

## Kurzbeschreibung

- » auf mobilen Untergestell
- » Arbeitshöhe pneumatisch einstellbar
- » verfügbar in den Serien 275, 670 und 1340
- » Edelstahl

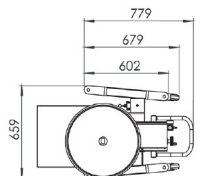
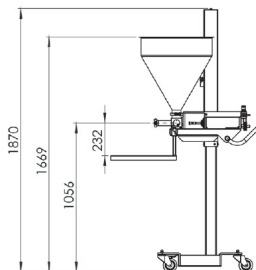
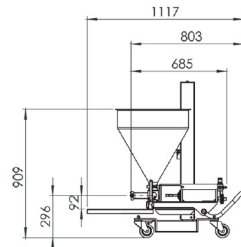
## Anwendungen

- » 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

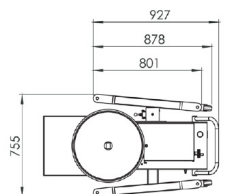
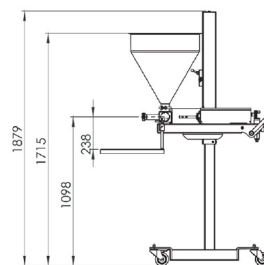
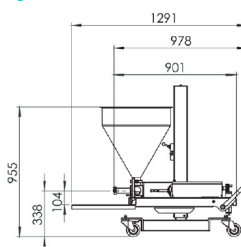
	Bellift 275	Bellift 670	Bellift 1340
<b>Leistung</b>	Luft: 29 l/min bei 30 Dosierungen/min 7 bar/ 102 PSI	Luft: 121 l/min bei 30 Dosierungen/min 7 bar/ 102 PSI	Luft: 219 l/min bei 30 Dosierungen/min 7 bar/ 102 PSI
<b>Dosiervolumen</b>	5 - 275 ml	5 - 670 ml	5 - 1340 ml



275



670



1340

