

*genaue  
Dosierung*

# BELDOS

FOR A BETTER FILLING

*18 Monate  
Garantie*

## Dosiermaschine Bellift

*Das meist ergonomisches Design!*

Beldos bietet eine Auswahl an universellen volumetrischen Dosieranlagen aus Edelstahl mit verschiedenen Optionen zum Dosieren, Injizieren, Bestreichen und Dekorieren. Die Beldos Dosieranlagen ersetzen den Spritzbeutel, Löffel oder Messbecher und werden schnell eine zuverlässige und intelligente Anlage in Ihrem Betrieb!

1. Die Bellift Dosiermaschine ist verfügbar in drei Serien:

- 275 – 5-275 ml per Dosierung
- 670 – 5-670 ml per Dosierung
- 1340 – 5-1340 ml per Dosierung

2. Design Merkmale:

- montiert auf einem mobilen Rahmen, pneumatisch höhenverstellbar
- der Trichter kann leicht gefüllt und gereinigt werden in die niedrigsten Position
- ein abnehmbaren Tisch kann in der Höhe eingestellt werden je nach Ihrem Produktionsbedarf
- Trichter: 18 l / 25 l / 60 l
- 2 Betriebsarten:
  - Fußpedalbedienung
  - Pistolenschalter



*sehr leicht zu  
bedienen*

*100 %  
Hygienekontrolle*



KLICKEN SIE HIER, UM  
DEN FILM ANZUSEHEN

*zeitsparend*

*bis zu 120  
Dosierungen/min*

# SPEZIFIKATIONEN

	Bellift 275	Bellift 670	Bellift 1340
LEISTUNG	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
DOSIERVOLUME	5-275 ml	5-670 ml	5-1340 ml



Einzahlungsgeschwindigkeit:  
bis zu 120  
Dosierungen/min



Stückgröße: max  
Ø 2,5 cm



Edelstahl

*schnelle  
Reinigung*

18 l / 25 l / 60 l  
konischer oder  
vertikaler Trichter

mobilen Rahmen,  
pneumatisch  
höhenverstellbar

mehr als 60  
Düsen verfügbar

passen Sie die  
Geschwindigkeit  
an



Rotationszylinder



passen Sie das  
Volumen an

MEDIUM t°	0° - 60° C
KALT t°	-8° - 0° C
HEISSE t°	über + 60° C



Produktzylinder

*werkzeuglose  
Montage*

DOSIER VOLUMEN				
Zylinder Größe, Ø, mm	min	Serie	Serie	Serie
		275	670	1340
		max		
28	5	40	60	120
40	10	86	140	280
52	30	151	240	480
70	100	275	430	860
85	200	-	670	1340



# Zubehör

## Trichter & Zubehör



Heizmantel



Trichter, konisch  
18 l / 25 l / 60 l  
für fließbaren  
Produkte



Trichter, vertikal  
25 l / 60 l  
fürs dosieren von  
steifen oder pastösen  
Produkten



Heizmantel



Folgeplatte  
synthetisch



Kühlmantel



Trichterteilung



Folgeplatte  
Edelstahl

multifunktional

verschiedene Optionen  
für unterschiedliche  
Viskositäten

## Düsen



Düse 90°



Handpistole



Horizontale  
Düse



Dreh cut-off  
Düse



Injektionsdüse,  
doppelt



Vertikale  
Düse



Hebesenkdüse  
ECONO



Hebesenkdüse



Spaltdüse zum  
Schichten legen



Spaltdüse fürs  
Bestreichen/  
Schichten legen



Dekorier/  
Füllkopf

EINEN KOMPLETTEN ÜBERBLICK FINDEN SIE IN DER PREISLISTE



Kalte Produkte

# ANWENDUNGEN

süße und salzige  
Produkte

+120°C



heiße Produkte



## DOSIEREN



Dosieren von Kuchenmassen, Muffins, Konfitüre, Gelee, Fruchtfüllungen, Crème, Mousse, Baiser, Eiscreme, Yoghurt, Suppen, Saucen, Kartoffelpüree, Hackfleisch und Salaten



## FÜLLEN



Füllen von Eclairs, Berlinern und Profiteroles



## DEKORIEREN



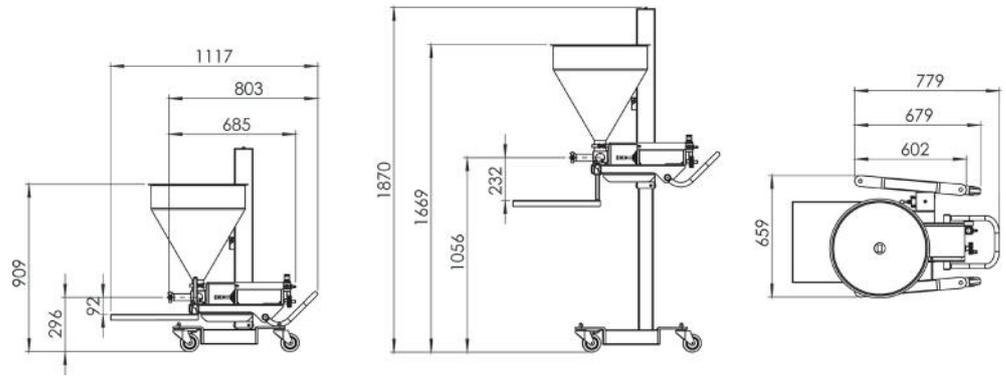
schneller  
Produktwechsel

100%  
gleichbleibendes  
Produkt

# ABMESSUNGEN

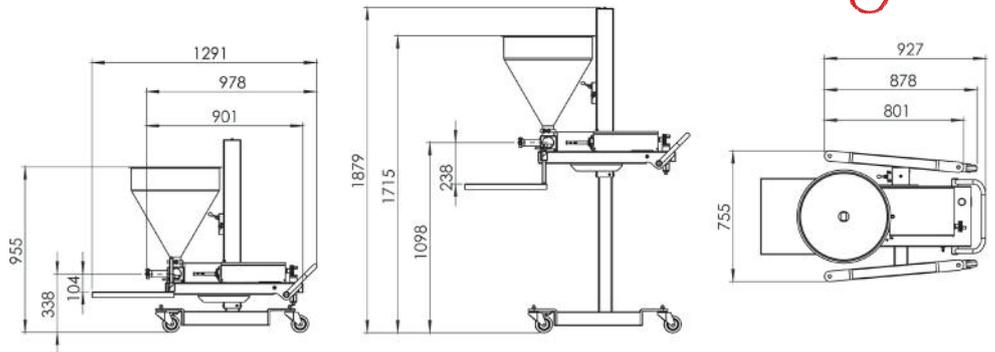
*Edelstahl*

## Bellift 275



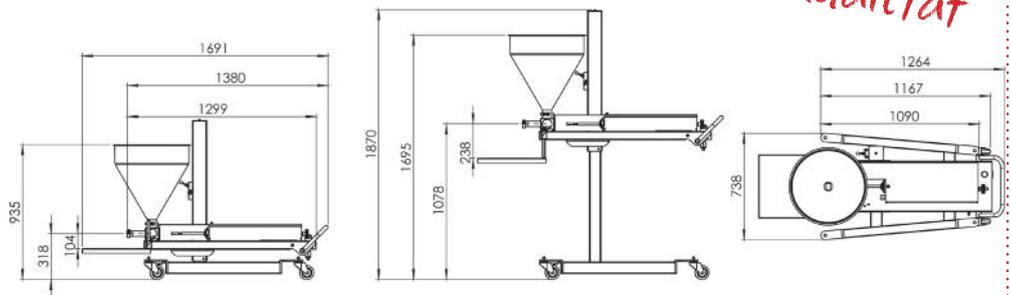
## Bellift 670

*einfach zu bedienen & schnell zu reinigen*



## Bellift 1340

*Ausrüstung von höchster Qualität*



Beldos N.V.  
 Industrielaan 10 +32 3 646 40 48  
 2950 Kapellen info@beldos.be  
 Antwerp province www.beldos.com  
 Belgium

