

# » Tamponi Pneumatici di Trasferimento

Pneumatic transfer buffers \_ Tampons pneumatiques de transfert  
Tampónes neumáticos de traslado \_ Устройство пневматической перекачки

TPTR200P \_ TPTR300P \_ TPTR400P \_ TPTR600P \_ TPTR800P

I dispositivi di trasferimento di cui alla presente illustrazione sono suscettibili di modificazioni a seconda dei prodotti che si intendono trasferire, delle altezze e delle posizioni di scarico, e delle migliorie sviluppate dall'ufficio tecnico.

The transfer devices referred to in this publication may be subject to modification according to the type of product to be transferred, the unloading height and position, and improvements implemented by the technical department.

Les dispositifs de transfert illustrés ici sont susceptibles de subir des modifications en fonction des produits à transférer, des hauteurs et des positions de déchargement ainsi que des améliorations élaborées par le bureau technique.

The transfer devices referred to in this publication may be subject to modification according to the type of product to be transferred, the unloading height and position, and improvements implemented by the technical department.

Устройства пневматической перекачки, изображенные на иллюстрациях, могут отличаться в зависимости от продукта, высоты, положения выгрузки, а также усовершенствований, внесённых техническим отделом.





# » Tamponi Pneumatici di Trasferimento

Pneumatic transfer buffers \_ Tampons pneumatiques de transfert  
Tampónes neumáticos de traslado \_ Устройство пневматической перекачки

TPTR200P \_ TPTR300P \_ TPTR400P \_ TPTR600P \_ TPTR800P

## **TAMPONI PNEUMATICI DI TRASFERIMENTO per vasche da 200, 300, 400, 600 e 800 litri**

Utilizzati per svuotare il contenuto delle vasche e per alimentare tramogge di carico di linee di produzione per prodotti di pasticceria.

Possono essere utilizzati solo per impasti liquidi e semiliquidi con viscosità massima di 1.000-2.000 Cp. Per esempio: cakes, muffins, creme etc.

### **Principali caratteristiche:**

- Struttura solida in acciaio inox AISI 304 micro pallinato;
- Pannello comandi in posizione laterale con comandi ad azione mantenuta uomo presente secondo le normative CE;
- Il piatto tampone che riproduce il fondo della vasca assicura il completo svuotamento e la pulizia della vasca;
- Foro centrale del piatto tampone DN 100;
- Comando di discesa pompa ad azione mantenuta con uomo presente fino ad inserimento del tampone sulla vasca;
- Partenza automatica della pompa dopo che il tampone è inserito nella parte superiore della vasca;
- Facilità di spostamento grazie alle 4 ruote girevoli;
- Facilità di smontaggio per operazioni di pulizia della guarnizione a labbro in silicone;
- Pompa speciale ad elevata volumetria e bassa velocità che mantiene inalterate le caratteristiche del prodotto pompato;
- Possibilità di regolare le velocità di discesa e di aspirazione della pompa;
- Controllo di livello per start/stop della pompa da posizionare nella tramoggia della dosatrice;
- Tubazione flessibile con raccordi terminali in acciaio inox AISI 304 per collegare la pompa alla tramoggia della dosatrice (L=4 m);
- Alimentazione standard 400/3/50Hz – 380/3/60Hz.

## **PNEUMATIC TRANSFER BUFFERS for 200, 300, 400, 600 and 800 litre bowls**

Used to empty the contents of the bowl and to supply hoppers that feed production lines for pastry products.

Can only be used for liquid and semi-liquid mixtures that have a maximum viscosity of 1,000-2,000 Cp. For example: cakes, muffins, creams etc.

### **Main features:**

- Rugged micro-peened AISI 304 stainless steel structure;
- Lateral control panel with hold-to-run controls according to EC regulations;
- The extraction head that is the same size and shape as the bottom of the bowl ensures that the bowl is completely emptied and clean;
- Central DN 100 hole in the extraction;
- Hold-to-run pump down control until the extraction head has entered the bowl;
- Automatic pump start after the extraction head has entered the upper part of the bowl;
- Easy to move with 4 swivel wheels;
- Easy removal of the silicone lip seal for cleaning;
- Special high volume low speed pump that allows the properties of the pumped product to remain unaltered;
- Adjustable downstroke speed and pump suction;
- Level sensing device for pump start / stop to place in the dosing hopper;
- Flexible piping with stainless steel AISI 304 end fittings to connect the pump to the dosing hopper (L=4 m);
- Standard power supply 400/3/50Hz - 380/3/60Hz.

## **TAMPONS PNEUMATIQUES DE TRANSFERT pour cuves de 200, 300, 400, 600 et 800 litres**

Ils sont utilisés pour vider le contenu des cuves et pour alimenter des trémies de chargement de lignes de production de produits pour la pâtisserie.

Ils ne peuvent être utilisés que pour les pâtes liquides et semi-liquides avec une viscosité maximale de 1 000 - 2 000 Cp. Par exemple : gâteaux, muffins, crèmes, etc.

### **Principales caractéristiques :**

- Structure solide en acier inox AISI 304 traitée au micro-grenaillage;
- Tableau de commande sur le côté avec commandes à action maintenue conformes aux réglementations CE;
- La plaque tampon qui reproduit le fond de la cuve assure le vidage et le nettoyage complet de la cuve;
- Trou central de la plaque tampon DN 100;
- Commande de descente de la pompe à action maintenue jusqu'à l'introduction du tampon dans la cuve;
- Démarrage automatique de la pompe après l'introduction du tampon dans la partie supérieure de la cuve;
- Facilité de déplacement grâce aux 4 roues pivotantes;
- Facilité de démontage pour les opérations de nettoyage du joint à lèvres en silicone;
- Pompe spéciale à haute volumétrie et à faible vitesse qui préserve les caractéristiques du produit pompé;
- Possibilité de régler les vitesses de descente et d'aspiration de la pompe;
- Contrôle du niveau pour le démarrage / arrêt de la pompe à positionner dans la trémie du doseur;
- Tuyau flexible avec raccords terminaux en acier inox AISI 304 pour raccorder la pompe à la trémie du doseur (L=4 m);
- Alimentation standard 400/3/50Hz – 380/3/60Hz.

### TAMPÓNES NEUMÁTICOS DE TRASLADO para cubas de 200, 300, 400, 600 y 800 litros

Utilizados para vaciar el contenido de las cubas y para alimentar tolvas de carga de líneas de producción para productos de pastelería.

Solo pueden utilizarse para mezclas líquidas y semilíquidas con viscosidad máxima de 1.000-2.000 cP. Por ejemplo: tortas, magdalenas, cremas, etc.

#### Características principales:

- Estructura sólida de acero inoxidable AISI 304 microgranallado;
- Panel de mando en posición lateral con mandos de acción mantenida con hombre presente según las normativas CE;
- La placa del tampón que reproduce el fondo de la cuba asegura el vaciado completo y la limpieza de la cuba;
- Orificio central de la placa del tampón DN 100;
- Mando de bajada de la bomba de acción mantenida con hombre presente hasta la introducción del tampón en la cuba;
- Arranque automático de la bomba después de introducir el tampón en la parte superior de la cuba;
- Facilidad de desplazamiento gracias a las 4 ruedas giratorias;
- Facilidad de desmontaje para operaciones de limpieza de la junta de labios de silicona;
- Bomba especial de volumen elevado y velocidad baja que mantiene inalteradas las características del producto bombeado;
- Posibilidad de regular las velocidades de bajada y aspiración de la bomba;
- Control de nivel para arranque/parada de la bomba que se coloca en la tolva del dosificador;
- Tubería flexible con empalmes terminales de acero inoxidable AISI 304 para conectar la bomba a la tolva del dosificador (L=4 m);
- Alimentación estándar 400/3/50Hz – 380/3/60Hz.

### УСТРОЙСТВО ПНЕВМАТИЧЕСКОЙ ПЕРЕКАЧКИ полуфабрикатов для деж объемом 200, 300, 400, 600 и 800 литров

Предназначено для перемещения полуфабрикатов из дежи на следующий рабочий участок - в загрузочные бункеры кондитерских линий.

Может использоваться только для жидких и полужидких смесей с максимальной вязкостью 1.000 — 2.000 Па·с, например, теста для пирогов или кексов, крема и т.п.

#### Основные характеристики:

- корпус из нержавеющей стали AISI 304 разработан для интенсивной эксплуатации; поверхность конструкции обработана особым микродробеструйным способом, защищающим металл от внешних повреждений, увеличивающим его долговечность и повышающим прочность;
- оборудование включается при помощи расположенной сбоку панели управления, которая оснащена системой автоматического возврата в исходное состояние, в соответствии с нормами ЕС;
- продукт перекачивается полностью (без остатка) благодаря тому, что крышка устройства повторяет геометрию дна дежи;
- диаметр центрального всасывающего отверстия в крышке пневмоперекачки - 100мм;
- включение механизма осуществляется одновременным нажатием и удержанием двух кнопок запуска до тех пор, пока крышка устройства не опустится в дежу;
- автоматический запуск насоса после того, как крышка опустится в дежу;
- удобство перемещения благодаря 4 поворотным колёсам;
- силиконовое уплотнение, которое легко снимается и моется;
- специальный насос с увеличенным рабочим объёмом и низкой скоростью для бережной перекачки продукта;
- регулирование скорости опускания поршня и всасывания насоса;
- датчики контроля уровня включения/выключения насоса, устанавливаемые в бункере дозирующего устройства;
- гибкая труба с фитингами из нержавеющей стали AISI 304 для подключения насоса к бункеру дозирующего устройства (L = 4 м);
- стандартное электропитание 400В/3Ф/50Гц – 380В/3Ф/60Гц.

