

POMPE PERISTALTICHE PER DOSAGGIO AROMI E RIMOZIONE CONDENSA

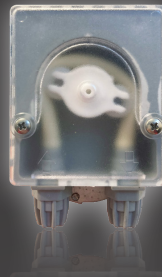
MADE IN ITALY



Le **pompe peristaltiche Espango, Made in Italy**, sono studiate per il **dosaggio di aromi** e **rimozione condensa** in espositori per carne.

L'assenza di contatto tra liquido e parti meccaniche garantisce **massima igiene**, mentre il movimento peristaltico assicura **portata costante, precisione nel dosaggio e massima silenziosità**.

Costruite in PP + VTR, con lo schermo in PS e raccordi in PP, queste pompe sono composte da un tubo in **Teknoprene®**, marchio registrato di **Teknofluor Srl**.



IPS 2.4

Tensione: 230 VAC - 50 Hz

Portata: 2.4 l/h

Pressione: 1 Bar

Tubo: Teknoprene® TPV

Dimensioni: 60x86x70 mm



IPCS 4

Tensione: 230 VAC - 50 Hz

Portata: 4 l/h

Pressione: 1 Bar

Tubo: Teknoprene® TPV

Dimensioni: 125x105x85 mm

