



Cuerpo bomba Inox FAHER eléctrica

Referencia: BF-135
EAN-13: 8427429141763
Marca: FAHER

- **Autoaspirante:** No necesita ser cebada antes de su uso, lo que facilita su puesta en marcha y evita la necesidad de intervención manual cada vez que se inicie.
- **Material Inoxidable:** Esta característica le brinda una alta resistencia a la corrosión, prolongando su vida útil y garantizando que no se introduzcan partículas indeseables en el líquido transportado.
- **Seguridad Alimentaria:** Al ser apta para uso alimentario, garantiza que los alimentos mantendrán su calidad e integridad, sin riesgo de contaminación.
- **Reducción en Tiempo de Operación:** Al ser autoaspirante, la bomba elimina los tiempos muertos que supondría cebado manual, optimizando la eficiencia de las operaciones.

Descripción general

Una bomba autoaspirante inoxidable eléctrica AC apta para uso alimentario es un dispositivo mecánico que, mediante el uso de energía eléctrica, es capaz de succionar líquidos por sí misma (sin necesidad de estar llena previamente) y es especialmente diseñada con materiales inoxidables, lo que la hace resistente a la corrosión. Su aptitud para uso alimentario indica que cumple con normas y estándares específicos que permiten que los alimentos líquidos pasen por ella sin contaminarse ni alterar sus propiedades.

Bombas portátiles autoaspirantes adecuadas para trasvase de líquidos que no contengan partículas sólidas en suspensión.

No se debe utilizar nunca con gasolina.

Cuerpo, turbina y eje en acero inoxidable, sello mecánico y motor cerrado.

Conmutador de cambio de sentido para BF-135.

Temperatura máxima del líquido bombeado 35 °C.

Apto para vino, vinagre, leche, aceite y alimentos líquidos limpios con características similares.

Recomendaciones de uso:

Asegurarse de que la bomba esté instalada en un lugar seco y protegido de factores externos que puedan dañarla. Evitar el funcionamiento en seco. Aunque sea autoaspirante, es importante asegurarse de que siempre haya líquido presente al arrancarla.

No exceder el caudal y la presión máximos recomendados por el fabricante.

Utilizar siempre conexiones y mangueras adecuadas y en buen estado.

Si la bomba se usa con diferentes alimentos, asegurarse de limpiarla adecuadamente entre usos para evitar contaminaciones cruzadas.

Recomendaciones de mantenimiento:

Realizar inspecciones periódicas para comprobar el estado general de la bomba y detectar posibles desgastes o fallos.

Limpiar regularmente la bomba con productos adecuados para mantener su operatividad y para garantizar la seguridad alimentaria.

Reemplazar las piezas que muestren signos de desgaste o daño para asegurar un funcionamiento óptimo y alargar la vida útil de la bomba.

Sectores industriales de aplicación:

Industria láctea.

Industria vinícola.

Industria de jugos y bebidas.

Industria de aceites y salsas.
Industria conservera.
Industria de productos cárnicos.
Industria de productos marinos.
Industria de confitería y repostería.

Características

| | |
|----------------|------|
| Voltios | 220 |
| l/hora | 1700 |
| Cv | 0.5 |
| RPM Max | 2850 |
| Diametro racor | 20 |

Datos packaging

| | |
|---------------------------------|-------|
| Unidad de contenido | Pieza |
| Cantidad de contenido | 1.00 |
| Producto empaquetado: peso (kg) | 5,00 |
| Presentación | CAJA |