

Pompa a lobi PL115 - 220

- Impiegata per il dosaggio del ripieno in continuo
- Da impiegare con macchine formatrici per ravioli, cappelletti e cannelloni



PASTA PRODUCTION

Lobe pump PL115 - 220

- Suitable for continuous dosage of filling
- To be coupled with forming machines for ravioli, cappelletti and cannelloni

PRODUCTION DE PATE

Pompe à lobes PL115 - 220

- Idéale pour le dosage de la farce en continu
- A utiliser avec les machines formatrices pour ravioli, cappelletti et cannelloni

Pompa a lobi PL115 - 220

Pompa per alimentazione ripieno in continuo adatta per macchine Raviolatrici mod. RA e Formatrici in genere.

Disponibile in due versioni con produttività variabile da 60 a 240 Kg/h oppure da 100 a 400 Kg/h.

Può funzionare con ripieni di varia consistenza, equipaggiata con variatore di velocità per garantire il facile dosaggio in abbinamento con le macchine Formatrici di pasta ripiena.

Costruita interamente in acciaio inox, è smontabile e completamente lavabile.

Equipaggiata con vasca per ricevimento ripieno con raschiatori e vite di alimentazione in continuo, pompa di dosaggio a lobi completamente smontabile e lavabile.

Dotazioni a richiesta

- Quadro elettrico per funzionamento indipendente

PASTA PRODUCTION

Lobe pump PL115 - 220

Suitable for continuous feeding of filling, to be coupled with ravioli machines model RA and all kinds of forming machines.

Available in two versions with variable output from 60 up to 240 Kgs per hour or from 100 up to 400 Kgs per hour.

The machine can operate with fillings of various consistence, and is equipped with speed variator to ensure easy coupling with the forming machines for filled pasta.

Structure completely in stainless steel, dismantlable and washable.

Equipped with the following: basin for receipt of filling with scrapers and continuous feeding screw, lobe- dosing pump completely dismantlable and washable.

Upon demand

- Electric control panel for independent operation

PRODUCTION DE PATE

Pompe à lobes PL115 - 220

Pompe pour alimentation de la farce en continu apte pour raviolatrices mod. RA et machines formatrices en général.

Disponible en deux versions avec productivité variable de 60 jusqu'à 240 Kg/heure ou bien de 100 jusqu'à 400 Kg/heure.

Fonctionnement prévu avec farce de consistance différente, équipée avec variateur mécanique de vitesse pour garantir un simple dosage en liaison avec les machines formatrices de pâtes farcies.

Entièrement en acier inox, démontable et complètement lavable.

Composée par bac de réception de la farce avec râcleurs et vis d'alimentation en continu, pompe de dosage à lobes complètement démontable et lavable.

Sur demande

- Pupitre électrique pour le fonctionnement indépendant

Produzione - Output - Production	60 - 240 / 100 - 400 Kg
Dimensioni imballo - Package - Emballage	100 x 80 x h190 cm
Potenza assorbita - Power absorption - Puissance absorbée	1,5 kW