

Semidose Das Tischgerät zum Dosieren

Präzise Abfüllung Einfache Bedienung Grosse Produktvielfalt möglich Bewährtes System

VIELFALT

unzählige Produkte können abgefüllt werden

- flüssig wie Orangensaft und stichfestes Jogurt
- pastös wie Mousse und Marinade
- heiss wie Suppen und Konfitüre
- kalt wie Speiseeis

QUALITÄT

- in der Schweiz entwickelt und produziert
- robuste Konstruktion
- einfache Bedienung mit Fusspedal
- einfache Reinigung
- minimaler Produktverlust bei Aromawechsel



FLEXIBILITÄT

- Trichter aus Kunststoff oder Chrom-Nickel-Stahl
- dem Produkt angepasste Düsen
- Mengeneinstellung durch steckbare Anschläge
- einstellbare Abfüllgeschwindigkeit
- werkzeuglose Demontage







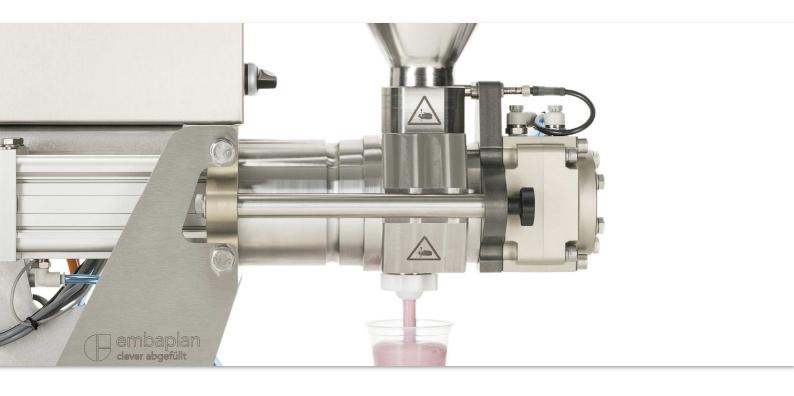












TECHNISCHE DATEN

Dosiervolumen 50 ml bis 500 ml pro Hub

Genauigkeit 2ml bei 500 ml

Trichter 201 Inhalt, Kunststoff oder Chrom-Nickel-Stahl

Reinigung Produktberührende Teile können ohne Werkzeuge einfach zerlegt werden

Grösse 720 x 490 x 720 mm (Stellfläche: 440 x 220 mm)

Gewicht 40 kg

Anschlüsse 240V, 50Hz; Druckluft 6bar, 25l/min

Ausführung Chrom-Nickel-Stahl, Aluminium eloxiert, POM-C, PE 300

Konformität CE



Ihr Verkaufs- und Servicepartner vor Ort

www.embaplan.ch

EmbaPlan GmbH Neuhausmattweg 1 CH-3512 Walkringen +41 31 552 08 00 info@embaplan.ch

