



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

Dotata di tramoggia di carico delle inclusioni, necessita di essere collegata a una temperatrice per l'alimentazione del cioccolato. La macchina prevede la possibilità di lavorare in modalità manuale o in automatico, grazie alla presenza di sensori di livello.

Il prodotto, colato tramite 6 rotori su nastro trasportatore di un tunnel di raffreddamento larghezza 400 mm, può essere personalizzato agendo sui parametri di dosatura.

Caratteristiche meccaniche

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

[mm] (LxWxH) 1700x1050x1650
[kg] 240
inox AISI 304 L
PTFE
[L] 7
[L] 10
4
6

Caratteristiche elettriche

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

[kW] 2,5
[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] 100
filtrata, secca e disoleata

Caratteristiche di processo

Produzione oraria

[kg] 30/35

