



Estrusore per cioccolato.

Chocoform realizza grandi quantità di prodotti utilizzando speciali cartucce a base di cioccolato, nocciola, mandorla, pasta tartufi e gianduja etc...

Queste, potranno essere plasmate con innumerevoli forme e dimensioni. In funzione della matrice desiderata, la pressione esercitata dall'estrusore sincronizzata con un'apposita lama di taglio che determina la dimensione dei prodotti direttamente da programma; attraverso il sistema di programmazione potremo in modo sincrono aumentare o diminuire la produzione degli estrusi.

Si consiglia di affiancare Chocoform ad un tunnel di raffreddamento per consolidare forma e struttura del composto e a fine linea una delle nostre tartufatrici automatiche che, dal nostro punto di vista, rappresenta il finale ottimale per gran parte dei soggetti ottenuti.

Caratteristiche meccaniche

Dimensioni di ingombro
Peso a vuoto
Materiale a contatto con alimenti
Materiale guarnizioni
N° ruote pivotanti
Larghezza tappeto
Capacità dello stampo

Caratteristiche elettriche

Potenza totale installata
Tensione alimentazione
Numero fasi
Frequenza
Tensione ausiliari
Grado di protezione involucro
Collegamento: spina industriale

Caratteristiche impianto pneumatico

Pressione di esercizio minimo
Portata minima
Caratteristiche aria

Caratteristiche di processo

Produzione oraria

[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
filtrata, secca e disoleata

[kg] 50

