

chocoliner

ESTRUSORE



Robot a quattro assi semplificati posto tra estrusore e nastro di ricopertura per ottimizzare la capacità produttiva dell'intera linea. Tramite un movimento oscillatorio a step regolabili il prodotto viene smistato e disposto in file, trasportato verso la zona di ricopertura e successivo raffreddamento nel tunnel. Da ricordare che l'intero processo è automatico e non richiede l'intervento e manipolazione dell'operatore evitando di danneggiare il prodotto precedentemente estruso.

Dati tecnici

Specifiche elettriche: 230 V monofase 50-60 Hz

Potenza richiesta: 0,4 Kw - 16 A - 3 poli

Produzione oraria (stimata): 40-50 Kg
(supporta la produzione oraria del Chocoform)

Ingombro: h. 1230 mm, l. 860 mm, p. 760 mm