

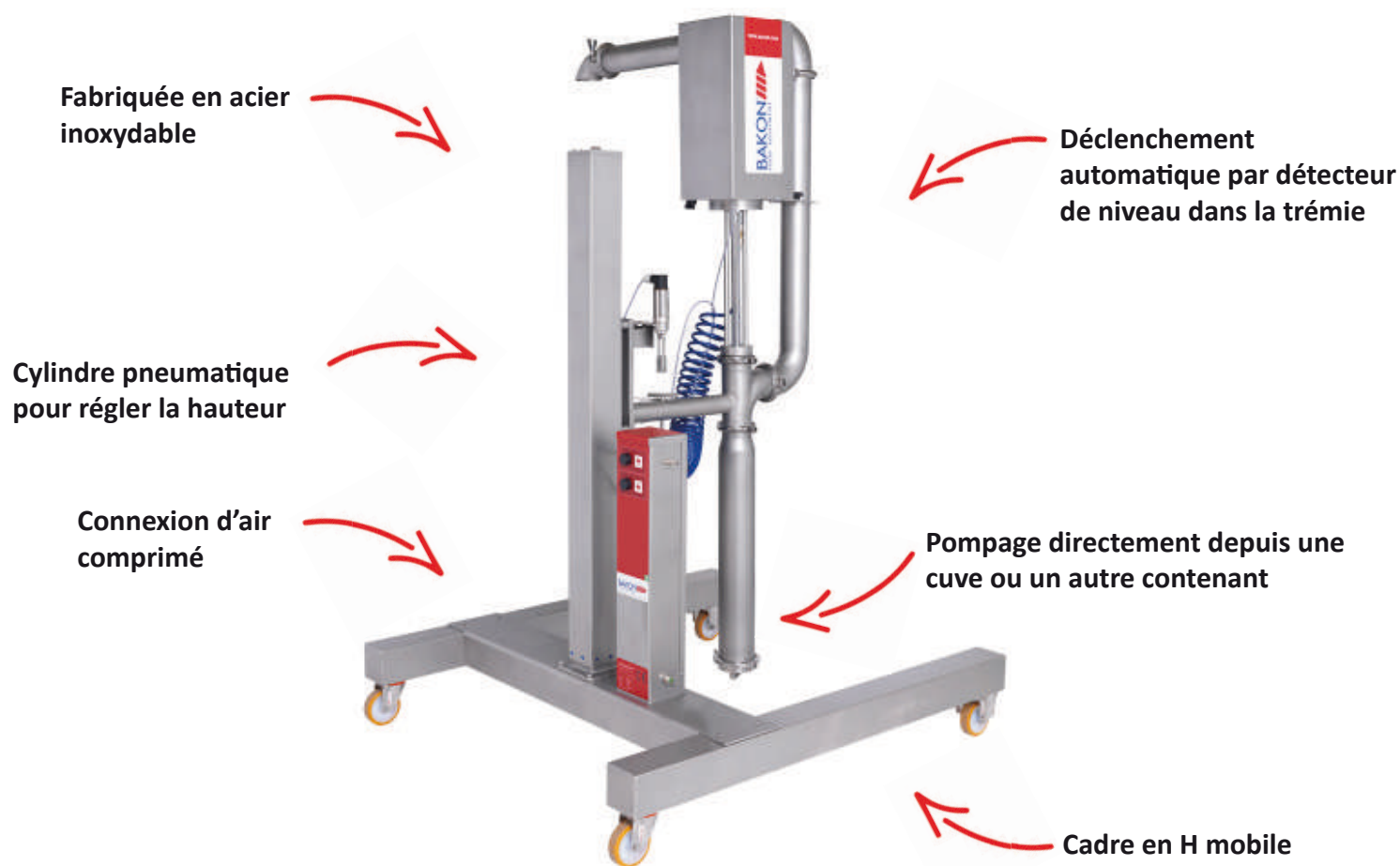
## Pompe de transfert industrielle

La **Pompe de transfert industrielle** est un système mobile, conçu pour le transfert de matières diverses (sans endommagement, ni perte de structure) depuis une cuve ou un autre contenant vers la trémie d'une doseuse ou d'une dresseuse.

Elle convient pour une multitude de produits, tels que des crèmes (avec ou sans marquants), des biscuits (génoise, joconde), des sauces (tomate, béchamel), etc...

Le déclenchement de la pompe peut se faire manuellement, ou automatiquement grâce à un détecteur de niveau proposé en option.

A raccorder sur air comprimé



### Les + :

- Gain de temps
- Système mobile
- Pompage directe depuis la cuve

*Photo non contractuelle*

## Plusieurs applications :



Muffins



Crème citron



Crème pâtissière



Financiers



Madeleines



Génoise



Sauces



Cakes

## Options :

- Détecteur de niveau à visser
- Détecteur de niveau avec cellule

## Caractéristiques :

- Dimensions (LxIxh) : 1225 x 1300 x 2000mm
- Hauteur position haute : 2900mm
- Hauteur levage : 900mm
- Longueur tube aspiration : 825mm - Ø 60mm
- Taille maximum cuve : 990mm - Ø 1000mm
- Débit max : 48L/min
- Pression d'utilisation : 6 bars

## Zoom :

Sortie



Détecteur  
de niveau de  
cuve



Réglage de la  
hauteur



Tête de  
prompe

