



Clusters Teglia produit des agglomérats à base de chocolat contenant des fruits secs (noisettes, pistaches, amandes, etc.) en tant qu'ingrédient supplémentaire

Il est équipé d'une trémie de chargement pour les ingrédients supplémentaires. Il doit être connecté à une tempéreuse SELMI équipé d'une vanne pneumatique pour l'alimentation en chocolat.

Le produit, coulé via 6 rotors sur plaques à pâtisserie taille standard 60x40 cm, peut être personnalisé en ajustant les doses. La machine est équipée d'un chargeur capable de contenir 8 plaques.

Caractéristiques mécaniques

Dimensions hors tout
Poids à vide
Matériel en contact avec les aliments
Joints
Capacité trémie inclusions
Capacité trémie de mélange
N° plaque
Nb de roues pivotantes
Longueur tapis

[mm] (LxWxH) 2250x1550x1800
[kg] 240
inox AISI 304 L
PTFE
[L] 7
[L] 10
8
4
[mm] 420

Caractéristiques électriques

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

[kW] 3
[VAC] 220
1
[Hz] 50 / 60
IP65
16A - 3 poli

Caractéristiques système pneumatique

Pression de travail minimale
Débit minimal
Caractéristiques de l'air

[bar] 6
[l/min] 100
filtré, sec et déshuilé

Caractéristiques du processus

Production horaire

[kg] 25 / 30

