

BELGUN 670 DOSIFICADOR

Su mano derecha en la producción

Beldos ofrece una línea de dosificadoras universales volumétricas en acero inoxidable con opciones para dosificar, inyectar, decorar y hacer capas. Se pueden utilizar las dosificadoras muy fácil y eficientemente. Las dosificadoras Beldos substituyen la manga pastelera, la cuchara y le harán el trabajo de su producción mejor, mucho más fácil e inteligentemente!

1. El Belgun dosificador está disponible en dos series:

- 275 – 5-275 ml por descarga;
- 670 – 5-670 ml por descarga;

2. Características de diseño:

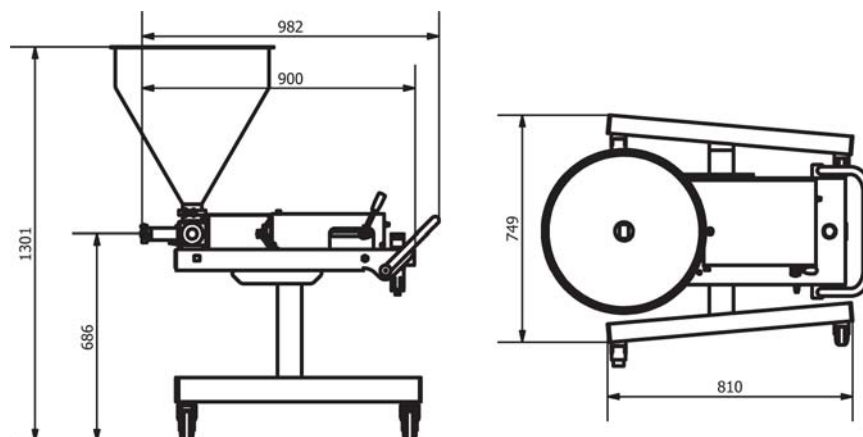
- montado de un soporte móvil de baja no ajustable en altura para facilitar el llenado de la tolva;
- 60 l tolva;
- el volumen esta indicado en la escala desde 10% hasta 100% dependiendo del volumen del producto del cilindro;
- también se puede controlar la velocidad de depositar fácilmente;
- funcionamiento solo con pistola con manguera; apretar el gatillo de la pistola para una dosificación individual o mantener pisado o pulsado para dosificaciones múltiples;







3. Especificaciones técnicas

Velocidad de dosificación	Hasta 120 descargas/min
Energía	Aire: 121 l/min a 30 dosificaciones /min, 7 Bar / 102 PSI
Volumen de dosificación	5-670 cm ³
Material	Acero inoxidable



4. Dimensiones



5. Opciones																								
<p>Sujección para la pistola con manguera</p> 	<p>Cilindro product+pistón, para diferentes volúmenes de depósito</p> 	<p>Tamaño gráfico de cilindro producto</p> <table border="1" data-bbox="746 465 1193 739"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Talla de cilindro, Ø, mm</th> <th colspan="2">Volumen de dosificación (cm³)</th> </tr> <tr> <th>min</th> <th>max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>28</td> <td>5</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>40</td> <td>10</td> <td>140</td> </tr> <tr> <td>52</td> <td>30</td> <td>240</td> </tr> <tr> <td>70</td> <td>100</td> <td>430</td> </tr> <tr> <td>85</td> <td>200</td> <td>670</td> </tr> </tbody> </table>		Talla de cilindro, Ø, mm	Volumen de dosificación (cm ³)		min	max	28	5	60	40	10	140	52	30	240	70	100	430	85	200	670	<p>Cilindros de rotación, para temperaturas de productos diferentes</p> 
Talla de cilindro, Ø, mm	Volumen de dosificación (cm ³)																							
	min	max																						
28	5	60																						
40	10	140																						
52	30	240																						
70	100	430																						
85	200	670																						
<p>Tolvas cónicas, 60 l, para productos fluidos</p> 	<p>Tolvas verticales 60 l, para productos pesados</p> 	<p>Bandas atemperadoras, hasta +120°C</p> 	<p>Placas contra peso; sintético, para productos pesados y aireados</p> 	<p>Placas contra peso; acero inoxidable, para usar con placa seguidor sintética; para productos muy pesados</p> 																				
<p>Separador para tolva; desmontable; para dosificar dos sabores diferentes de una cabeza (torta marmolada)</p> 	<p>Agitador solo, para mezclar bien los productos</p> 	<p>Pistola con manguera, para productos líquidos, semi-líquidos, suave, pesados y aireados</p>  	<p>Accesorio de inyección/llenado doble, para fijar agujas de inyección, tubos, boquillas</p>  	<p>Accesorio tubo de inyección</p>  																				

<p>Accesorio aguja de inyección</p>	<p>Accesorio para hacer capas, recto o 45°</p>	<p>Juego de 9 boquillas; para fijar a las Beldos cabezas con filete de tornillo</p>	<p>Juego de piezas de recambio (un conjunto de un mes se incluye gratuita)</p>	<p>Compresores</p>
-------------------------------------	--	---	--	--------------------

6. Las aplicaciones más comunes con opciones adicionales:

- productos líquido/semi-líquido, masa suave y pesado, productos aireados;
- cosas que se puede exprimir a través de una manga pastelera;
- con o sin piezas (nueces, pasas de uva, o piezas de fruta); talla de piezas: max Ø 2,5 cm;

a. Dosificación simple (semi-automático)



relleno de fruta



muffins



crema



relleno de cerezas



jogurt

b. Inyectar (semi-automático)



berlineses



eclairs

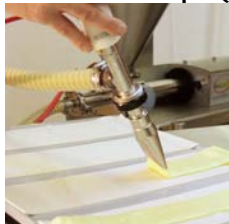


profiteroles



cuernos con salsa de queso

c. Hacer una capa (semi-automático)



crema



sándwiches

d. Hacer multi capas (semi-automático)



mousse de postre



mousse de postre



tiramisú

e. Decoración (semi-automático)



estrellas