

*accurate
dosering*

BELDOS

FOR A BETTER FILLING

*18 maanden
garantie*

Belmixing-bowl-lift 1050 Doseermachine

Vernieuwend doseren!

Beldos biedt een grote variëteit aan volumetrische doseermachines, vervaardigd uit roestvast staal. Deze kunnen alle uitgerust worden met accessoires voor het doseren, injecteren, lagen trekken en decoreren. De Beldos doseermachines vervangen de spuitzak, lepel en maatbeker en worden het meest betrouwbare en steeds beschikbare apparaat in uw onderneming!



1. Ontwerpkenmerken:

- het zuigt producten rechtstreeks uit een mengkuip of emmer
- het kan eenvoudig worden aangesloten op een kookketel met behulp van een aansluitslang
- zorgt voor snelle overgang naar andere producten zonder veel reiniging
- gemonteerd op een mobiel onderstel, pneumatisch in hoogte verstelbaar
- 3 bedieningsmogelijkheden:
 - voetpedaal
 - handpistool
 - sensor



*eenvoudige
bediening*

*100%
hygiëne*



KLIK HIER OM DE FILM
TE BEKIJKEN

tijdbesparend

*tot 100
doseringen / min*

SPECIFICATIES

Belmixing-bowl- lift 1050

OPGEPAST! LUCHTCOMPRESSOR VEREIST!

VERMOGEN	Perslucht: 158 l/min voor 30 doseringen/min, 7 Bar / 102 PSI
DOSEERVOLUME	50-1050 ml
DOSEERSNELHEID	tot 100 doseringen/min
STUKJESGROOTTE	max. 25 mm zachte deeltjes (gekookt vlees, enz.)
MATERIAAL	roestvrij staal

pas het volume aan



kantelsysteem voor het
eenvoudig omwisselen/
verwijderen van mengkuipen

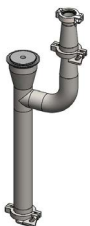


pas de
snelheid aan



meer dan 20
beschikbare spuitkoppen

productcilinder



d 50,8 mm
50-440 ml

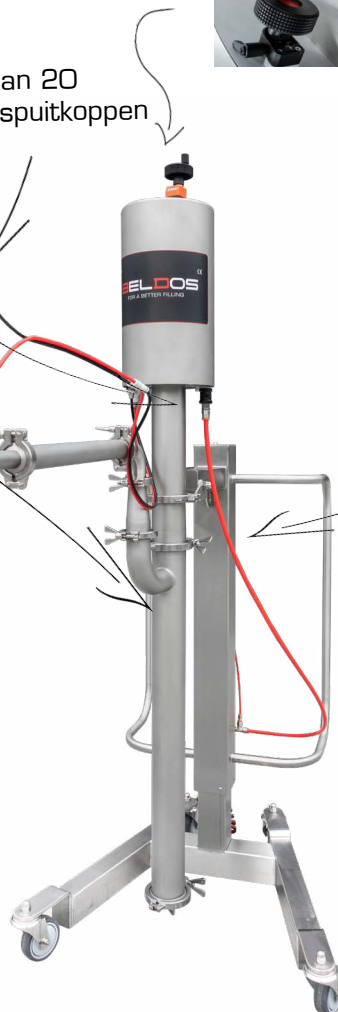


d 76,2 mm
200-1050 ml

pneumatisch in hoogte
verstelbaar onderstel



tijdbesparend



OPTIES

TOEBEHOREN



ondersteuning voor
mengkuipen /
emmers



balanceersysteem
voor handpistolen



volgplaat
voor de mengkuip

multifunctioneel

SPUITKOPPEN & TOEBEHOREN

*snelle overschakeling
naar één ander
product*



handpistool



dubbele spuitkop
om te injecteren/
vullen



injectienaald



vulbuis



draaiende
afsnijdspuitkop



verticale
spuitkop



aanstrijkspuitkop

ZIE EEN VOLLEDIG OVERZICHT VAN DE OPTIES IN DE PRIJSLIJST

0° ~ +60°C 
normale t°

TOEPASSINGEN

zoete en hartige
producten

+60° ~ +120°C 
warme t°



DOSEREN

ALLEEN gietbare producten!



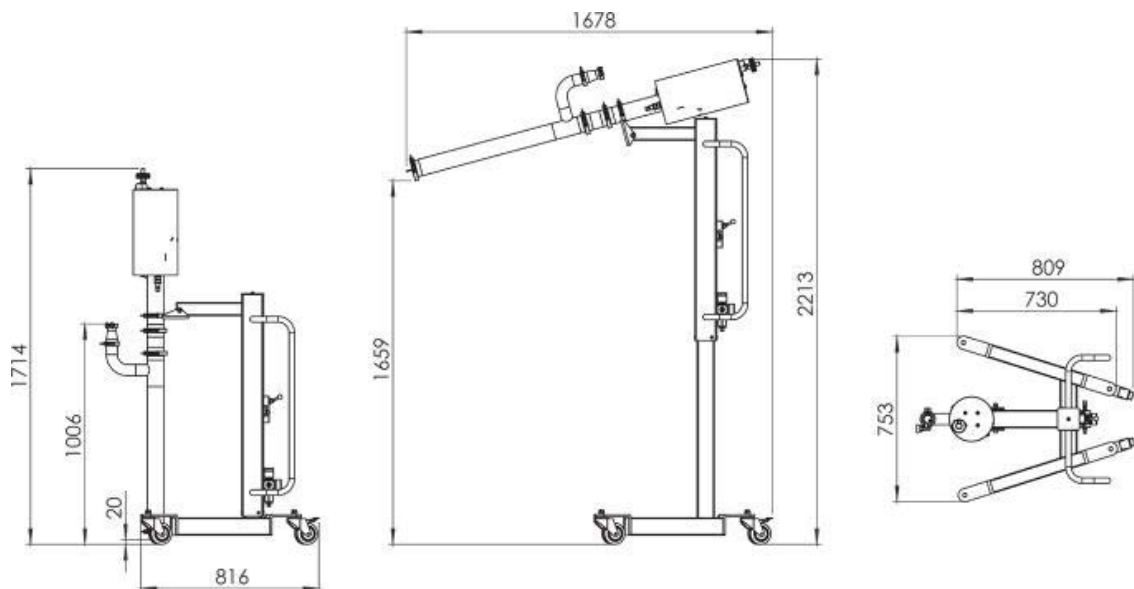
dosering van cake beslag, muffins, vruchtenvullingen, confituur en gelei, mousse, yoghurt, soep, saus, etc.



*proper &
gemakkelijk*

AFMETINGEN Belmixing-bowl-lift 1050

top kwaliteit



*roestvrij stalen
onderdelen*



Beldos N.V.
Industrielaan 10
2950 Kapellen
Antwerp province
Belgium

+32 3 646 40 48
info@beldos.be
www.beldos.com

