



Chargeur automatique pour la réalisation de produits creux et pleins avec système de dosage et tapotage à vibrations.

Travaille avec des moules en polycarbonate de 275 X 175 mm.

Le système fonctionne avec une trempeuse professionnelle chocolat TOP EX, et malgré ses dimensions extrêmement réduites toutes les opérations nécessaires sont réalisées automatiquement permettant d'obtenir une grande productivité : environ 6 moules/minutes pour produits pleins ou coquilles.

Cette machine est capable de fonctionner suivant deux principes après le remplissage du moule. Pour la production de coquilles, la machine réalise le retournement des moules, un égouttage par vibration, et une remise à l'endroit.

Evidemment, le chocolat issu de l'égouttage est automatiquement renvoyé vers la cuve de la trempeuse.

Caractéristiques mécaniques

Dimensions hors tout	[mm] (LxWxH) 2620x1250x1565
Poids à vide	[kg] 350
Matériel en contact avec les aliments	inox AISI 304 L
Joints	PTFE
Nb de roues pivotantes	4

Caractéristiques électriques

Puissance totale installée	[kW] 3,5
Tension d'alimentation	[VAC] 400
Nombre de phases	3
Fréquence	[Hz] 50 / 60
Tension auxiliaire	-
Degré de protection de l'enveloppe	IP65
Type de connexion : prise industrielle	16A - 5 pôles

Caractéristiques système pneumatique

Pression de travail minimale	[bar] 6
Débit minimal	[l/min] 250
Caractéristiques de l'air	filtré, sec et déshuilé

Caractéristiques du processus

Production horaire	[moules] 250 / 300
--------------------	--------------------

