

Kurzbeschreibung

- » auf mobilen Untergestell
- » entwickelt für die Arbeit am Fließband
- » bis zu 120 Dosierungen/min
- » Edelstahl

Anwendungen

- » Dosieren von Kuchenmassen, Muffins, Konfitüre, Gelee, Fruchtfüllungen, Crème, Mousse, Baiser, Eiscreme, Joghurt, Suppen, Saucen, Kartoffelpüree, Hackfleisch und Salaten
- » Füllen von Eclairs, Berlinern und Profiterole
- » Dekorieren

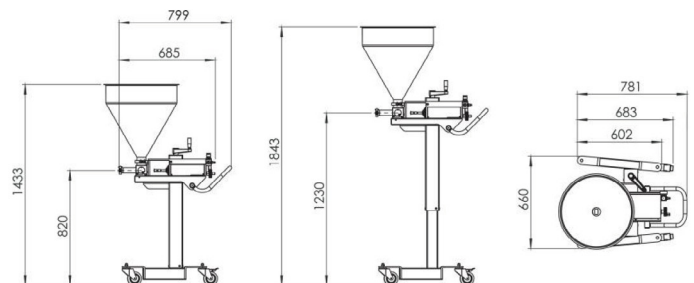
Trichtergrößen

- » 18 L, 25 L, 60 L

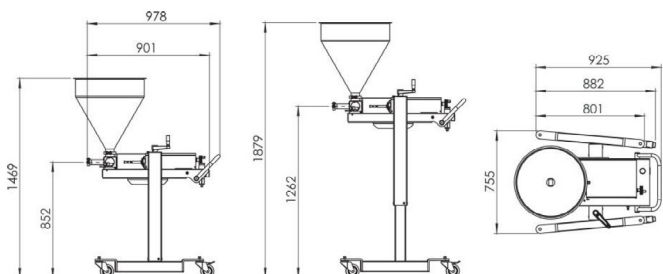
	Belcon 275	Belcon 670	Belcon 1340
Leistung	Luft: 29 l/min bei 30 Dosierungen/min 7 bar/ 102 PSI	Luft: 121 l/min bei 30 Dosierungen/min 7 bar/ 102 PSI	Luft: 219 l/min bei 30 Dosierungen/min 7 bar/ 102 PSI
Dosiervolumen	5 - 275 ml	5 - 670 ml	5 - 1340 ml



275



670



1340

