Pompa manuale per alimenti AP 25 F - Kit di travaso



CARBUSET
POMPE MANUALI PER ALIMENTI AP 25 F

Cod. APF 3000

Kit completo di 4 m di tubo con erogatore. La pompa manuale a membrana AP 25 F è progettata per il travaso e gestione di liquidi alimentari per i settori industriali che spaziano dalla produzione di bibite alla produzione di alimenti.

Travaso sicuro

Quando si maneggiano i liquidi alimentari e? importante mantenerne la purezza, soprattutto essendo un prodotto destinato all'uso del consumatore. La pompa manuale AP 25 F di Ampla è realizzata con materiali certificati FDA (federal food administration) e conformi alle normative alimentari europee.

Tutte le parti in metallo sono realizzate in acciaio inox, per una maggiore durabilità e resistenza alla corrosione.

Portatile

Le sue dimensioni ridotte, solo 34 x 11 cm, con solo 600 g di peso, permettono di trasportarla o installarla ovunque. Questa pompa non necessità di essere fissata su un fusto o serbatoio per funzionare. Necessità solo di un tubo di aspirazione e mandata. Infatti, è adatta nel settore agricolo alimentare per lo svuotamento di botti o fusti.

Comodo

La leva di azionamento può essere orientata in 4 posizioni: 0°, 45°, 90°, 180°. La leva ha una forma ergonomica per evitare rischi dovuti all'utilizzo ripetitivo della pompa. Il corpo pompa presenta un supporto a vite per parete o banco di lavoro. La pompa può funzionare anche appesa al muro, in posizione verticale.

Kit completo e pronto all'uso

Viene fornita in un kit completo pronto all'uso. Composto da 4m di tubo e da un erogatore. Il tubo è realizzato in PVC rinforzato per contatto alimentare. Tutte le parti in metallo sono realizzate in acciaio inox, per una maggiore durabilità e resistenza alla corrosione.

Disponibile in 3 versioni, idonee al contatto con alimenti per i quali sono previsti i simulanti:

1. Cod. APF 3000. Simulanti A, B, C: frutta carne, pesce, ortaggi, zuccheri, sciroppi e miele.
2. Cod. APF 3010. Simulanti D1: latte e prodotti caseari
3. Cod. APF 3020. Simulanti D2: grassi e oli animalie vegetali, naturali o lavorati

Attenzione : il produttore si riserva il diritto di modificare le caratteristiche del prodotto in qualsiasi momento e senza preavviso.

SCHEDA TECNICA

Litri per azionamento	**0,3 l**
Peso	**600 g**
Temperatura di utilizzo	**-10°C a + 40°C**

MATERIALI

Pompa	**Acetalica per contatto alimentare**
Leva	**Acetalica per contatto alimentare**
Membrana	**Poliuretano**
Valvole	**Acetalica per contatto alimentare**
Parti in metallo	**Acciaio Inox**
Erogatore	**Acetalica per contatto alimentare**
Tubo	**PVC per contatto alimentare**

COMPONENTI IN DOTAZIONE

Pompa
4m Tubo
Erogatore
N° 3 fascette stringitubo

VERSIONI

Codice	Descrizione
APF 3000	Idonea al contatto con alimenti acquosi, acidi e alcolici fino al 20%. Con PH <4.5 In forma liquida. Per i quali sono previsti i simulanti A, B, C. Esempi: frutta, carne, pesce, ortaggi, zuccheri, sciroppi e miele.
APF 3010	Idonea al contatto con alimenti acquosi, prodotti caseari per i quali sono previsti simulanti D1. Esempi: Latte
APF 3020	Idonea al contatto con alimenti oleosi e/o grassi per i quali sono previsti i simulanti D2. Esempi: Grassi e oli animali e vegetali, naturali o lavorati.

Attenzione : il produttore si riserva il diritto di modificare le caratteristiche del prodotto in qualsiasi momento e senza preavviso.