



Machine à fabriquer des truffes en chocolat
 CHOCOFORM permet de fabriquer en quantité importante des produits par extrusion d'une masse plastique (à base de chocolat, de noisettes, d'amandes, ...) mise en pression dans un cylindre et formée par une filière.
 Une cartouche, ayant la dimension adaptée, et préalablement fabriquée par pré-cristallisation de la masse est mis en forme par la machine CHOCOFORM, suivant la dimension et le forme choisie.
 Le couteau rotatif à fil se synchronise automatiquement permettant d'obtenir le produit souhaité. La vitesse de travail ajustable permet aussi de déterminer la production horaire de la machine.
 La machine CHOCOFORM, se combine parfaitement avec un tunnel de refroidissement ou une machine à truffes automatique, afin de permettre la production en ligne de truffes originale en termes de forme et de gout.

Caractéristiques mécaniques

Dimensions hors tout
 Poids à vide
 Matériel en contact avec les aliments
 Joints
 Nb de roues pivotantes
 Larghezza tappeto
 Capacità dello stampo

Caractéristiques électriques

Puissance totale installée
 Tension d'alimentation
 Nombre de phases
 Fréquence
 Tension auxiliaire
 Degré de protection de l'enveloppe
 Connexion : prise industrielle

Caractéristiques système pneumatique

Pression de travail minimale
 Débit minimal
 Caractéristiques de l'air

Caractéristiques du processus

Production horaire

[mm] (LxWxH) 1350x1050x2230
 [kg] 420
 inox AISI 304 L
 PTFE
 4
 [mm] 220
 [kg] 3,2 / 3,3

[kW] 2,5
 [VAC] 400
 3
 [Hz] 50 / 60
 [Vdc] +24
 IP65
 16A - 5 poli

[bar] 6
 [l/min] 120
 filtré, sec et déshuilé

[kg] 50

