



## »» Sistemi per Svuotamento Vasche

200 \_ 300 \_ 400 \_ 600 \_ 800



- »» Systems to empty the bowls
- »» Systèmes pour vider les cuves
- »» Sistemas para vaciar las cubas
- »» Системы для перемещения содержимого деж

# » Elevatori / Rovesciatori

Bowl elevators / Tilters \_ Élévateurs / Culbuteurs \_  
Elevadores / Volteadores \_ Подъёмник-опрокидыватель

HELP1-200P \_ HELP1-300P \_ HELP1-400P \_ HELP1-600P \_ HELP1-800P

## **ELEVATORI/ROVESCIA TORI per vasche da 200, 300, 400, 600 e 800 litri**

Utilizzati per elevare e rovesciare il contenuto delle vasche su tramogge che alimentano linee di produzione per prodotti di pasticceria.

Possono essere utilizzati per qualsiasi tipo di impasto per pasticceria.

### **Principali caratteristiche:**

- Struttura solida in acciaio inox AISI 304 micro pallinato;
- Altezza di rovesciamento standard 3.000 mm;
- Sistema di trasmissione mediante motoriduttore, catena doppia e catena singola di sicurezza;
- Due ruote girevoli e due fisse per facilitare lo spostamento;
- Gabbia di protezione costruita secondo la normativa CE e dotata di porta di accesso controllata da microinterruttore;
- Comando ad azione mantenuta con uomo presente per comandare la macchina;
- Scivolo per indirizzare il prodotto sulla tramoggia di carico;
- Rotazione di rovesciamento e traslazione di salita e discesa vasca indipendenti;
- Doppio inverter per la gestione delle velocità;
- Rallentamento automatico nella fase terminale della discesa vasca secondo la normativa CE;
- Presenza e blocco vasca controllato secondo la normativa CE;
- Soffietto di protezione per la trasmissione;
- Controllo automatico di usura della trasmissione;
- Posizione dei comandi per garantire la massima visibilità durante tutte le fasi: sollevamento, rovesciamento e discesa della vasca;
- Pannello comandi con selettore a sette posizioni con icone per facile utilizzo;
- Altezza di scarico da stabilire in fase di trattativa;
- Alimentazione standard 400/3/50Hz – 380/3/60Hz;
- Optional: sistema raschiante motorizzato solidale al movimento della vasca per facilitarne la pulizia.

## **BOWL ELEVATORS/TILTERS for 200, 300, 400, 600 and 800 litre bowls**

This is used to lift and pour the contents of the bowl into hoppers that supply production lines for pastry products.

Can be used for any type of pastry product mixture.

### **Main features:**

- Rugged micro-peened AISI 304 stainless steel structure;
- Standard tipping height 3000 mm;
- Transmission system with gear motor, double chain and single safety chain;
- Two swivel wheels and two fixed wheels to make it easy to move;
- Safety cage manufactured according to EC regulations with micro switch controlled access door;
- Hold-to-run machine controls;
- Chute to direct the product into the hopper;
- Independent bowl tipping and up - down movement;
- Double inverter speed management;
- Automatic slowdown during the final stage of the downward movement of the bowl, according to EC regulations;
- Bowl presence and locked position monitored according to EC regulations;
- Transmission bellows;
- Automatic transmission wear monitoring;
- Position of controls ensures maximum visibility at all times: lifting, tipping and downward bowl movement;
- Control panel with seven-position selector switch, with icons for easy use;
- Pouring height established when placing the order;
- Standard power supply 400/3/50Hz - 380/3/60Hz.
- Optional: motorized bowl scraper system integral with the bowl movement to make cleaning easier.

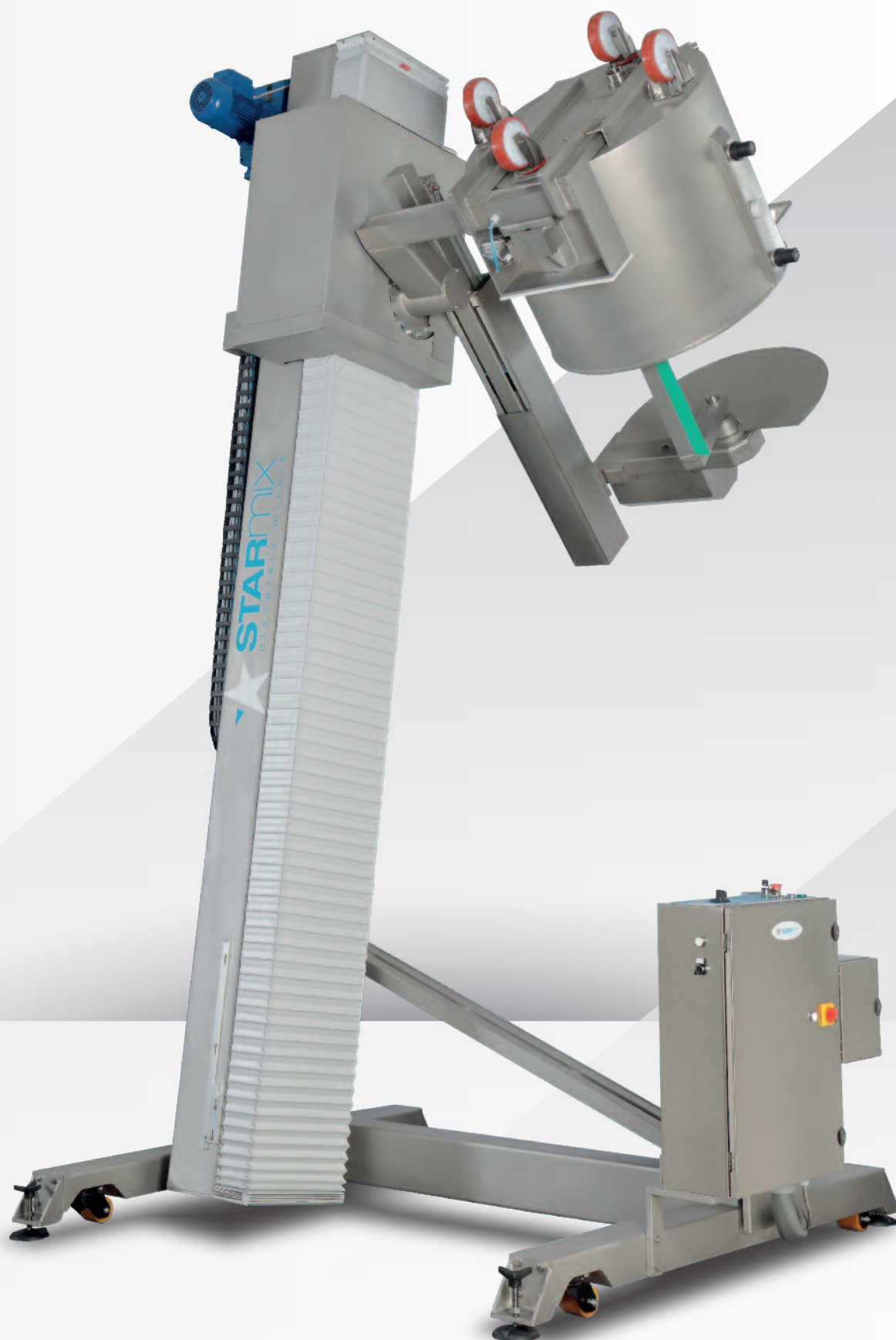
## **ÉLÉVATEURS/CULBUTEURS pour cuves de 200, 300, 400, 600 et 800 litres**

Ils sont utilisés pour élever et renverser le contenu des cuves sur des trémies qui alimentent des lignes de production de produits pour la pâtisserie.

Ils peuvent être utilisés pour tout type de pâte destinée à la pâtisserie.

### **Principales caractéristiques :**

- Structure solide en acier inox AISI 304 traitée au micro-grenailage;
- Hauteur de renversement standard 3 000 mm;
- Système de transmission par motoréducteur, double chaîne et chaîne simple de sécurité;
- Deux roues pivotantes et deux roues fixes pour faciliter le déplacement;
- Cage de protection construite conformément à la réglementation CE et dotée d'une porte d'accès contrôlée par un microinterruteur;
- Commande à action maintenue avec présence humaine pour commander la machine;
- Toboggan pour orienter le produit sur la trémie de chargement;
- Rotation de renversement et de translation de montée et de descente de la cuve indépendantes;
- Double inverseur pour la gestion des vitesses;
- Ralentissement automatique durant la phase terminale de la descente de la cuve conformément à la réglementation CE;
- Présence et blocage de la cuve contrôlé conformément à la réglementation CE;
- Soufflet de protection pour la transmission;
- Contrôle automatique de l'usure de la transmission;
- Position des commandes pour garantir la visibilité maximale au cours de toutes les phases: soulèvement, renversement et descente de la cuve;
- Tableau de commandes avec sélecteur à sept positions avec des icônes pour faciliter l'utilisation;
- Hauteur de déchargement fixée en phase de négociation;
- Alimentation standard 400/3/50Hz – 380/3/60Hz;
- En option: système de raclage motorisé solidaire du mouvement de la cuve pour en faciliter le nettoyage.



# » Elevatori / Rovesciatori

Bowl elevators / Tilters \_ Élévateurs / Culbuteurs \_  
Elevadores / Volteadores \_ Подъёмник-опрокидыватель

HELP1-200P \_ HELP1-300P \_ HELP1-400P \_ HELP1-600P \_ HELP1-800P

## **ELEVADORES/VOLTEADORES para cubas de 200, 300, 400, 600 y 800 litros**

Utilizados para elevar y voltear el contenido de las cubas en tolvas que alimentan líneas de producción para productos de pastelería. Pueden utilizarse para cualquier tipo de mezcla de pastelería.

### **Características principales:**

- Estructura sólida de acero inoxidable AISI 304 microgranallado;
- Altura de vuelco estándar 3.000 mm;
- Sistema de transmisión por medio de motorreductor, cadena doble y cadena simple de seguridad;
- Dos ruedas giratorias y dos ruedas fijas para facilitar el desplazamiento;
- Jaula de protección construida según la normativa CE, con puerta de acceso controlada por microinterruptor;
- Mando de acción mantenida con hombre presente para controlar la máquina;
- Rampa para dirigir el producto hacia la tolva de carga;
- Rotación de vuelco y traslación de subida y bajada de la cuba independientes;
- Doble inversor para la gestión de las velocidades;
- Desaceleración automática en la fase final de la bajada de la cuba según la normativa CE;
- Presencia y bloqueo de la cuba controlados según la normativa CE;
- Fuelle de protección para la transmisión;
- Control automático de desgaste de la transmisión;
- Posición de los mandos que garantiza la máxima visibilidad durante todas las fases: elevación, vuelco y bajada de la cuba;
- Panel de mando con selector de siete posiciones con símbolos para facilitar el uso;
- Altura de descarga determinada en fase de negociación;
- Alimentación estándar 400/3/50Hz – 380/3/60Hz.
- Opcional: sistema rascador motorizado unido al movimiento de la cuba para facilitar su limpieza.



## ПОДЪЁМНИК-ОПРОКИДЫВАТЕЛЬ для деж объёмом 200, 300, 400, 600 и 800 литров

Предназначен для перемещения содержимого деж в загрузочные бункеры линий по производству кондитерских изделий. Может использоваться для любых видов кондитерских смесей.

### Основные характеристики:

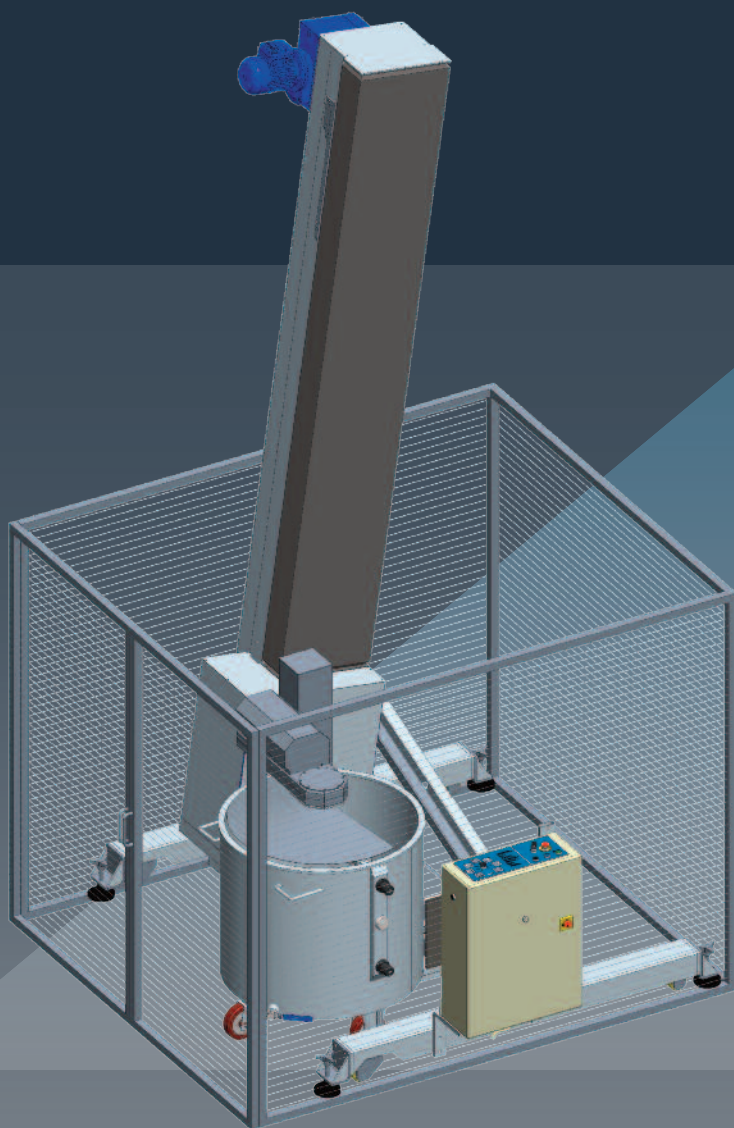
- корпус из нержавеющей стали AISI 304 разработан для интенсивной эксплуатации; поверхность конструкции обработана особым микродробеструйным способом, защищающим металл от внешних повреждений, увеличивающим его долговечность и повышающим прочность;
- стандартная высота выгрузки - 3000 мм;
- трансмиссия на основе редукторного двигателя, двойной цепи и однорядной цепи безопасности;
- удобство перемещения благодаря двум поворотным (шарнирным) колёсам и двум колёсам со втулкой (без свободного хода);
- защитное сетчатое ограждение, разработанное в соответствии с нормами ЕС, оснащено дверью, доступ через которую регулируется микровыключателем;
- управление в присутствии оператора;
- специальный жёлоб для перемещения продукта из дежи в воронку;
- независимое опрокидывание и подъём-опускание дежи;
- регулирование скорости при помощи двойного инвертора;
- автоматическое замедление на финальной стадии опускания дежи в соответствии с требованиями ЕС;
- контроль наличия дежи и её блокировка в соответствии с нормами ЕС;
- виброгаситель трансмиссии;
- автоматический контроль износа трансмиссии;
- расположение панели управления, обеспечивающее максимальную видимость на любом этапе работы: при подъёме, опрокидывании и опускании дежи;
- панель управления с семипозиционным переключателем и пиктограммами для удобства эксплуатации;
- высота опрокидывания уточняется на этапе размещения заказа\*;
- стандартное электропитание 400В/3Ф/50Гц – 380В/3Ф/60Гц
- Опционально: скребок с приводом, встроенный в дежу для удобства её очистки.



# » Elevatori / Rovesciatori

Bowl elevators / Tilters \_ Élévateurs / Culbuteurs \_  
Elevadores / Volteadores \_ Подъёмник-опрокидыватель

HELP1-200P \_ HELP1-300P \_ HELP1-400P \_ HELP1-600P \_ HELP1-800P



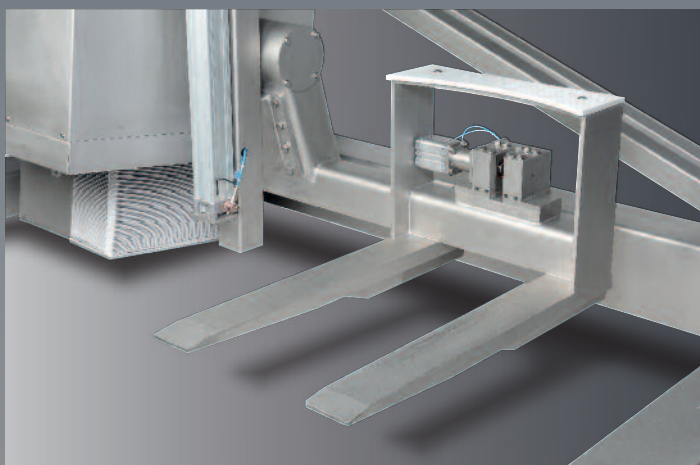
Macchina con gabbia perimetrale di sicurezza in conformità alla direttiva 2006/42/CE.

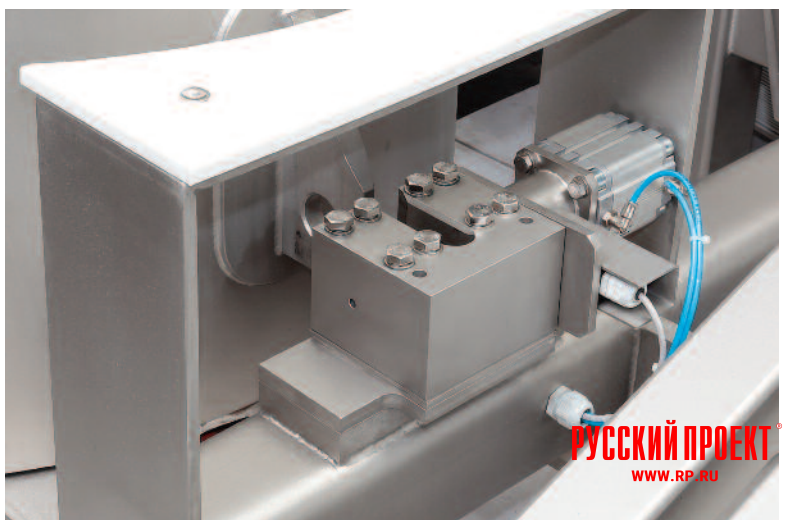
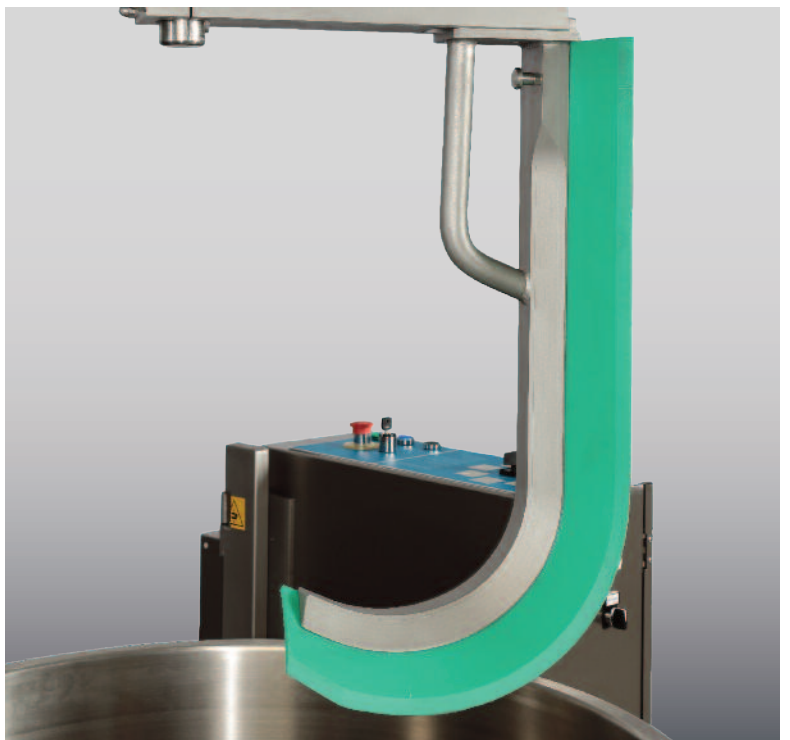
Machine with perimeter safety cage according to directive 2006/42/EC.

Machine avec cage périmétrique de sécurité conformément à la directive 2006/42/CE.

Máquina con jaula perimetral de seguridad según la directiva 2006/42/CE.

Оборудование с защитным сетчатым ограждением в соответствии с требованиями директивы 2006/42/CE.





# »» Rovesciatori

Tilters \_ Culbuteurs

Volteadores \_ Опрокидыватель

ROV200P \_ ROV300P \_ ROV400P \_ ROV600P \_ ROV800P

## **ROVESCIA TORI per vasche da 200, 300, 400, 600 e 800 litri**

Utilizzati per rovesciare il contenuto delle vasche su tramogge che alimentano linee di produzione per prodotti di pasticceria.

Possano essere utilizzati per qualsiasi tipo di impasto per pasticceria.

### **Principali caratteristiche:**

- Struttura solida in acciaio inox AISI 304 micro pallinato;
- Altezza massima di rovesciamento 1.300 mm
- Sistema di trasmissione mediante moto-martinetto elettrico;
- Struttura predisposta per fissaggio a pavimento;
- Gabbia di protezione costruita secondo la normativa CE e dotata di porta di accesso controllata da microinterruttore;
- Comando ad azione mantenuta con uomo presente per comandare la macchina;
- Scivolo per indirizzare il prodotto sulla tramoggia di carico;
- Inverter per la gestione delle velocità;
- Rallentamento automatico nella fase terminale della discesa vasca secondo la normativa CE;
- Rallentamento in fase di salita per favorire il corretto svuotamento della vasca;
- Presenza e blocco vasca controllato secondo la normativa CE;
- Controllo automatico di usura della trasmissione;
- Posizione dei comandi per garantire la massima visibilità durante tutte le fasi: sollevamento, rovesciamento e discesa della vasca;
- Paletta raschiante manuale per facilitare lo svuotamento della vasca;
- Alimentazione standard 400/3/50Hz – 380/3/60Hz.

## **TILTERS for 200, 300, 400, 600 and 800 litre bowls**

Used to pour the contents of the bowl into hoppers that supply production lines for pastry products.

Can be used for any type of pastry product mixture.

### **Main features:**

- Rugged micro-peened AISI 304 stainless steel structure
- Maximum tipping height 1300 mm
- Motor driven cylinder transmission system;
- Structure suitable for fixing to the floor;
- Safety cage manufactured according to EC regulations with micro switch controlled access door;
- Hold-to-run machine controls;
- Chute to direct the product into the hopper;
- Speed control inverter;
- Automatic slowdown during the final stage of the downward movement of the bowl, according to EC regulations;
- Slowdown during lifting movement to ensure that the bowl is emptied correctly;
- Bowl presence and locked position monitored according to EC regulations;
- Automatic transmission wear monitoring;
- Position of controls ensures maximum visibility at all times: lifting, tipping and downward bowl movement;
- Manual scraper blade for easy bowl emptying;
- Standard power supply 400/3/50Hz - 380/3/60Hz.

## **CULBUTEURS pour cuves de 200, 300, 400, 600 et 800 litres**

Ils sont utilisés pour renverser le contenu des cuves sur des trémies qui alimentent des lignes de production de produits pour la pâtisserie.

Ils peuvent être utilisé pour tout type de pâte destinée à la pâtisserie.

### **Principales caractéristiques :**

- Structure solide en acier inox AISI 304 traitée au micro-grenaillage;
- Hauteur maximale de renversement 1 300 mm;
- Système de transmission avec un vérin électrique motorisé;
- Structure disposée pour la fixation au sol;
- Cage de protection construite conformément à la réglementation CE et dotée d'une porte d'accès contrôlée par un microinterruteur;
- Commande à action maintenue pour commander la machine;
- Toboggan pour orienter le produit vers la trémie de chargement;
- Inverseur pour la gestion des vitesses;
- Ralentissement automatique durant la phase terminale de la descente de la cuve conformément à la réglementation CE;
- Ralentissement durant la montée pour favoriser le vidage correct de la cuve;
- Présence et blocage de la cuve contrôlé conformément à la réglementation CE;
- Contrôle automatique de l'usure de la transmission;
- Position des commandes pour garantir la visibilité maximale au cours de toutes les phases: soulèvement, renversement et descente de la cuve;
- Pelle de raclage manuel pour faciliter le vidage de la cuve;
- Alimentation standard 400/3/50Hz – 380/3/60Hz.





# » Rovesciatori

Tilters \_ Culbuteurs

Volteadores \_ Опрокидыватель

ROV200P \_ ROV300P \_ ROV400P \_ ROV600P \_ ROV800P

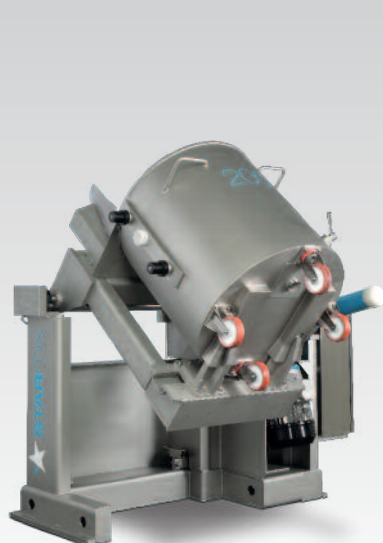
## **VOLTEADORES para cubas de 200, 300, 400, 600 y 800 litros**

Utilizados para voltear el contenido de las cubas en tolvas que alimentan líneas de producción para productos de pastelería.

Pueden utilizarse para cualquier tipo de mezcla de pastelería.

### **Características principales:**

- Estructura sólida de acero inoxidable AISI 304 microgranallado;
- Altura máxima de vuelco 1.300 mm;
- Sistema de transmisión por medio de cilindro eléctrico motorizado;
- Estructura predispuesta para la fijación en el suelo;
- Jaula de protección construida según la normativa CE, con puerta de acceso controlada por microinterruptor;
- Mando de acción mantenida con hombre presente para controlar la máquina;
- Rampa para dirigir el producto hacia la tolva de carga;
- Inversor para la gestión de las velocidades;
- Desaceleración automática en la fase final de la bajada de la cuba según la normativa CE;
- Desaceleración en fase de subida para favorecer el vaciado correcto de la cuba;
- Presencia y bloqueo de la cuba controlados según la normativa CE;
- Control automático de desgaste de la transmisión;
- Posición de los mandos que garantiza la máxima visibilidad durante todas las fases: elevación, vuelco y bajada de la cuba;
- Pala rascadora manual para facilitar el vaciado de la cuba;
- Alimentación estándar 400/3/50Hz – 380/3/60Hz.

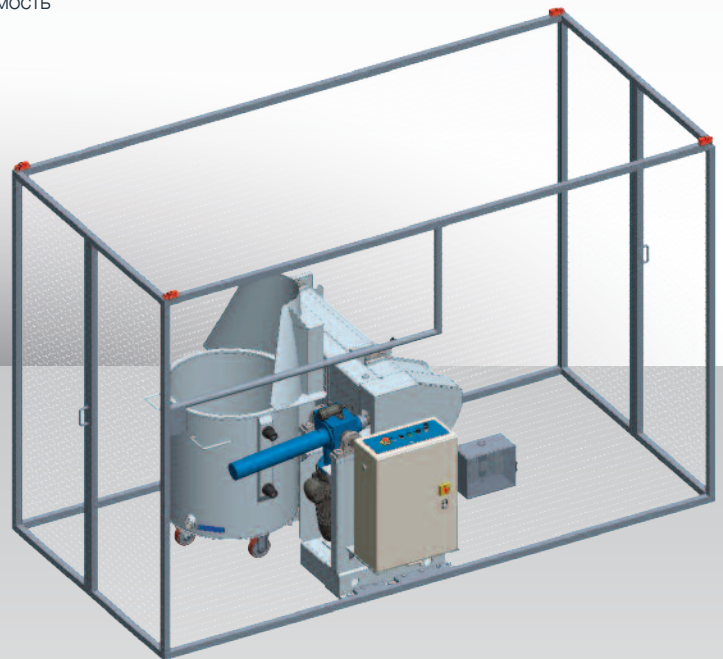


## ОПРОКИДЫВАТЕЛЬ для деж объёмом 200, 300, 400, 600 и 800 л

Предназначен для перемещения содержимого деж в загрузочные бункеры линий по производству кондитерских изделий. Может использоваться для любых видов кондитерских смесей.

### Основные характеристики:

- корпус из нержавеющей стали AISI 304 разработан для интенсивной эксплуатации; поверхность конструкции обработана особым микродробеструйным способом, защищающим металл от внешних повреждений, увеличивающим его долговечность и повышающим прочность;
- максимальная высота выгрузки - 1300 мм;
- система трансмиссии на основе цилиндра с электроприводом;
- конструкция рассчитана на крепление к полу;
- защитное сетчатое ограждение, разработанное в соответствии с нормами ЕС, оснащено дверью, доступ через которую регулируется микровыключателем;
- управление в присутствии оператора;
- специальный жёлоб для перемещения продукта из дежи в воронку;
- инвертор для регулирования скорости;
- автоматическое замедление на финальной стадии опускания дежи в соответствии с требованиями ЕС;
- замедление на стадии подъёма для обеспечения надлежащего опустошения дежи;
- контроль наличия дежи и её блокировка в соответствии с нормами ЕС;
- автоматический контроль износа трансмиссии;
- расположение панели управления, обеспечивающее максимальную видимость на любом этапе работы: при подъёме, опрокидывании и опускании дежи;
- ручной скребок для удобства очистки дежи;
- стандартное электропитание 400В/3Ф/50Гц – 380В/3Ф/60Гц.



Macchina con gabbia perimetrale di sicurezza in conformità alla direttiva 2006/42/CE.

Machine with perimeter safety cage according to directive 2006/42/EC.

Machine avec cage périmétrique de sécurité conformément à la directive 2006/42/CE.

Máquina con jaula perimetral de seguridad según la directiva 2006/42/CE.

Оборудование с защитным сетчатым ограждением в соответствии с требованиями директивы 2006/42/CE.



# » Rovesciatori Traslanti

Traversing tilters \_ Culbuteurs mobiles  
Volteadores móviles \_ Передвижной опрокидыватель

ROV200PMTR \_ ROV300PMTR \_ ROV400PMTR \_ ROV600PMTR \_ ROV800PMTR

## **ROVESCIA TORI TRASLAN TI per alimentare più tramogge in linea per vasche da 200, 300, 400, 600 e 800 litri**

Rovesciatori traslanti per poter alimentare più tramogge in linea. La traslazione può essere manuale od automatica.

## **TRAVERSING TILTERS for feeding multiple in-line hoppers for 200, 300, 400, 600 and 800 litre bowls**

Traversing tilters for feeding multiple in-line hoppers. Transfer movement can be either manual or automatic.

## **CULBUTEURS MOBILES pour alimenter plusieurs trémies en ligne pour des cuves de 200, 300, 400, 600 et 800 litres**

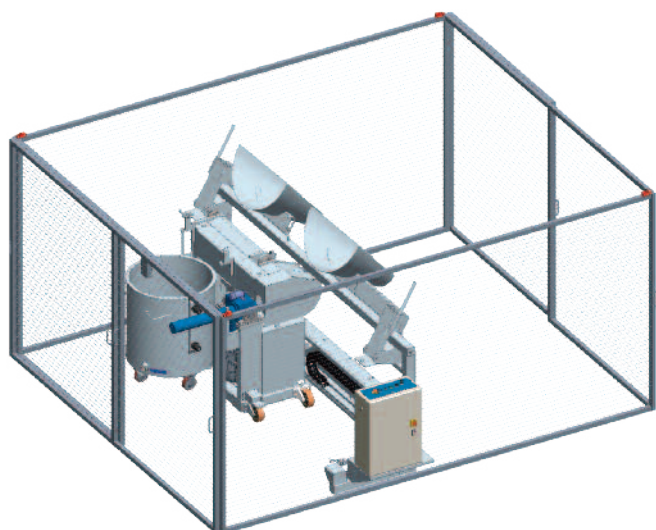
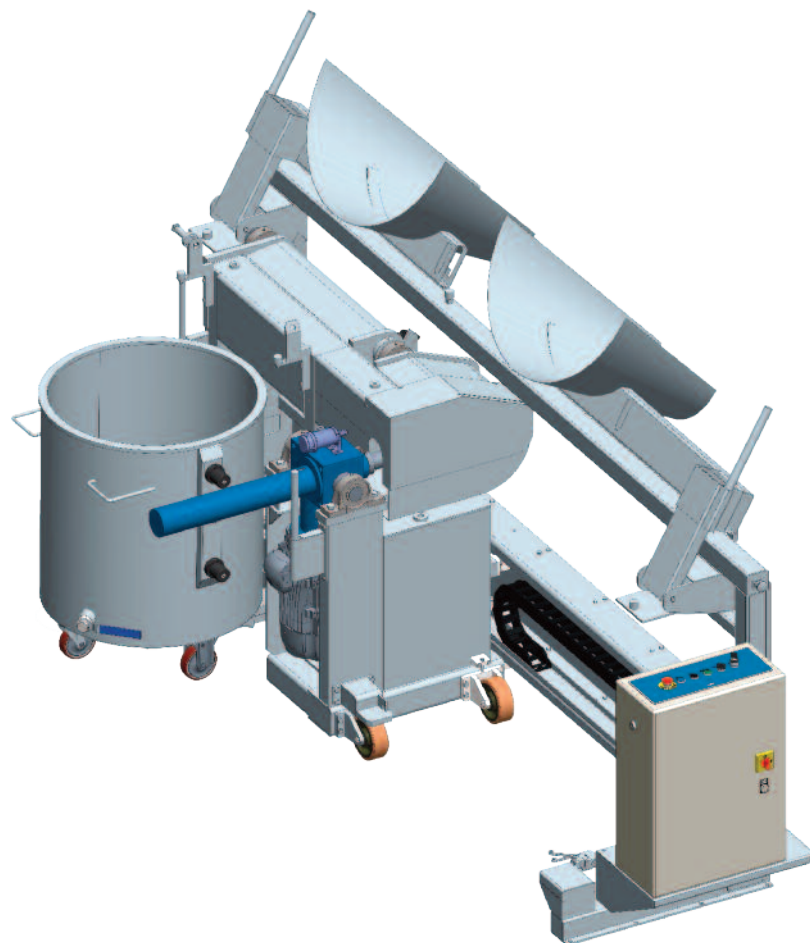
Culbuteurs mobiles pour pouvoir alimenter plusieurs trémies en ligne. La translation peut être manuelle ou automatique.

## **VOLTEADORES MÓVILES para alimentar varias tolvas en línea para cubas de 200, 300, 400, 600 y 800 litros**

Volteadores móviles para poder alimentar varias tolvas en línea. La traslación puede ser manual o automática.

## **ПЕРЕДВИЖНОЙ ОПРОКИДЫВАТЕЛЬ для наполнения нескольких загрузочных бункеров автоматической линии для ёмкостью 200, 300, 400, 600 и 800 литров**

Мобильный опрокидыватель для наполнения нескольких загрузочных бункеров автоматической линии. Перемещение полуфабрикатов из дежи в воронку может осуществляться как в ручном, так и автоматическом режимах.



Macchina con gabbia perimetrale di sicurezza in conformità alla direttiva 2006/42/CE.

Machine with perimeter safety cage according to directive 2006/42/EC.

Machine avec cage périmétrique de sécurité conformément à la directive 2006/42/CE.

Máquina con jaula perimetral de seguridad según la directiva 2006/42/CE.

Оборудование с защитным сетчатым ограждением в соответствии с требованиями директивы 2006/42/CE.

# » Tamponi Pneumatici di Trasferimento

Pneumatic transfer buffers \_ Tampons pneumatiques de transfert  
Tampónes neumáticos de traslado \_ Устройство пневматической перекачки

TPTR200P \_ TPTR300P \_ TPTR400P \_ TPTR600P \_ TPTR800P



I dispositivi di trasferimento di cui alla presente illustrazione sono suscettibili di modificazioni a seconda dei prodotti che si intendono trasferire, delle altezze e delle posizioni di scarico, e delle migliorie sviluppate dall'ufficio tecnico.

The transfer devices referred to in this publication may be subject to modification according to the type of product to be transferred, the unloading height and position, and improvements implemented by the technical department.

Les dispositifs de transfert illustrés ici sont susceptibles de subir des modifications en fonction des produits à transférer, des hauteurs et des positions de déchargement ainsi que des améliorations élaborées par le bureau technique.

The transfer devices referred to in this publication may be subject to modification according to the type of product to be transferred, the unloading height and position, and improvements implemented by the technical department.

Устройства пневматической перекачки, изображенные на иллюстрациях, могут отличаться в зависимости от продукта, высоты, положения выгрузки, а также усовершенствований, внесенных техническим отделом.

# » Tamponi Pneumatici di Trasferimento

Pneumatic transfer buffers \_ Tampons pneumatiques de transfert  
Tampónes neumáticos de traslado \_ Устройство пневматической перекачки

TPTR200P \_ TPTR300P \_ TPTR400P \_ TPTR600P \_ TPTR800P

## **TAMPONI PNEUMATICI DI TRASFERIMENTO per vasche da 200, 300, 400, 600 e 800 litri**

Utilizzati per svuotare il contenuto delle vasche e per alimentare tramogge di carico di linee di produzione per prodotti di pasticceria.

Possono essere utilizzati solo per impasti liquidi e semiliquidi con viscosità massima di 1.000-2.000 Cp. Per esempio: cakes, muffins, creme etc.

### **Principali caratteristiche:**

- Struttura solida in acciaio inox AISI 304 micro pallinato;
- Pannello comandi in posizione laterale con comandi ad azione mantenuta uomo presente secondo le normative CE;
- Il piatto tampone che riproduce il fondo della vasca assicura il completo svuotamento e la pulizia della vasca;
- Foro centrale del piatto tampone DN 100;
- Comando di discesa pompa ad azione mantenuta con uomo presente fino ad inserimento del tampone sulla vasca;
- Partenza automatica della pompa dopo che il tampone è inserito nella parte superiore della vasca;
- Facilità di spostamento grazie alle 4 ruote girevoli;
- Facilità di smontaggio per operazioni di pulizia della guarnizione a labbro in silicone;
- Pompa speciale ad elevata volumetria e bassa velocità che mantiene inalterate le caratteristiche del prodotto pompato;
- Possibilità di regolare le velocità di discesa e di aspirazione della pompa;
- Controllo di livello per start/stop della pompa da posizionare nella tramoggia della dosatrice;
- Tubazione flessibile con raccordi terminali in acciaio inox AISI 304 per collegare la pompa alla tramoggia della dosatrice (L=4 m);
- Alimentazione standard 400/3/50Hz – 380/3/60Hz.

## **PNEUMATIC TRANSFER BUFFERS for 200, 300, 400, 600 and 800 litre bowls**

Used to empty the contents of the bowl and to supply hoppers that feed production lines for pastry products.

Can only be used for liquid and semi-liquid mixtures that have a maximum viscosity of 1,000-2,000 Cp. For example: cakes, muffins, creams etc.

### **Main features:**

- Rugged micro-peened AISI 304 stainless steel structure;
- Lateral control panel with hold-to-run controls according to EC regulations;
- The extraction head that is the same size and shape as the bottom of the bowl ensures that the bowl is completely emptied and clean;
- Central DN 100 hole in the extraction;
- Hold-to-run pump down control until the extraction head has entered the bowl;
- Automatic pump start after the extraction head has entered the upper part of the bowl;
- Easy to move with 4 swivel wheels;
- Easy removal of the silicone lip seal for cleaning;
- Special high volume low speed pump that allows the properties of the pumped product to remain unaltered;
- Adjustable downstroke speed and pump suction;
- Level sensing device for pump start / stop to place in the dosing hopper;
- Flexible piping with stainless steel AISI 304 end fittings to connect the pump to the dosing hopper (L=4 m);
- Standard power supply 400/3/50Hz - 380/3/60Hz.

## **TAMPONS PNEUMATIQUES DE TRANSFERT pour cuves de 200, 300, 400, 600 et 800 litres**

Ils sont utilisés pour vider le contenu des cuves et pour alimenter des trémies de chargement de lignes de production de produits pour la pâtisserie.

Ils ne peuvent être utilisés que pour les pâtes liquides et semi-liquides avec une viscosité maximale de 1 000 - 2 000 Cp. Par exemple : gâteaux, muffins, crèmes, etc.

### **Principales caractéristiques :**

- Structure solide en acier inox AISI 304 traitée au micro-grenaillage;
- Tableau de commande sur le côté avec commandes à action maintenue conformes aux réglementations CE;
- La plaque tampon qui reproduit le fond de la cuve assure le vidage et le nettoyage complet de la cuve;
- Trou central de la plaque tampon DN 100;
- Commande de descente de la pompe à action maintenue jusqu'à l'introduction du tampon dans la cuve;
- Démarrage automatique de la pompe après l'introduction du tampon dans la partie supérieure de la cuve;
- Facilité de déplacement grâce aux 4 roues pivotantes;
- Facilité de démontage pour les opérations de nettoyage du joint à lèvres en silicone;
- Pompe spéciale à haute volumétrie et à faible vitesse qui préserve les caractéristiques du produit pompé;
- Possibilité de régler les vitesses de descente et d'aspiration de la pompe;
- Contrôle du niveau pour le démarrage / arrêt de la pompe à positionner dans la trémie du doseur;
- Tuyau flexible avec raccords terminaux en acier inox AISI 304 pour raccorder la pompe à la trémie du doseur (L=4 m);
- Alimentation standard 400/3/50Hz – 380/3/60Hz.

### **TAMPONES NEUMÁTICOS DE TRASLADO para cubas de 200, 300, 400, 600 y 800 litros**

Utilizados para vaciar el contenido de las cubas y para alimentar tolvas de carga de líneas de producción para productos de pastelería.

Solo pueden utilizarse para mezclas líquidas y semilíquidas con viscosidad máxima de 1.000-2.000 cP. Por ejemplo: tortas, magdalenas, cremas, etc.

#### **Características principales:**

- Estructura sólida de acero inoxidable AISI 304 microgranallado;
- Panel de mando en posición lateral con mandos de acción mantenida con hombre presente según las normativas CE;
- La placa del tampón que reproduce el fondo de la cuba asegura el vaciado completo y la limpieza de la cuba;
- Orificio central de la placa del tampón DN 100;
- Mando de bajada de la bomba de acción mantenida con hombre presente hasta la introducción del tampón en la cuba;
- Arranque automático de la bomba después de introducir el tampón en la parte superior de la cuba;
- Facilidad de desplazamiento gracias a las 4 ruedas giratorias;
- Facilidad de desmontaje para operaciones de limpieza de la junta de labios de silicona;
- Bomba especial de volumen elevado y velocidad baja que mantiene inalteradas las características del producto bombeado;
- Posibilidad de regular las velocidades de bajada y aspiración de la bomba;
- Control de nivel para arranque/parada de la bomba que se coloca en la tolva del dosificador;
- Tubería flexible con empalmes terminales de acero inoxidable AISI 304 para conectar la bomba a la tolva del dosificador (L=4 m);
- Alimentación estándar 400/3/50Hz – 380/3/60Hz.

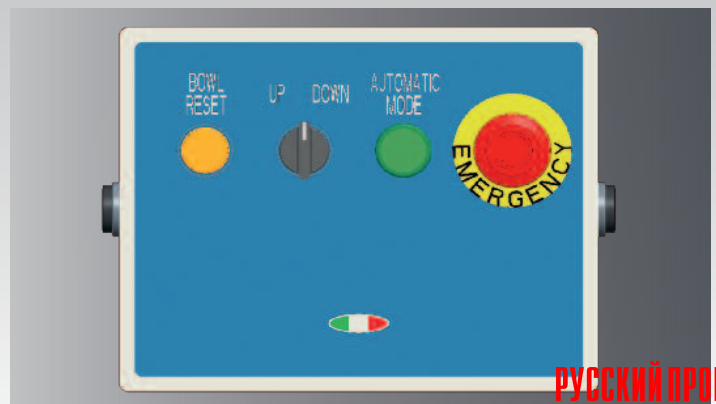
### **УСТРОЙСТВО ПНЕВМАТИЧЕСКОЙ ПЕРЕКАЧКИ полуфабрикатов для деж объемом 200, 300, 400, 600 и 800 литров**

Предназначено для перемещения полуфабрикатов из дежи на следующий рабочий участок - в загрузочные бункеры кондитерских линий.

Может использоваться только для жидких и полужидких смесей с максимальной вязкостью 1.000 — 2.000 Па·с, например, теста для пирогов или кексов, крема и т.п.

#### **Основные характеристики:**

- корпус из нержавеющей стали AISI 304 разработан для интенсивной эксплуатации; поверхность конструкции обработана особым микродробеструйным способом, защищающим металл от внешних повреждений, увеличивающим его долговечность и повышающим прочность;
- оборудование включается при помощи расположенной сбоку панели управления, которая оснащена системой автоматического возврата в исходное состояние, в соответствии с нормами ЕС;
- продукт перекачивается полностью (без остатка) благодаря тому, что крышка устройства повторяет геометрию дна дежи;
- диаметр центрального всасывающего отверстия в крышке пневмоперекачки - 100мм;
- включение механизма осуществляется одновременным нажатием и удержанием двух кнопок запуска до тех пор, пока крышка устройства не опустится в дежу;
- автоматический запуск насоса после того, как крышка опустится в дежу;
- удобство перемещения благодаря 4 поворотным колёсам;
- силиконовое уплотнение, которое легко снимается и моется;
- специальный насос с увеличенным рабочим объёмом и низкой скоростью для бережной перекачки продукта;
- регулирование скорости опускания поршня и всасывания насоса;
- датчики контроля уровня включения/выключения насоса, устанавливаемые в бункере дозирующего устройства;
- гибкая труба с фитингами из нержавеющей стали AISI 304 для подключения насоса к бункеру дозирующего устройства (L = 4 м);
- стандартное электропитание 400В/3Ф/50Гц – 380В/3Ф/60Гц.





125424, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 88, стр. 8  
Тел./факс: +74955404600

**РУССКИЙ ПРОЕКТ**  
WWW.RP.RU