

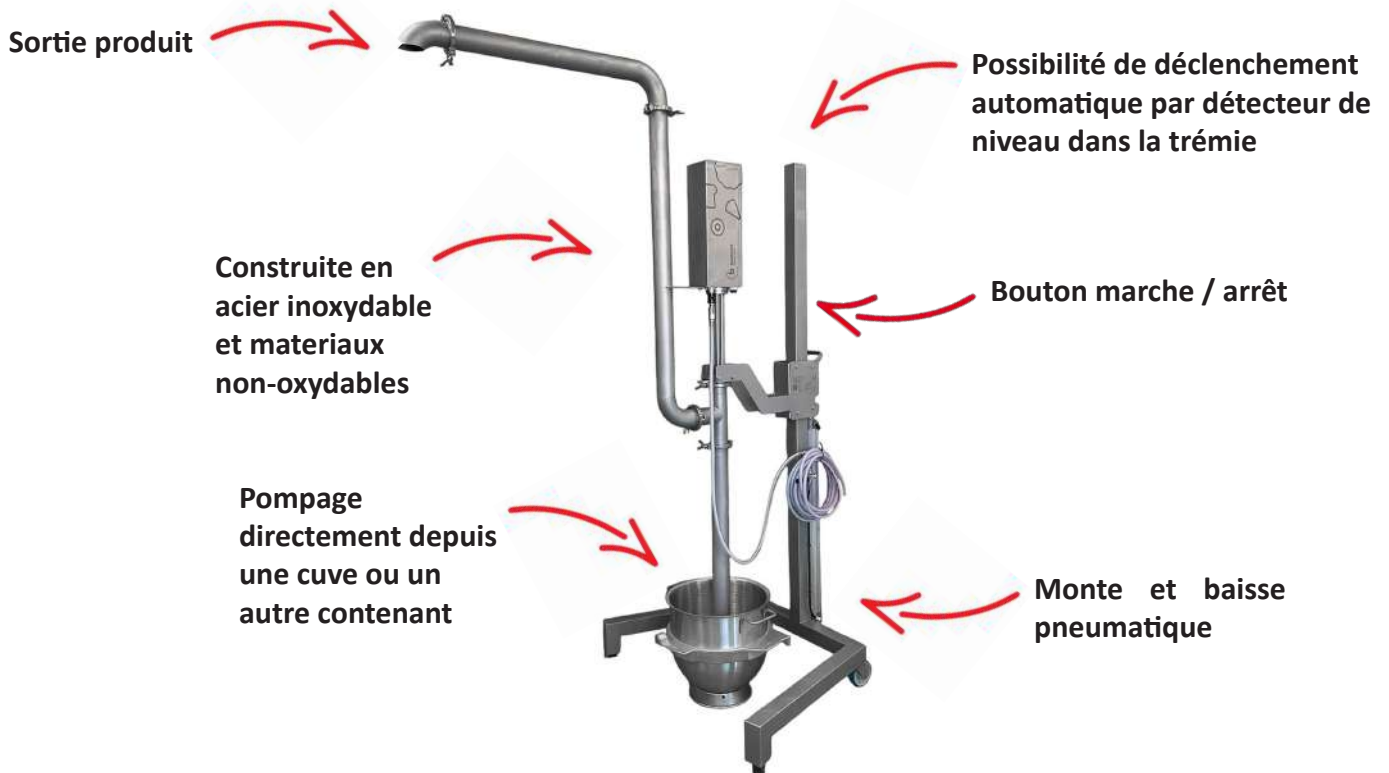
Pompe de transfert

La **Pompe de transfert** 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 + :

- Evite la manutention des cuves
- Elévateur pneumatique
- Détecteur de niveau sur la trémie de destination (option)



SPIRAL FRANCE

L'Équipement Alimentaire

AGENT EXCLUSIF



BAKON
LINXIS GROUP

Plusieurs applications :



Muffins



Crème citron



Crème pâtissière

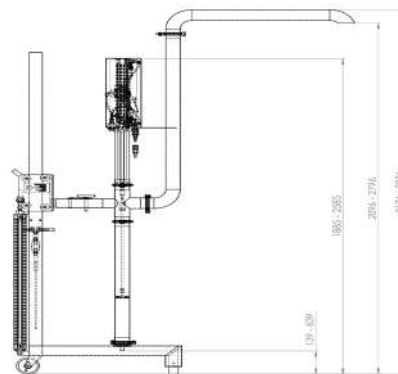
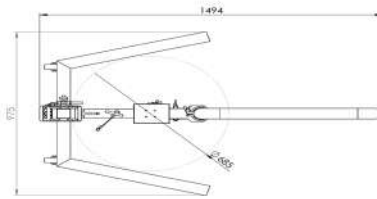


Génoise

Options :

- Système de blocage hauteur
- Détecteur de niveau à visser
- Détecteur de niveau avec cellule
- Compresseur

Caractéristiques :



- Dimensions (Lxlxh) : 650 x 1000 x 2200mm
- Hauteur position haute : 2900mm
- Hauteur levage : 700mm
- Longueur tube aspiration : 675mm - Ø60mm
- Débit max : 36L /min
- Pression de travail : 6 bars

Zoom :

Système de blocage hauteur (option)



Tête d'aspiration



Sortie



Détecteur de niveau avec cellule (option)



Pompe de transfert avec doseuse BD9