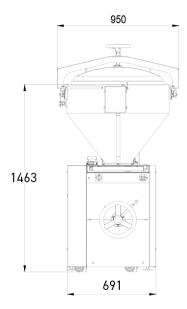
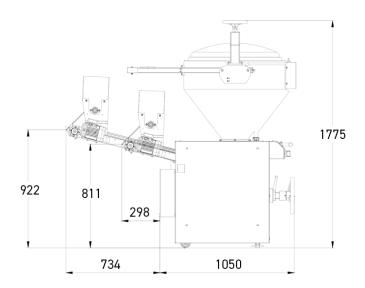
# PESOP

- Volumenabwieger mit Druckluft
- Edelstahlgehäuse
- Gleichmäßigkeit und Präzision beim Gewicht
- Hohe Arbeitsgeschwindigkeit
- Teigschonende Technik









#### **KENNDATEN**

3 programmierbare Geschwindigkeiten (als Stück/Stunde)	900 - 2000
Unabhängiger Bemehler	•
Edelstahltrommel	•
Gusskolben	•
Rückwärtszähler	•
Ölrückgewinnungssystem	•
Teiglingaustragsband von 370 mm Länge	•
Motorleistung (in kW)	2,4
Stromversorgung	400 V dreiphasig
Nettogewicht (in kg)	500

#### **TECHNISCHE AUSWÄHLEN**

Kolben (Gewicht Teigling min./max. (in g))	74mm (80 / 400),95mm (120 / 650),109mm (160 / 850),119mm (250 / 1.000),131mm (320 / 1.300)
Optionen (Extrakosten)	Teiglingaustragsband von 82 cm Länge, Geflecht, Stromversorgung 230 V einphasig, Stromversorgung 230 V dreiphasig

## **STÄRKEN**



#### **Teflon-beschichteter Drucklufttrichter**

mit integriertem Kompressor. Fassungsvermögen von 160 kg.  $\,$ 



### Unabhängiger Bemehler

Vermeidet das Verkleben der Teiglinge auf dem



#### Einstellung des Stückgewichts per Handrad

Zur schnellen und präzisen Einstellung des Gewichts.



#### Ölrückgewinnungssystem

Senkt den Ölverbrauch stark. Mit Kartuschenfilter und Warnleuchte bei geringem Ölstand. Befüllung von außen.

