



VIDÉO



La plus petite du marché Divisez votre temps de production par 4

- Production de vos chocolats en 1 seule étape
- Cadence : 15 à 25kg /h , soit environ 100 moules /h **selon produit/moule*

Dosage/dressage de chocolats, avec ou sans fourrage, dans des moules polycarbonate (175x275 mm ou 135x275 mm) ou blisters

Dépose de languettes, pastilles, ganache (sur plaques 190x600mm fournies)

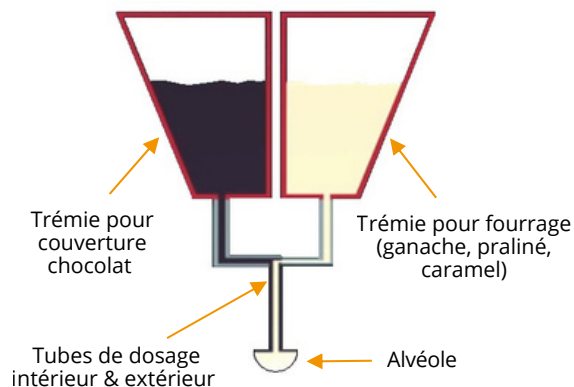
Dosage de guimauve, garnissage de macarons, corps creux



PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

- Dosage volumétrique par piston indépendant de Ø 16mm et vanne rotative
- 2 trémies chauffantes (ceintures amovibles) de contenance 5kg chacune permettant de gérer simultanément deux produits différents : couverture de chocolat, ganache, caramel, pralinés (avec ou sans inclusions calibrées)
- Chambres de dosage et vannes rotatives chauffées par une résistance à tube
- Tableau de commande tactile couleur intuitif avec mémorisation très simple des programmes
- Sauvegarde des programmes sur clé USB
- Changement réglages poids / volume et paramètres de chauffe instantanément pendant le cycle de dépose
- Détecteur de moule / plaque par photocellule
- Diamètre maximum de morceaux solides (ex. amandes, noisettes) : 3mm (calibrées) et selon recette
- Démontage / montage très facile et rapide avec outils fournis dans le kit de maintenance

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT



RÈGLE DE DÉPOSE

Entraxes sur mesure avec nombre de tubes à déterminer (maximum 5)

ACCESSOIRES COMPLÉMENTAIRES

Bouchon pour obstruer une ou plusieurs sorties

Différents tubes de dosage pour : produits non obstrués / recettes avec inclusions / moules 3D

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



120 Kg



220 volts mono / 0,85 Kw



Châssis INOX AISI 304 – mobile avec roues et freins
Pièces du système de dosage (vanne, règle, pistons) en ALUMINIUM avec traitement ANODISE répondant aux Normes Alimentaires



Télémaintenance pour diagnostic à distance

OPTION : EXTENSION POUR UTILISATION DE PLAQUES 400 X 600

