



BOITIER CELLULE INCLUS



### Très grande capacité de pompage

- ▶ La solution idéale à tous vos transferts : pratique et simple à utiliser
- ▶ Cadence : 60 à 79 L / min

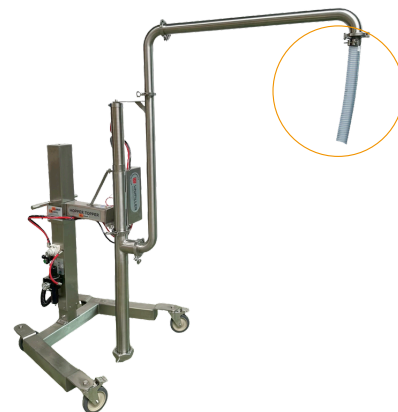
Pour les produits froids ou chauds, liquides, semi-liquides avec ou sans morceaux : garnitures à base de fruits, garnitures à base de fromage, mousses aérées, crème fouettée, pâte à choux, sauce avec morceaux de viande, béchamel, purée de pommes de terre, fûts, sauce pizza, etc.

VIDÉO

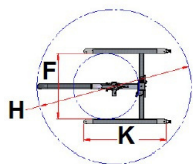


PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

- Démontage sans outils en moins de 5 minutes
- Vérin pneumatique pour la montée / descente du conduit d'aspiration et du conduit de transfert
- Réglable en hauteur selon profondeur de la cuve / bac europe
- Conduit rigide inox D76mm (ou flexible souple) pour le transfert du produit
- Régulateur de vitesse d'aspiration selon viscosité du produit et cadence
- Boîtier + cellule permettent à la pompe de transfert d'alimenter une trémie sans débordement
- Support inox mobile avec roues freins/chape inox



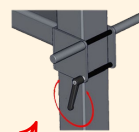
Possibilité de rajouter un flexible au bout du conduit INOX : pour ajuster la hauteur finale de transfert sans éclaboussure, pour contenant de moins de 1400mm au sol.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**
**Base du support en « U »**


Pompe de transfert Universal Max : 101 kg



INOX AISI 304



**Réglage manuel de la hauteur du bas du conduit d'aspiration**  
 (A régler selon la hauteur du fond de cuve par rapport au sol)

**Dimensions en mm**

	Réglage bâtis position Basse	Réglage bâtis position Haute
A Max	2 720	2 965
A Min	1 810	2 055
B Max	2 890	3 135
B Min	1 980	2 225
C Max	1 930	2 175
C Min	1 020	1 265
D Max	925	950
D Min	0	245
E Max	1 800	2 045
E Min	890	1 135
F	1 040	
G	180	
H	2 100	
I	940	
J	1040	
K	870	
Course vérin Montée/descente	910	
∅ Int. Conduit Aspiration	100	
∅ Int. Conduit Transfert	76	

