

SMODELLATORE AUTOMATICO

Si tratta di una macchina costruita per eseguire l'operazione di smodellaggio automatico di praline o tavolette di cioccolato contenute all'interno degli stampi.

La produttività di questa macchina è di 4 stampi al minuto con la possibilità di eseguire il caricamento manuale, ma risulta essere estremamente performante e produttiva se abbinata al tunnel di raffreddamento SPIDER per intervenire smodellando automaticamente gli stampi su un supporto rigido in uscita dal tunnel stesso evitando la manipolazione manuale da parte dell'operatore.

Il tappeto trasporterà il prodotto realizzato all'incartatrice o alla linea di confezionamento.

Collegamento all'aria compressa con una pressione di 6 BAR e 100LT/minuto.

DATI TECNICI

Specifiche elettriche: 230 V. monofase - 50 Hz.

Potenza richiesta: 1,5 Kw - 16 A - 3 poli.

Temp. ambiente ottimale: 20/25 °C, massima 32 °C.

Ingombro: h. 1330, l. 1650, p. 1100 mm.

