



Colatrice e riempitrice da banco per invasare creme spalmabili in cioccolato e confetture

Nasce per soddisfare l'esigenza di invasare creme spalmabili in cioccolato di media, alta densità e viscosità. La pompa a ingranaggi è costruita in alluminio alimentare ed è in grado di iniettare fino a pressioni di 4ATM.

Il corpo pompa completamente smontabile e igienizzabile in pochi minuti facilita il cambio delle creme da invasare. Particolarmente adatta alla clientela che autoproduce paste e conserve alimentari di ogni tipo.

Caratteristiche meccaniche

Dimensioni di ingombro
Peso a vuoto
Materiale a contatto con alimenti
Materiale guarnizioni
Capacità tramoggia

[mm] (LxWxH) 450x450x720
[kg] 35
inox AISI 304 L
PTFE
[kg] 6

Caratteristiche elettriche

Potenza totale installata
Tensione alimentazione
Numero fasi
Frequenza
Tensione ausiliari
Grado di protezione involucro
Tipo di collegamento: spina industriale

[kW] 0,9
[VAC] 400
3
[Hz] 50 / 60
-
IP65
16A - 5 poli

Caratteristiche di processo

Produzione oraria

[kg] 50

