



**DOZOWNIK**



**POMPA TRANSFEROWA**

**IBIS®**



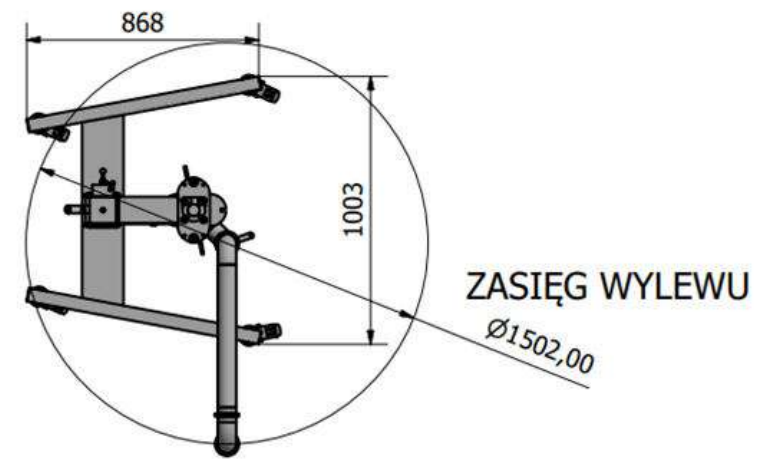
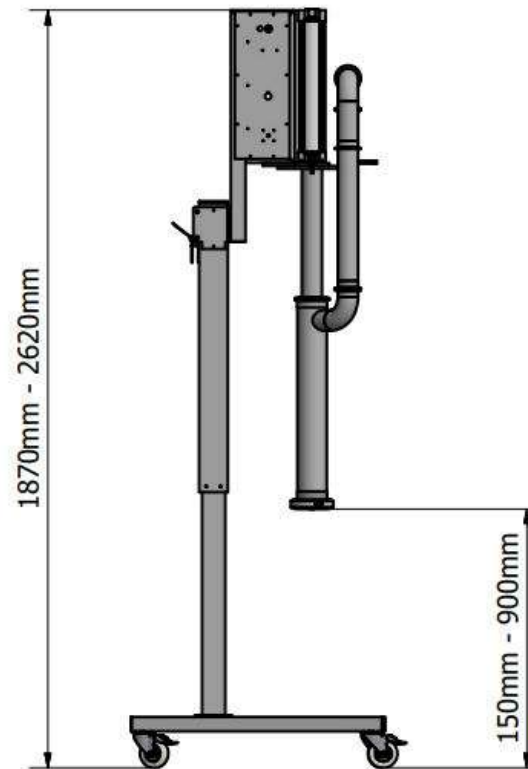
# DANE TECHNICZNE



## Model

## FlowMaster

|  |          |         |
|--|----------|---------|
| Wydajność  | l/min    | 15 - 50 |
| Wielkość cząsteczki: miękkie cząstki stałe o średnicy do | mm       | 25      |
| Wydajność  | szt./min | do 30   |
| Zasilanie elektryczne dla czujnika                       | V        | 230     |
| Ciśnienie sprężonego powietrza                           | bar      | 5       |
| Zużycie powietrza przy 30 szt./min                       | l        | 35      |
| Waga   | kg       | 70      |



# POMPA TRANSFEROWA

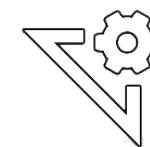
Pompa transferowa FlowMaster zapewnia bezproblemowy przebieg produkcji. Specjalnej technologii pompowania zapewnia możliwość przepompowania dużej ilości gęstych produktów, bez utraty ich jakości. Pompa transferowa podaje produkty bezpośrednio z dzieży do leja dozownika.

- ◊ Wykonanie ze stali kwasoodpornej nierdzewnej
- ◊ Delikatny system transportu mas oraz produktów z kawałkami np. owoców
- ◊ Urządzenie łatwe w czyszczeniu - części robocze maszyny są rozbieralne bez użycia narzędzi
- ◊ Regulacja wysokości pompy zapewnia idealny dostęp do dozowanego produktu
- ◊ Czujnik kontroli poziomu masy w leju, zapewnia ciągłość produkcji

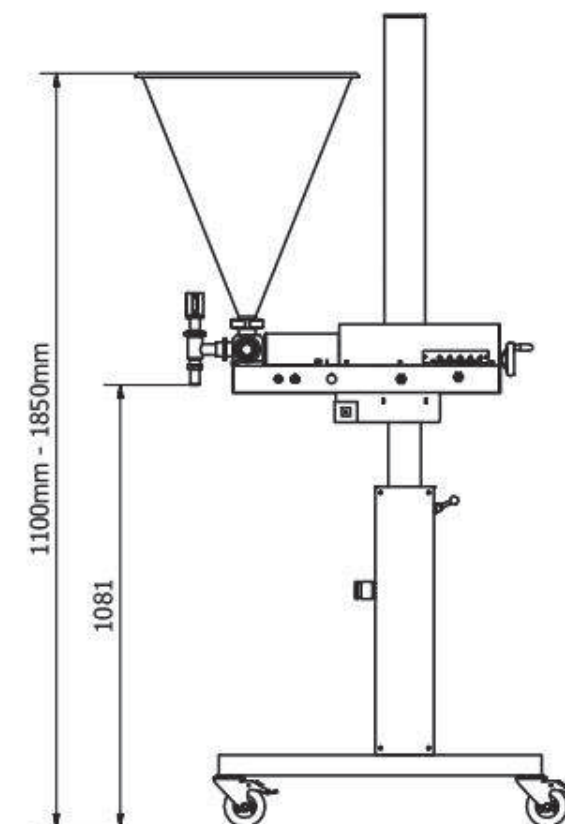
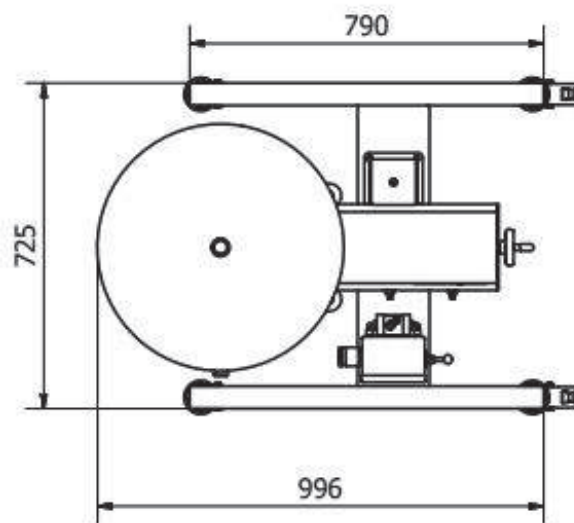




# DANE TECHNICZNE



| Model                              | P500     |         |
|------------------------------------|----------|---------|
| Zakres dozowania                   | ml       | 120-500 |
| Pojemność leja stożkowego          | l        | 45      |
| Wydajność                          | szt./min | do 30   |
| Ciśnienie sprężonego powietrza     | bar      | 5       |
| Zużycie powietrza przy 30 szt./min | l        | 35      |
| Waga                               | kg       | 45      |



# DOZOWNIK

Mobilne, uniwersalne urządzenie służące do dozowania - napełniania ciast, ciastek, form i foremek oraz innych wyrobów spożywczych. Montaż, demontaż oraz mycie wszystkich elementów maszyny jest bardzo proste.

Przeznaczony do dozowania wszelkiego rodzaju produktów płynnych i półpłynnych: ciast, dżemów, marmolady, kremów, mas serowych i mąkowych, musów owocowych, budyni, nadzień warzywnych, grzybowych, mięsnych.

Nadziewanie pączków, babek, ciastek, ozdabianie różnych wyrobów masami, kremami, owocami.

## Wyposażenie standardowe:

- ◇ Lej stożkowy (do marmolady itp...)
- ◇ Cylinder + tłok Ø35 mm (mały, doza maksymalna 120 ml)
- ◇ Cylinder + tłok Ø72 mm (duży, doza maksymalna 500 ml)
- ◇ Włącznik nożny
- ◇ Wylewka kątowna

## Wyposażenie opcjonalne:

- ◇ Pistolet + wąż 1,5 mb







**Wersja INOX**

Czytelny i prosty w obsłudze pulpit sterowniczy oraz ledowe poświecenie kotła

Płynna regulacja do 300 obrotów/min (falownik)

Łatwe i bezpieczne mocowanie narzędzi i dokładne ich przyleganie do kotłów

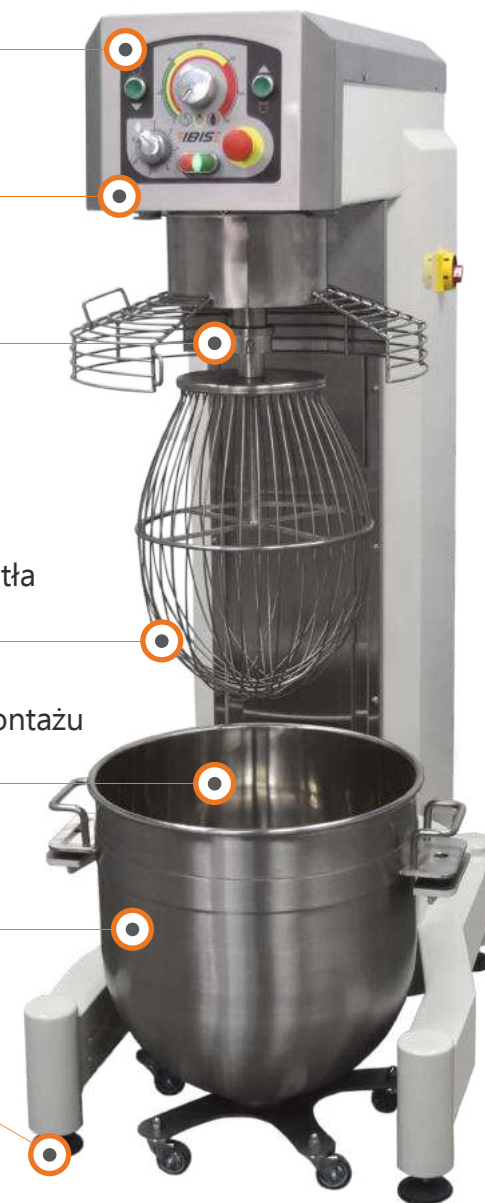
Manualne podnoszenie kotła

Automatyczne podnoszenie kotła wersja „H”

Zdejmowanie kotłów bez demontażu narzędzia (wersja „H”)

Komfortowa obsługa dzięki praktycznym wózkom i stojakom do transportu kotłów

Stopki poziomujące zapewniające stabilność urządzenia podczas pracy



**Wersja malowana**



**od 20 do 140 liters**

**(20, 40, 60, 80, 100, 120, 140)**

**UBIJACZKI**





[ibis.net.pl](http://ibis.net.pl)



IBIS®  
ul. Jana Pawła II 38  
89-200 Szubin  
Polska

+48 52 391 02 00  
+48 690 696 866

✉ [export@ibis.net.pl](mailto:export@ibis.net.pl)

Zdjęcia produktów mają charakter poglądowy, stąd rzeczywisty wygląd produktów może różnić się od prezentowanych na zdjęciach.