



Possibilità di modifica
a 220 V trifase - 50/60 Hz



STAMPO CHOCOFORM S9



Una macchina sicuramente innovativa che sfrutta la pressione all'interno di un cilindro, per realizzare grandi quantità di prodotti utilizzando speciali cartucce a base di cioccolato, nocciola, mandorla etc. Quest'ultime, realizzate precedentemente e cristallizzate all'interno di una temperatrice modello Ex con Coclea estraibile, potranno essere plasmate con innumerevoli forme e dimensioni. La macchina è dotata di un pannello Touch Screen su cui è possibile visualizzare, in funzione della matrice desiderata, la pressione esercitata dall'estrusore sincronizzata con un'apposita lama di taglio che determina la dimensione dei prodotti direttamente da programma; attraverso il sistema di programmazione potremo in modo sincrono aumentare o diminuire la produzione degli estrusi. Si consiglia di affiancare Chocoform ad un tunnel di raffreddamento per consolidare forma e struttura del composto e a fine linea una delle nostre tartufatrici automatiche che, dal nostro punto di vista, rappresenta il finale ottimale per gran parte dei soggetti ottenuti.

Dati tecnici

Specifiche elettriche: 400 V trifase 50 Hz
Potenza richiesta: 2,5 Kw - 16 A - 5 poli
Produzione oraria: 50 Kg
Capacità stampo: 3,2/3,3 Kg
Ingombro: h. 2350 mm, l. 1400 mm, p. 1200 mm