



Entièrement géré par micro-processeur, le réglage du dosage est simple, rapide et précis. Le fourrage (praliné, ganache, caramel,...) est dosé avec un dispositif à piston et vanne 3 voies. La répartition dans le moule se fait via une plaque à buses adaptée au plan d'implantation.

Lors du dosage, le moule est posé sur un support vibrant, afin de bien répartir le fourrage et d'éviter la formation de bulle d'air.

Un dispositif de chauffage ajustable permet de maintenir l'enceinte de travail à une température adaptée.

La conception permet un démontage rapide pour un nettoyage parfait de la machine entre deux productions.

Quantité maximale dispensable pour une seule injection gr. 600.

Caractéristiques mécaniques

Dimensions hors tout
Poids à vide
Matériel en contact avec les aliments
Joints
Capacité trémie

[mm] (LxWxH) 450x725x700
[kg] 55
inox AISI 304 L
PTFE
6 kg

Caractéristiques électriques

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

[kW] 1,5
[VAC] 220
1
[Hz] 50 / 60
-
IP65
16A - 3 pôles

Caractéristiques système pneumatique

Pression de travail minimale
Débit minimal
Caractéristiques de l'air

[bar] 6
[l/min] 80
filtré, sec et déshuilé

Caractéristiques du processus

Production

[moulds/minute] 6

