

BOMBA DE TRASVASE

La bomba de trasvase le transporta todo tipo de productos, incluso aquellos con grandes partículas manteniendo toda la textura.

Transfiere: trozos de pescado, carné, verduras, masas batidas, rellenos dulces y saladas, boloñesa, bechamel, cremas de queso, cremas verduras, pisto, rellenos empanada gallega, triturados, macedonia, ensaladillas, puré de patata, humus, masas con trozos de frutas, sopas, gelatinas, mermeladas, salsas, masas panadería y pastelería, nata, mousse, cabello de ángel...etc.

Sectores de aplicación: Alimentos Elaborados, Pre-cocinados, Restauración Colectividades, Cocina Central, Pastelería, Panadería, Heladería, Queserías, Conserveras ...etc.



OPCIONAL: CONEXIÓN DIRECTA PARA SUCCIONAR desde la MARMITA O CONTENEDOR.

VENTAJAS

- Alto rendimiento económico y máxima eficiencia, versatilidad de aplicaciones y simplicidad de mantenimiento.
- Bajo consumo energético.
- Incrementa sus producciones y optimiza su tiempo al máximo, al trabajar en continuo, no necesitará parar la producción.
- Los productos aireados mantienen toda su volumen.
- El sensor óptico le permite mantener el nivel de producto en la tolva
- Montar y desmontar, SIN HERRAMIENTAS, limpieza fácil y rápida.
- Versatilidad - se ajusta a la mayoría de recipientes de mezclado.

CARACTERÍSTICAS

- Equipo montado sobre ruedas, con altura ajustable para adaptarse a los diferentes tamaños de recipientes
- Sensor óptico permite ajustar el flujo y la velocidad de la bomba
- Sistema de trabajo en continuo.

EL SISTEMA INCLUYE

- Bomba de acero inox. con tubos de entrada 72mm y salida 50mm.
- Arranque automático/parada nivel de la tolva con control del sensor.
- Sensor óptico. Electricidad, 230 V, 1 amp
- Guía de inicio rápido y piezas de repuesto





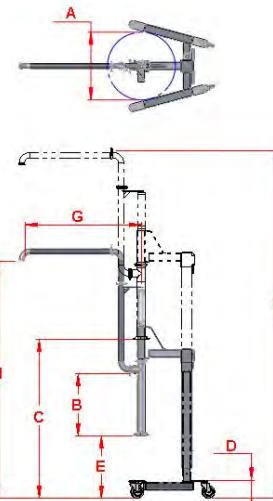
FOOD INDUSTRY SOLUTIONS

Más de 12 años de experiencia.
Servicio Técnico toda ESPAÑA.
Envío Repuestos en 24h/48h Planta
Piloto 180m²

Ingeniería- Robótica -Armarios
Control - Transportadores -
Automatización Procesos- PLC-
Programación- Lavavajillas Ind.

Tel.: +34938168463

info@foodindustry.es



Especificaciones	Dimensión de plano	Dimensiones Power Lift	Dimensiones Power Lift extendida
Distancia de elevación	-	30" (76 cm)	36" (91 cm)
Anchura inferior	A	25" (63 cm)	32.4" (82 cm)
Distancia entre la entrada y salida de la bomba (profundidad máxima del recipiente)	B	24.5" (62 cm)	34.2" (87 cm)
Espacio máximo desde el borde del recipiente en posición vertical	C	43" (109 cm)	45.3" (115 cm)
Altura del bastidor inferior	D	6" (15 cm)	6.7" (17 cm)
Altura máxima entre el suelo y la bomba	E	15" (38 cm)	11" (28 cm)
Altura Máxima (techo) en posición vertical	F	115" (292 cm)	127" (322 cm)
Alcance de la tubería	G	44" (112 cm)	44" (112cm)
Altura máxima al borde de la tolva	H	80" (203 cm)	86" (218 cm)

Flete Dimensiones y Peso Internacional

- Dimensiones: L:52" x W:34" x H:20" (140 cm x 98 cm x 55 cm)
- Peso: 300 lbs (135 kg)

VELOCIDAD: Ajustable con regulador de presión de aire

VOLUMEN: 11 - 49 litros/minuto

- POTENCIA:**
- Aire: 4 CFM a 100 psi (226,5 litros/minuto a 6.9 bar)
 - Electricidad: 230 V, 1 amp

TAMAÑO DE LAS PARTÍCULAS: 25*25*25mm, partículas suaves tipo fruta blanda

CERTIFICATES

