

TUTTUNO

DOSATRICE SIMULTANEA

TUTTUNO



Dosatrice simultanea per realizzare in una sola operazione prodotti ripieni, tra cui praline su stampo in policarbonato, 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 dietro la macchina mediante ricircolo su corpo pompa.

Il ripieno viene erogato dalla tramoggia termoregolata sulla testata della macchina.

NECESSITA DI COLLEGAMENTO AD ARIA COMPRESSA.

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



GUARDA
IL FILMATO



Dati tecnici

Specifiche elettriche: 400 V. trifase - 50 Hz

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

Produzione oraria: a seconda del prodotto
(circa 90 stampi)

Ingombro: h. 1600, l. 1800, p. 700 mm.

