

BELLIFT 275 DOSIFICADORA

El diseño más ergonómico

Beldos ofrece una línea de dosificadoras universales volumétricas en acero inoxidable con opciones para dosificar, inyectar, decorar y hacer capas. Se pueden utilizar las dosificadoras muy fácil y eficientemente. Las dosificadoras Beldos substituyen la manga pastelera, la cuchara y la taza de medida y se convertirán en equipos de trabajo fiables, fáciles de manejar e inteligentes de su producción.

1. La dosificadora Bellift está disponible en tres series:

- 275 – 5-275 ml por dosificación;
- 670 – 5-670 ml por dosificación;
- 1340 – 5-1340 ml por dosificación;

2. Características de diseño:

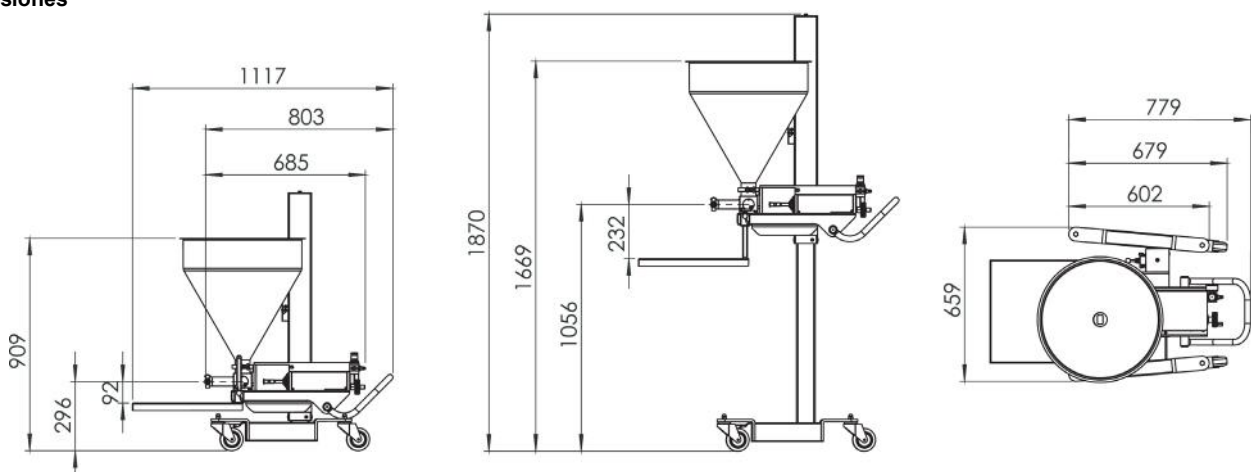
- tiene un soporte neumático ajustable en altura para la operación más conveniente y bien para personas pequeñas o altas para evitar el dolor de espalda; se llena y limpia la tolva fácilmente en una posición baja;
- se puede ajustar la mesa desmontable en altura según las necesidades de producción;
- tolva de 60 l;
- el volumen está indicado en una escala desde 10% hasta 100% dependiendo del volumen del cilindro producto;
- la velocidad de depositar se puede controlar fácilmente;
- funcionamiento con el pedal de pie o la pistola con manguera; pisar una vez el pedal de pie o apretar el gatillo de la pistola para una dosificación individual o mantener pisado o pulsado para dosificaciones múltiples;
















3. Especificaciones técnicas

















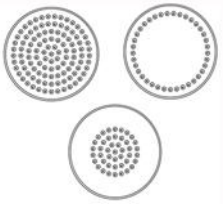





Velocidad de dosificación	Hasta 120 dosificaciones/min
Energía	Aire: 29 l/min a 30 dosificaciones /min, 7 Bar / 102 PSI
Volumen de dosificación	5-275 cm ³
Material	Acero inoxidable






4. Dimensiones



5. Opciones																					
<p>Sujeción para la pistola con manguera</p> 	<p>Mesa ajustable en altura</p> 	<p>Sistemas de guía para moldes redondos y rectangulares</p> 	<p>Cilindro producto + pistón, para diferentes volúmenes de dosificación</p> 	<p>Cilindros de rotación, para temperaturas de productos diferentes</p> 																	
<p>Tamaño gráfico de cilindro producto</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Talla de cilindro, Ø, mm</th> <th colspan="2">Volumen de dosificación (cm³)</th> </tr> <tr> <th>min</th> <th>máx.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>28</td> <td>5</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>40</td> <td>10</td> <td>86</td> </tr> <tr> <td>52</td> <td>30</td> <td>151</td> </tr> <tr> <td>70</td> <td>100</td> <td>275</td> </tr> </tbody> </table>		Talla de cilindro, Ø, mm	Volumen de dosificación (cm ³)		min	máx.	28	5	40	40	10	86	52	30	151	70	100	275	<p>Tolvas cónicas, 25/60 l, para productos fluidos</p> 	<p>Tolvas verticales 25/60 l, para productos pesados</p> 	<p>Bandas atemperadoras, hasta +120°C</p> 
Talla de cilindro, Ø, mm	Volumen de dosificación (cm ³)																				
	min	máx.																			
28	5	40																			
40	10	86																			
52	30	151																			
70	100	275																			
<p>Placas contra peso; sintético, para productos pesados y aireados</p> 	<p>Placas contra peso; acero inoxidable, para usar con placa seguidora sintética; para productos muy pesados</p> 	<p>Separador para tolva; desmontable; para dosificar dos sabores diferentes de una cabeza (torta marmolada)</p> 	<p>Agitador sencillo, para mezclar bien los productos</p> 	<p>Tubos de extensión para cabezas</p> 																	
<p>Tubo 90°, para productos suaves, pesados y aireados</p> 	<p>Pistola con manguera, para productos líquidos, semi-líquidos, suaves, pesados y aireados</p> 	<p>Válvula horizontal, para productos suaves, pesados y aireados</p> 	<p>Válvula de rotación y de corte, para productos semi-líquidos, suaves, pesados y aireados</p> 	<p>Boquilla doble para inyectar, para productos semi-líquidos, suaves y aireados</p> 																	

<p>Válvula vertical, para productos líquidos, semi-líquidos, suaves, pesados y aireados</p>  	<p>Válvula sube/baja ECONO, para productos suaves, pesados y aireados</p>  	<p>Válvula sube/baja, para productos líquidos, semi-líquidos, suaves, pesados y aireados</p>  	<p>Sistema multi 2/3/4 (sistema automático de multi dosificación)</p>  	<p>Accesorio de inyección/llenado doble, para fijar agujas de inyección, tubos, boquillas</p>  
<p>Accesorio tubo de inyección</p>  	<p>Accesorio aguja de inyección</p>  	<p>Accesorio para hacer capas, recto o 45°</p>  	<p>Juego de 9 boquillas; para fijar a las cabezas Beldos con filete de tornillo</p>  	<p>Accesorios cabezas para cubrir con crema, boquillas redondas y estrellas</p>  
<p>Accesorios cabezas para decorar con rosetas retorcidas</p>  	<p>Pedal de pie, pisar una vez para una dosificación o mantener pisado para dosificaciones múltiples</p> 	<p>Interruptor manual con muelle, para usar en vez de pedal de pie</p> 	<p>Sistema para contar automático, el sistema cuenta automáticamente número de depósitos</p> 	

<p>Sistema continuo de dosificación se ejecutará automáticamente</p> 	<p>Juego de piezas de recambio (un conjunto de un mes se incluye gratuito)</p> 	<p>Compresores</p> 		
--	--	--	--	--

6. Aplicaciones más comunes con opciones adicionales:

- productos líquidos/semi-líquidos, masa suave y pesada, productos aireados;
- cosas que se pueden exprimir a través de una manga pastelera;
- con o sin trozos (nueces, pasas de uva o piezas de fruta); talla de partículas: máx. Ø 2,5 cm;

a. Dosificación simple (1 cabeza, semi-automático)



relleno de fruta



muffins



bizcocho



mayonesa



comidas preparadas

b. Dosificación múltiple (2-4 cabezas, semi-automático)



relleno de manzana



minibizcochos



muffins

c. Inyectar (semi-automático)



berlineses



eclairs



profiteroles



cuernos con salsa de queso



eclairs

d. Hacer una capa (semi-automático)



crema



sándwiches

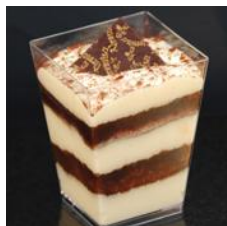
e. Hacer múltiples capas (semi-automático)



mousse de postre



mousse de postre



tiramisú

f. Cobertura de bizcochos, pasteles y flanes (redondos)



dosificación entre las capas

g. Decoración (según sus necesidades)



borde de pastel



rosetas



estrellas