



XFORM, ideale per creare una vasta gamma di praline e tartufi personalizzati grazie all'estrusione orizzontale di speciali cartucce precedentemente realizzate, offrendo infinite possibilità di gusti e forme.

XFORM è una macchina innovativa che sfrutta la pressione all'interno di un cilindro posto orizzontalmente all'interno del macchinario, per realizzare grandi quantità di prodotti utilizzando speciali cartucce a base di cioccolato, nocciola, mandorla, dattero, proteico e superfood, pasta tartufi e gianduja, cereali in combinazione con il cioccolato.

Queste, realizzate precedentemente tramite lo stampo Selmi S9, sono poste all'interno dell'apposita tramoggia di carico e un innovativo sistema di trasporto robotizzato, completamente elettrico, consentirà di plasmare le praline e i tartufi in innumerevoli forme e dimensioni a scelta dell'operatore.

Attraverso il sistema di programmazione potremo scegliere, in modo sincrono, di aumentare o diminuire la produzione degli estrusi, la forma e il loro peso finale. L'igienizzazione dell'estrusore XFORM è di facile esecuzione grazie alla semplicità di smontaggio, lavaggio e pulizia della componentistica.

Caratteristiche meccaniche

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

[mm] (LxWxH) 2300x1000x1660
[kg] 350
inox AISI 304 L
PTFE
4

Caratteristiche elettriche

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

[kW] 3
[VAC] 400
3
[Hz] 50 / 60
[Vdc] +24
IP65
16A - 5 poli

Caratteristiche impianto pneumatico

Pressione di esercizio minimo
Portata minima
Caratteristiche aria

[bar] 6
[l/min] 180
filtrata, secca e disoleata

