

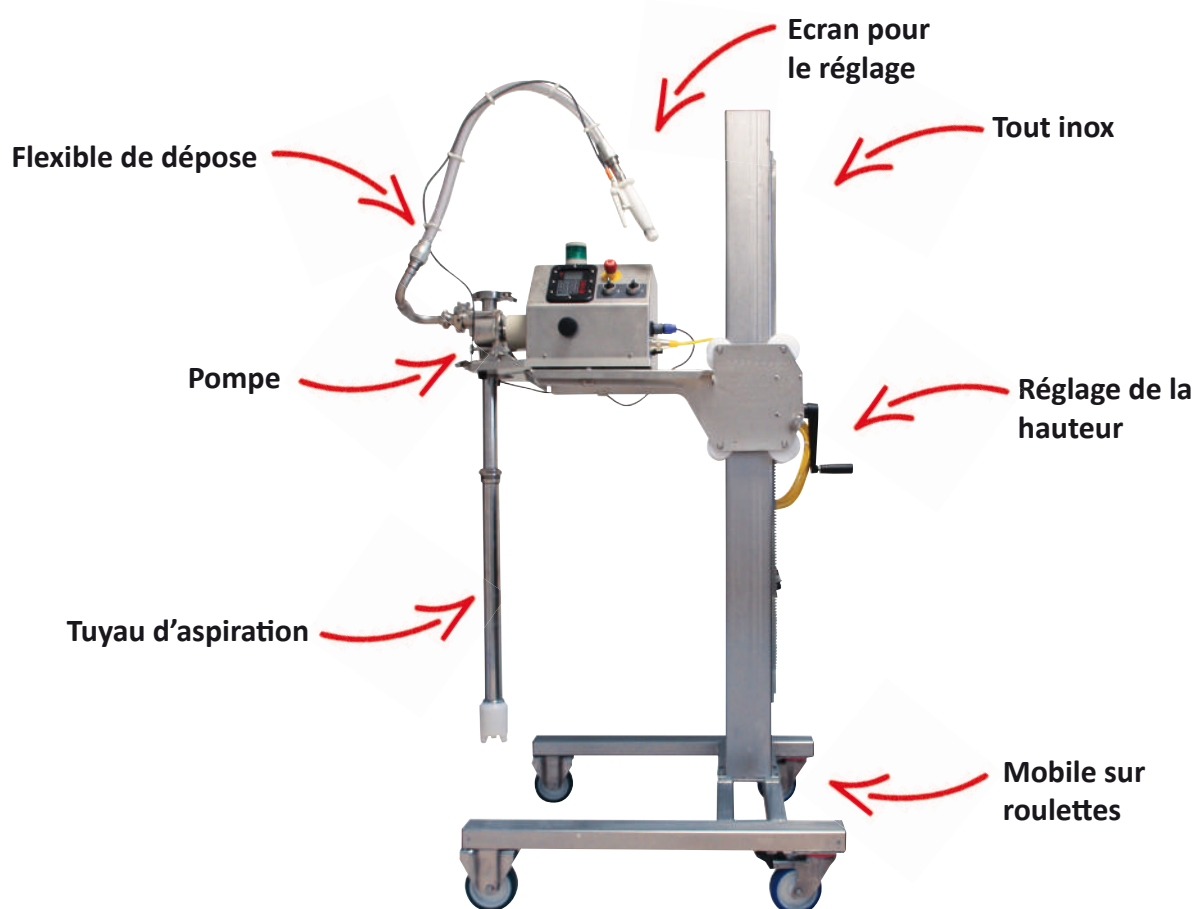
Pompe de transfert / Doseuse PT Series

La **pompe de transfert** permet de pomper les appareils directement depuis la cuve et de doser dans vos moules ou sur vos plaques.

Le tuyau d'aspiration muni d'une bille de fermeture est plongé directement dans le récipient.

Elle peut être placée sur un convoyeur et indexée.

Son système de pompe inox à lobes permet de transférer des appareils avec morceaux.



Les + :

- Produit directement pompé depuis la cuve
- Différents accessoires
- Possibilité d'ajouter une trémie
- 3 modes de fonctionnement : manuel, automatique et continu

Plusieurs applications :



Tartes au citron



Pâtes à tartiner



Macarons



Caramel



Glaces (dosage)



Mousses



Verrines



Compotes



Garnissage



Produits liquides

Caractéristiques :

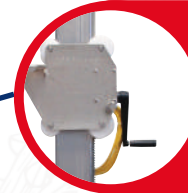
- Puissance : 400 W
- Tension : 240 Volts / 50 Hz
- Dimensions machine : 330 x 400 x 220 mm
- Dimensions avec support : 850 x 720 x 1630 mm
- Poids : ± 14 kg (sans support)

Zoom :

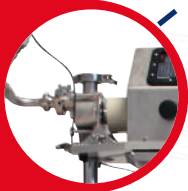
*Flexible de
dépose*



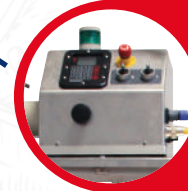
*Réglage de la
hauteur*



*Support pour
trémie*



*Ecran pour le
dosage*



Vidéo d'utilisation :



Photos non contractuelles