

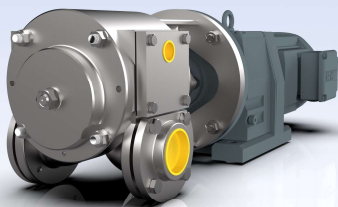
POMPE E VALVOLE

Pompe speciali per cioccolato

Le pompe RASCH per masse di cioccolato, sono dispositivi a funzionamento lento, con 4 spingitori adatti a trasportare masse di cioccolato caldo, pasta di cacao, burro di cacao o altre masse grasse. Possono essere consegnate per capacità di trasporto da 300 Kg a 20 ton/h, con elevazioni fino a 20 metri e lunghezze tubature di 100 metri. Questo pompe sono state installate migliaia di volte su macchine di processo.

Valvole per cioccolato

Valvole a 2 o 3 vie con camicia riscaldata e flange di collegamento (manuali) con dispositivi aggiuntivi – opzionali: flange motore fisse o rotative



CAPACITA'

Modello P1	Fino a 1.000 Kg/h
Modello P2	2500 kg/h
Modello P3	5000 kg/h
Modello P4	20000 kg/h

Dati standard basati su capacità medie calcolate su lunghezza tubature di 10-20 metri.
Possono essere soggetti a modifiche dovute a misure e layout costruttivi differenti.

IMPORTANTE:

Tutte le nostre pompe sono dotate di motore IE3

Ulteriori informazioni su richiesta

Wilhelm Rasch GmbH & Co. KG

Max-Planck-Straße 32

D-50354 Hürth – GERMANY

Tel.: +49 (0) 2233 / 4 09 31 – 10

Fax: +49 (0) 2233 / 4 09 31 – 99

info@rasch-maschinen.de

www.rasch-maschinen.de

Il vostro rappresentante per l'Italia

LMD

LMD s.a.s. di Francesco Di Muro & C.

Via Turati, 13

20851 - LISSONE (MB)

Tel. (+39) 039 4669600

www.lamiaditta.eu - info@lamiaditta.eu