



Couleuse permettant le dosage simultané en une seule opération, des constituants des produits, tels que napolitaines, tablettes, des bonbons en moules polycarbonate, des boules et des produits avec des caractéristiques spécifiques. Garnissage macarons.

La machine injecte de façon séquentielle du chocolat et des fourrages suivant les pourcentages requis par le client, formant simultanément la coquille extérieure de chocolat et l'intérieur du produit.

Une tempéruse, située à côté de la machine, assure une alimentation continue en chocolat au moyen grâce à sa pompe de circulation.

Le fourrage est distribué au bloc de dosage depuis une trémie à température contrôlée.

Caractéristiques mécaniques

Dimensions hors tout
Poids à vide
Matériel en contact avec les aliments
Joints
Capacité trémie
Nb de roues pivotantes

[mm] (LxWxH) 1750x850x1600
[kg] 310
inox AISI 304 L
PTFE
4,5 L
4

Caractéristiques électriques

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

[kW] 3
[VAC] 220
1
[Hz] 50 / 60
[Vdc] +24
IP65
16A - 3 poli

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 horaire

[moulds/hour] 120/150

