

*genaue
Dosierung*

BELDOS
FOR A BETTER FILLING

*18 Monate
Garantie*

Dosiermaschine **Beltop UNO** Tischmodell (kompakter, nicht höhenverstellbarer Rahmen)!

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 Beltop UNO Dosiermaschine ist verfügbar in zwei Serien:

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

2. Design Merkmale:

- montiert auf ein kompaktes nicht einstellbares Gestell
- 18 oder 25 l Trichter
- 2 Betriebsarten:
 - Fußpedalbedienung
 - Pistolenschalter



*sehr leicht zu
bedienen*

*100 %
Hygienekontrolle*



KLICKEN SIE HIER, UM
DEN FILM ANZUSEHEN

*geringe
Investition*

*bis zu 120
Dosierungen / min*

SPEZIFIKATIONEN

	Beltop UNO 275	Beltop UNO 670
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
DOSIERVOLUME	5-275 ml	5-670 ml



Einzahlungsgeschwindigkeit:
bis zu 120
Dosierungen/min



Stückgröße:
max Ø 2,5 cm



Edelstahl

*schnell, genau, sauber
und einfach zu dosieren*



Produktzylinder

18 l / 25 l
konischer oder
vertikaler Trichter

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

*mehr als 60
Düsen verfügbar*

*schnelle
Reinigung*



Rotationszylinder



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

passen Sie die
Geschwindigkeit
an



passen Sie das
Volumen an



*werkzeuglose
Montage*

Zubehör

Trichter & Zubehör



Heizmantel



Trichter, konisch
18 l / 25 l
für fließbaren
Produkte



Trichter, vertikal
18 l / 25 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 für das
Bestreichen/
Schichten legen

EINEN KOMPLETTEN ÜBERBLICK FINDEN SIE IN DER PREISLISTE



kalte Produkte

ANWENDUNGEN

süße und salzige
Produkte

+120°C



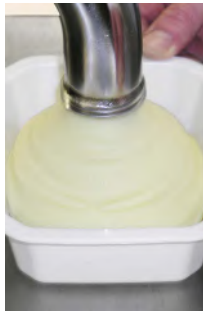
heiße Produkte



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



schneller
Produktwechsel

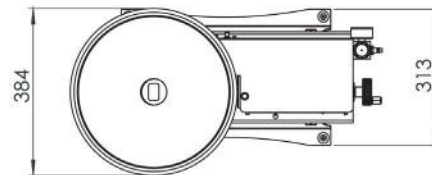
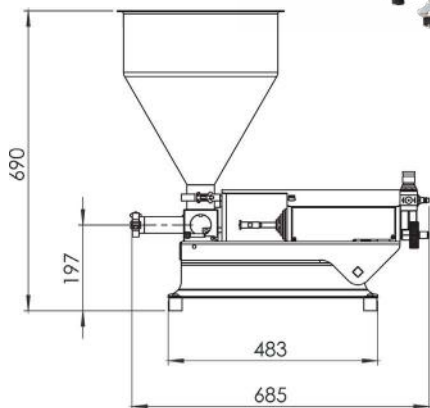
100%
gleichbleibendes
Produkt

ABMESSUNGEN

*kompakt & sichere
Konstruktion*

**Beltop UNO
275**

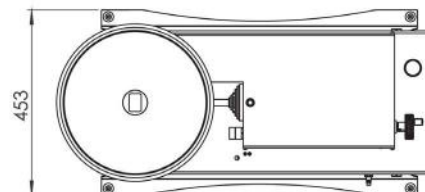
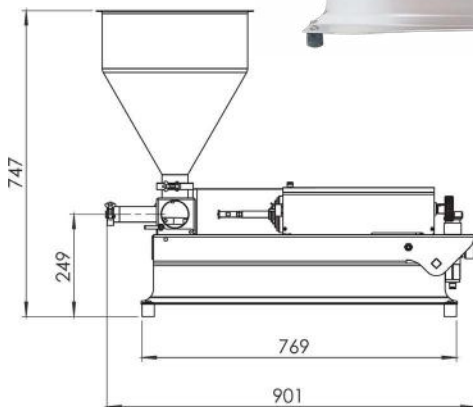
*Ausrüstung von
höchster Qualität*



**Beltop UNO
670**

*einfach zu
bedienen &
schnell zu reinigen*

Edelstahl



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

