

filler praline

ACCESSORI
TEMPERATRICI
MODELLAGGIO



Colatrice da banco per praline

Dosaggio a pistone

Alta produttività cioccolatini modellati

Inietta ripieni liquidi con massima viscosità il cioccolato

Dosaggio con piastra di colaggio personalizzabile per il cliente

Sistema di vibrazione per evitare bolle d'aria nel ripieno

Grazie alla gestione e regolazione dei dosaggi a mezzo microprocessore questa macchina è in grado di agevolare e sveltire l'iniezione dei ripieni all'interno delle praline. Corpo pompa a pistone costruito in materiale completamente igienizzabile. L'ambiente di lavoro della testata di colaggio è riscaldato e termoregolato. La filler se alimentata con ripieni di densità non troppo elevata, può raggiungere standard produttivi performanti. Lo stampo è inserito su un piano vibrante per ottimizzare l'iniezione dei ripieni eliminando sacche d'aria che potrebbero compromettere lo chef life del prodotto. La produzione di riempimento di questa macchina può raggiungere i 300 stampi/h.

- **Necessita di collegamento ad aria compressa**

Dati tecnici

Specifiche elettriche: 220 V monofase 50 Hz

Potenza richiesta: 1,4 Kw - 16 A - 3 poli

Capacità vasca: 6 Kg

Capacità produttiva: 6 stampi/minuto per praline

Ingombro: h. 580 mm, l. 980 mm, p. 350 mm

