

CREMA DENSA · RELLENO DE MANZANA · BROWNIE · GERMAN CHOCOLATE · BATIDO DE DONA

## Características

- Transfiere líquidos, mermeladas y sólidos hacia un **Hopper** de depositado con sistema neumático.
- Por medio de un sistema de absorción con paso de 38 mm se logra elevar batidos sin romper el aire interno.
- La bomba de transferencia, cuenta con un sistema de paro automático que se activa cuando el funcionamiento de llenado se lleva a cabo de manera automatizada.
- Además, cuenta con la facultad de fácil desmontaje, permitiendo su diario lavado; la bomba de transferencia, cumple con las normas SNF y TUV para la industria alimentaria.

## Sistemas Incluidos

- Se encuentra equipada con un pistón de acero inoxidable dentro de una tubería grado alimenticio de 96 mm de diámetro y salida de 73 mm. Las funciones neumáticas, se encuentran certificadas: FESTO – Germany. TUV. SNF certified.
- Incluye sistema de levantamiento automático gracias a la implementación de un pistón encofrado en la estructura de la bomba para realizar movimientos ascendentes y descendentes, además de permitir ingresar y sustraer bowls de diferentes medidas: de 40 lt hasta 360 lt AMF o Tibiletti.
- Cuenta con sistema de arranque y paro automático por fotocélula que detecta el llenado del hopper en la depositadora.
- Construida totalmente en SS 316 L sanitario y AISI 304.

## Batidos Aconsejables

- Pasteles esponja, *angel cake*, relleno de mermelada con fruta, *icings*, *frostings*, *toppings*, jaleas, cremas, *custards* y *mousses*.



## Información Técnica

Mod. Transfer Hopper Power Lift Max

Altura: 1700 a 2700 mm

Frente: 970 mm

Ancho: 770 mm

Velocidad: 1-4 golpes/min

(Dependiendo la densidad del batido).

Volumen: 47 lt/min

Densidad: 0.98 kg/1000 ml

Presión de aire: 80 PSI 3-6.5 CFM

Embarque: L 1570 x W 800 x H 980 mm W: 169 kg

CP Machinery USA inc.

6215 Riverchase, vlg dr Kingwood TX 77458

281 814 99 41

[www.cpmachinery.net](http://www.cpmachinery.net)

Distribuidor en México y América Latina:

PB Machinery S.A. de C.V., Poniente 150

Colonia Industrial Vallejo, Azcapotzalco 02300,

México D.F. 5567 2689

CREMA DENSA · RELLENO DE MANZANA · BROWNIE · GERMAN CHOCOLATE · BATIDO DE DONA

## Características

- La bomba de transferencia **Pastry & Bakery Machinery** se capaz de elevar transportar sin ninguna dificultad batidos airados y densos hasta la tolva de cualquier depositadora neumática o eléctrica. Posee un pistón que le permite elevarse para poder introducir *bowl*s de batidoras grandes hasta contenedores de 360 lt AMF, subiendo batidos con una cadencia de 49 lt/min, únicamente, dependiendo la densidad del mismo.
- La depositadora **Robotin Pro 1000**, recibe batidos sin dejar a un lado el depósito, dando la posibilidad de incrementar la producción a 49 lt/min.



### Información Técnica

#### Mod. Transfer Hopper Power Lift Max

Altura: 1700 a 2580 mm

Frente: 970 mm

Ancho: 770 mm

Velocidad: 1-4 golpes/min  
(Dependiendo la densidad del batido).

Volumen: 47 lt/min

Densidad: 0.98 kg/1000 ml

Presión de aire: 80 PSI 3-6.5 CFM

Embarque: L 1300 x W 800 x H 1450 mm W: 149 kg

#### Robotin Pro 1000 Self Lifting Device

Altura: 1900 a 890 mm

Frente: 650 mm

Ancho: 990 mm

Velocidad: 1-30 golpes/min  
(Dependiendo la densidad del batido).

Volumen: 1.06 lt/min

Densidad: 0.99 kg/1000 ml

Presión de aire: 80 PSI 3-4.5 CFM

Embarque: L 1300 x W 800 x H 1450 mm W: 149 kg

CP Machinery USA inc.

6215 Riverchase, vlg dr Kingwood TX 77458  
281 814 99 41

[www.cpmachinery.net](http://www.cpmachinery.net)

Distribuidor en México y América Latina:

**PB Machinery S.A. de C.V.**, Poniente 150  
Colonia Industrial Vallejo, Azcapotzalco 02300,  
México D.F. 5567 2689