Hz



必要空気圧

5.5bar
85L / 分



出荷情報

寸法:L x W x H
105x55x18cm

重量:113kg

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