

POUR UNE CADENCE DE PRODUCTION INDUSTRIELLE

AVEC PISTONS-CYLINDRES INDÉPENDANTS EN 6 ET 8 SORTIES



► **Contenance trémie : 42L** ► **Cadence : jusqu'à 60 rangés (cycles) /min**

Garnitures Sucrées : diverses crèmes (chantilly, pâtissière, crème glacée, mousse...), cakes avec fruits, pâtes jaunes, frangipanes, compotes de pomme, etc.

Garnitures Salées : appareil à quiches, ratatouilles, purées, soupes, tartinables, risotto, sauces, béchamel, pommes dauphine, pain sans gluten, etc.



PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

- Ecran tactile couleur pour programmation :
 - Vitesse dosage, aspiration et convoyeur
 - Entraxe entre chaque dépose
 - Distance entre la 1ère et dernière rangée
 - Débattement du convoyeur de 10 à 50mm
 - Mouvement du convoyeur haut / bas
- Changement de configuration rapide et sans outils
- Trémie 42 litres avec grille de sécurité
- Vanne rotative
- Réglage hauteur de dépose de 140mm par manivelle
- Entraxes des têtes ajustables manuellement et rapidement sans outils
- Convoyeur à bande PVC démontable instantanément pour le nettoyage

BLOC DE DOSAGE

Nombre de pistons-cylindres par têtes	Quantité par piston cylindre	
	cm ³ mini	cm ³ maxi
6	5	100
	13	255
8	5	100
	10	200

ACCESSOIRES



Têtes coudées 90°



Règle fendue



Règle à injection



Règle multitubes



Têtes fixes verticales anti-goutte



Bouchon nylon pour obstruer une sortie

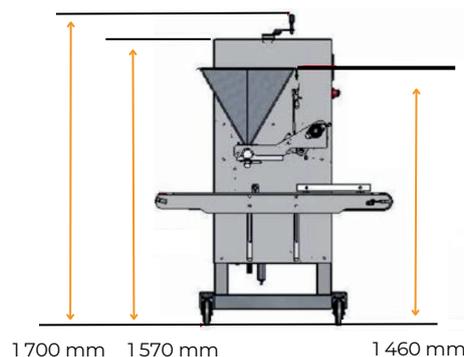
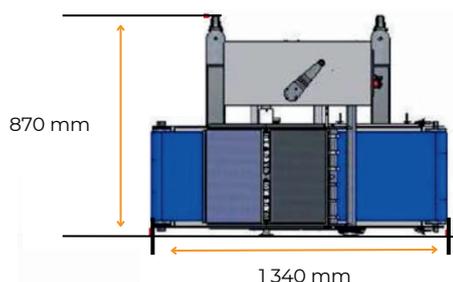
Pistons pour produits chauds supérieur à 60°C

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

250kg

Acier inoxydable AISI 304

220 V – 10 ampères



✓ PRÉVOIR

COMPRESSEUR Consommation Air comprimé : 7 BARS à 145 L d'air comprimé par minute