



Ebbo Food Consultant

Biscuiterie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie.
Vente de machines neuves et d'occasion.
Le spécialiste de la dresseuse pocheuse.

www.ebbofoodconsultant.com
Téléphone : 04 93 64 94 88
contact@ebbo-foodconsultant.com

Fiche Technique
Pompe de transfert pneumatique
MàJ le : 01/05/17

POMPE DE TRANSFERT PNEUMATIQUE

La pompe de transfert pneumatique est apte à transférer tout type de produit alimentaire (pâte de génoise, crème, mayonnaise, salade de fruits, etc.) des cuves ou conteneurs qui sont au niveau du sol aux trémies des machines de dosage ou dressage, permettant de maintenir une production constante sans arrêts.

Sa technologie de pompage douce transfère rapidement le produit. La pompe transfère avec précision tout type de produit sans altérer la qualité ou les propriétés des produits telles que les pâtes jaunes, crèmes, soupes, salades ou sauces..





Ebbo Food Consultant

Biscuiterie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie.
Vente de machines neuves et d'occasion.
Le spécialiste de la dresseuse pocheuse.

www.ebbofoodconsultant.com
Téléphone : 04 93 64 94 88
contact@ebbo-foodconsultant.com

Fiche Technique
Pompe de transfert pneumatique
MàJ le : 01/05/17

A/ Equipement standard

- La pompe est montée sur un châssis en acier Inoxydable AISI304
- Le dispositif est équipé d'un mécanisme pneumatique de réglage de la hauteur de la pompe ce qui permet de changer de cuve plus facilement.
- Aspiration par air comprimé
- Support de pompe avec réglage pneumatique de la hauteur d'aspiration.
- Un cylindre contenant le piston de pompe et les soupapes
- Contrôle de vitesse pour les produits de nature et de consistance différente
- Un tube de connexion de la pompe à la trémie de la dresseuse

B/ Caractéristiques techniques

- Capacité : 20 litres
- Cycles par minute : 80
- Consommation d'air : 80 lt/min
- Dimensions (L x l x H) : 880 x 680 x 1200 (mm).
- Poids : 75 KG
- MACHINE AUX NORMES CE



Nos machines reçoivent régulièrement des évolutions. Il est possible qu'il y ait de légères différences entre cette fiche technique et la machine commandée.