

DOSEUSES BELLIFT

Conçue pour le dosage, l'injection et la décoration.

BELLIFT

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Disponible en 3 séries: 5-275 ml par dosage, 5-670 ml par dosage ou 5-1340 ml par dosage
- Montée sur un châssis mobile, pneumatique réglable en hauteur
- Trémie 18 l / 25 l / 60 l
- Fabriqué en acier inoxydable
- **Polyvalente et fonctionnelle avec une large gamme d'accessoires**
- ATTENTION: Compresseur d'air requis non fourni



PLUS DE 60 TÊTES DISPONIBLES



Scannez pour obtenir le catalogue des plaques et moules.

Modèle	Dimensions (LxPxH min/max mm)	Alimentation	Volume à doser	Vitesse de dosage
BELLIFT 275	659x837x714/1474	Air: 29 l/min à 30 dosages/min 7 Bar /102 PSI	5-275 ml	Jusqu'à 120 dosages / min
BELLIFT 670	659x837x784/1544	Air: 121 l/min à 30 dosages/min 7 Bar /102 PSI	5-670 ml	Jusqu'à 120 dosages / min
BELLIFT 1340	659x914x904/1664	Air: 219 l/min à 30 dosages/min 7 Bar /102 PSI	5-1340 ml	Jusqu'à 120 dosages / min

LIVRÉES AVEC :

Code	Désignation
A100731	TRÉMIE CONIQUE 25 L
A100776	CYLINDRE PRODUIT + PISTON D70 MM/ -8 + 60 °C NORMAL
A100643	CYLINDRE ROTATIF NORMAL
A100776	TÊTE COUDE 90° C D35 MM
A100798	INTERRUPTEUR PÉDALE

PASTRY BOX

1 Rue du Pré Collard, ZA des prés frais, 02200 MERCIN ET VAUX
03 23 55 08 56 - contact@pastrybox.net