

## Dosificador por Pistón BELLIFT con bomba de transferencia BELPUMP

### Introducción

La depositadora neumática por pistón Bellift es la máquina ideal para dosificar una cantidad de producto en envases en una sola pistonada: desde bechamel a espinacas, de mousse a bizcocho, de relleno de compota a spaghetti y de sopa a pisto, frío o caliente hace que los catering, empresas de envasado, pastelerías y fabricantes de alimentos tengan ésta unidad de bajo coste y eficaz trabajo.

### Funcionalidad / ventajas

- Específico para panaderías y confiteros: rellenos de frutas, de quesos, molletas, etc.
- Restauración: patatas, espinacas, lasaña, etc.
- Gama depositado: de 5 hasta 1340 ml.
- 5 cilindros del producto opcional, dependiendo del depósito deseado.
- Bomba de Transferencia neumática para transvasar el producto desde el perol de la batidora a la tolva del depositante.

### Características Técnicas

- Dimensiones: largo 110 x ancho 68 x alto 211 cm. (para las dos máquinas).
- Construido en acero inoxidable.
- Dosificador neumático (presión de aire: 6 -7 bar) por pistón.
- Se fabrica en 3 modelos: 275 cc ; 670 cc ; 1340 cc.
- Requiere para funcionar un compresor o línea de aire con un consumo de 150 litros minuto.

