

ONESHOT TUTTUNO

DOSATRICE SIMULTANEA

Possibilità di modifica a 220 V trifase - 50/60 Hz • Possibilità di collegamento ad una Temperatrice Selmi per la parte cioccolato • Possibilità di collegamento ad una Temperatrice Selmi modello EX per la parte ripieno

Dosatrice simultanea per realizzare in una sola operazione prodotti ripieni, tra cui praline su stampo in polycarbonato, 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. **Necessita di collegamento ad aria compressa.**

DATI TECNICI

Specifiche elettriche: 400 V trifase 50 Hz
Potenza richiesta: 3,5 Kw - 16 A - 5 poli
Produzione oraria:
a seconda del prodotto
(ca. 90 stampi)
Ingombro: h. 1600 mm,
l. 1800 mm, p. 700 mm

