



La ONE SHOT TUTTUNO 4 è una dosatrice colatrice simultanea di cioccolato che realizza in una sola operazione cioccolatini ripieni, tra cui praline su stampo in policarbonato, boules, ovetti e prodotti con fattezze particolari.

La ONE SHOT TUTTUNO 4 inietta in tempi e modi differenti cioccolato e ripieni nelle percentuali richieste dal cliente, producendo contemporaneamente la camicia esterna in cioccolato e l'interno della pralina.

L'alimentazione del cioccolato viene fornita a ciclo continuo dalla temperatrice posta dietro la macchina mediante ricircolo su corpo pompa. Il ripieno viene erogato dalla tramoggia termoregolata sulla testata della macchina.

### Caratteristiche meccaniche

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

[mm] (LxWxH) 1750x850x1600  
[kg] 310  
inox AISI 304 L  
PTFE  
4,5 L  
4

### Caratteristiche elettriche

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

[kW] 3  
[VAC] 220  
1  
[Hz] 50 / 60  
[Vdc] +24  
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 oraria

[stampi/ora] 120/150

