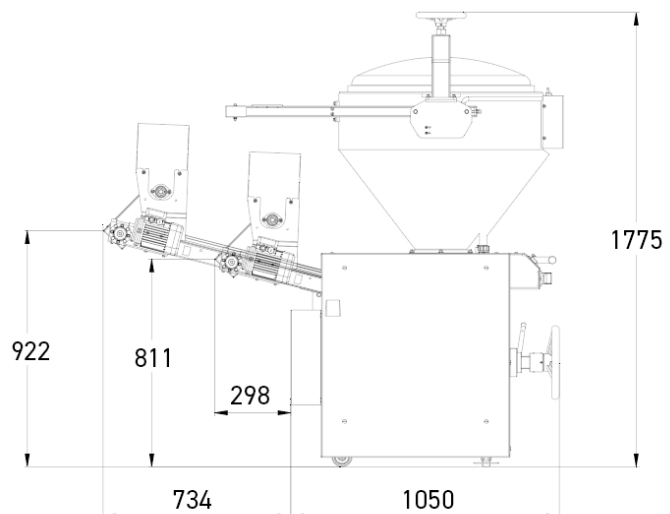
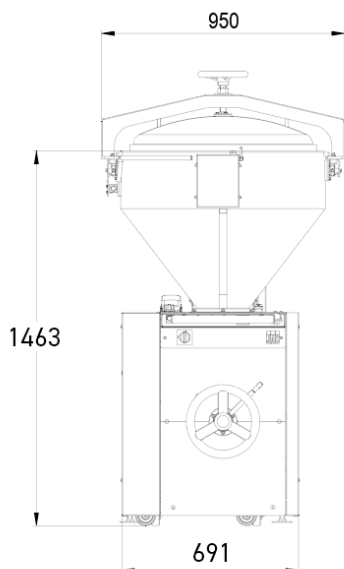


# PESOP

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



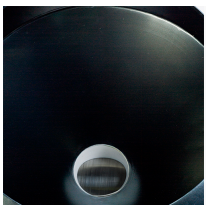
## KENNDATEN

3 programmierbare Geschwindigkeiten (als Stück/Stunde)	900 - 2000
Unabhängiger Bemepler	•
Edelstahltrommel	•
Gusskolben	•
Rückwärtszähler	•
Ölrückgewinnungssystem	•
Teilingaustragsband 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)	Teilingaustragsband von 82 cm Länge, Geflecht, Stromversorgung 230 V einphasig, Stromversorgung 230 V dreiphasig

## STÄRKEN



### Teflon-beschichteter Drucklufttrichter

mit integriertem Kompressor. Fassungsvermögen von 160 kg.



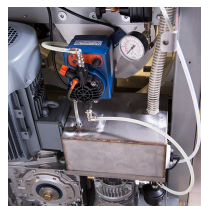
### Einstellung des Stückgewichts per Handrad

Zur schnellen und präzisen Einstellung des Gewichts.



### Unabhängiger Bemepler

Vermeidet das Verkleben der Teiglinge auf dem Band.



### Ölrückgewinnungssystem

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