



Oneshot tuttuno 9: dosatrice colatrice simultanea per realizzare in una sola operazione prodotti ripieni, tra cui praline su stampo in policarbonato, boules, ovetti e prodotti con fattezze particolari.

La macchina 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 sul lato della 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) 2000x900x1600
[kg] 350
inox AISI 304 L
PTFE
9 L
4

Caratteristiche elettriche

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

[kW] 3,5
[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] 360

