



Grazie alla gestione e regolazione dei dosaggi a mezzo microprocessore questa macchina è in grado di agevolare e sveltire l'iniezione dei ripieni all'interno delle praline. Corpo pompa a pistone costruito in materiale completamente igienizzabile.

L'ambiente di lavoro della testata di colaggio è riscaldato e termoregolato. La filler, se alimentata con ripieni di densità non troppo elevata, può raggiungere standard produttivi performanti. Lo stampo è inserito su un piano vibrante per ottimizzare l'iniezione dei ripieni eliminando sacche d'aria che potrebbero compromettere lo shelf life del prodotto. Quantità massima erogabile per singola iniezione gr. 600.

**Caratteristiche meccaniche**

Dimensioni di ingombro  
Peso a vuoto  
Materiale a contatto con alimenti  
Materiale guarnizioni  
Capacità tramoggia

[mm] (LxWxH) 450x725x700  
[kg] 55  
inox AISI 304 L  
PTFE  
[kg] 6

**Caratteristiche elettriche**

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

[kW] 1,5  
[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] 80  
filtrata, secca e disoleata

**Caratteristiche di processo**

Produzione

[moulds/minute] 6

