



Caricatore automatico per riempimento con cioccolato e vibrazione di stampi in policarbonato e realizzazione di soli corpi pieni (dimensione stampo 275x175 mm.).

Il sistema utilizza la temperatrice per cioccolato Top EX e ha dimensioni estremamente ridotte pur eseguendo le stesse operazioni di automazione delegate fin ora alla tradizionali linee industriali produzione di prodotti pieni in cioccolato: tavolette, napolitaines, ecc...

La movimentazione dello stampo e le stazioni operative sono tre:

- riempimento cioccolato che può avvenire tramite testata di colaggio perforata o direttamente dalla temperatrice e successiva pulizia stampo tramite raschia;
- 1° livello di vibrazione;
- 2° livello di vibrazione;
- espulsione dello stampo che avverrà direttamente sulle slitte del tunnel di raffreddamento per il successivo smodellaggio.

Caratteristiche meccaniche

Dimensioni di ingombro	[mm] (LxWxH) 2300x1350x1565
Peso a vuoto	[kg] 350
Materiale a contatto con alimenti	inox AISI 304 L
Materiale guarnizioni	PTFE
N° ruote pivotanti	4

Caratteristiche elettriche

Potenza totale installata	[kW] 1,5
Tensione alimentazione	[VAC] 220
Numero fasi	1
Frequenza	[Hz] 50 / 60
Tensione ausiliari	-
Grado di protezione involucro	IP65
Tipo di collegamento: spina industriale	16A - 3 poli

Caratteristiche impianto pneumatico

Pressione di esercizio minimo	[bar] 6
Portata minima	[l/min] 220
Caratteristiche aria	filtrata, secca e disoleata

Caratteristiche di processo

Produzione oraria	[moulds] 250 / 300
-------------------	--------------------

