



Caractéristiques mécaniques

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

[mm] (LxWxH) 1200x1260x1565
[kg] 100
inox AISI 304 L
PTFE
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] 1,4
[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] 80
filtré, sec et déshuilé



Machine pour la production des gouttes, drops de chocolat

Machine à verser les pépites, drops de chocolat. Adapte à la fabrication de pépites de chocolat de différentes tailles et poids avec un minimum de 2 g par goutte de chocolat

Il peut être connecté à une tempéreuse TOP EX pour l'alimentation du chocolat. La coulée a lieu directement sur le tapis du tunnel de 300 mm ou 400 mm et est équipée d'une vanne à trois voies pour une distribution précise du chocolat. Il s'interface avec l'écran tactile du tunnel pour permettre le réglage de la coulée des résistances.

Machine pour la production des gouttes de chocolat

