



Clusters TEGLIA consente la produzione di agglomerati a base di cioccolato contenenti inclusioni di frutta secca (nocciole, pistacchi, mandorle, ecc...).

Dotata di tramoggia di carico, necessita di essere collegata a una temperatrice con valvola pneumatica per l'alimentazione del cioccolato.

Il prodotto, colato tramite 6 rotori su teglie di dimensioni standard cm 60x40, può essere personalizzato agendo sui parametri di dosatura. La macchina è equipaggiata con un caricatore in grado di contenere 8 teglie.

Caratteristiche meccaniche

Dimensioni di ingombro
 Peso a vuoto
 Materiale a contatto con alimenti
 Materiale guarnizioni
 Capacità tramoggia inclusioni
 Capacità tramoggia miscela
 N° teglie
 N° ruote pivotanti
 N° rotori
 Larghezza tappeto

[mm] (LxWxH) 2250x1550x1800
 [kg] 240
 inox AISI 304 L
 PTFE
 [L] 7
 [L] 10
 8
 4
 6
 [mm] 420

Caratteristiche elettriche

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

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

Caratteristiche impianto pneumatico

Pressione di esercizio minimo
 Portata minima
 Caratteristiche aria

[bar] 6
 [l/min] 100
 filtrata, secca e disoleata

Caratteristiche di processo

Produzione oraria

[kg] 25/30

