



allineatore di prodotti e tartufi in cioccolato.

L'allineatore Chocliner Robot a quattro assi semplificati posto tra estrusore Chocoform e nastro di ricopertura cioccolato per ottimizzare la capacità produttiva dell'intera linea.

Tramite un movimento oscillatorio a step regolabili il prodotto viene smistato e disposto in file, trasportato verso la zona di ricopertura e successivo raffreddamento nel tunnel.

Da ricordare che l'intero processo è automatico e non richiede l'intervento e manipolazione dell'operatore, evitando così di danneggiare il prodotto precedentemente estruso.

Caratteristiche meccaniche

Dimensioni di ingombro
 Peso a vuoto
 Materiale a contatto con alimenti
 Materiale guarnizioni
 N° cinghie
 N° ruote pivotanti

[mm] (LxWxH) 900x750x1250
 [kg] 250
 inox AISI 304 L
 PTFE
 33
 4

Caratteristiche elettriche

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

[kW] 0,4
 [VAC] 220
 1
 [Hz] 50 / 60
 IP65
 16A - 3 poli

Caratteristiche di processo

Produzione oraria

[kg] 40 / 50

