



VIDÉO



Divisez votre temps de production par 2 pour vos moulages

► Répartition parfaite du chocolat dans moules à corps creux



Réaliser vos moulages sans effort et en toute sécurité grâce aux moules aimantés.
Pour tout types de moules.

PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

- Vitesse des 4 bras pivotants réglable à l'aide du variateur
- Vibration des bras pour faciliter la répartition du chocolat dans les moules
- Soufflerie d'air ambiant permettant d'accélérer la cristallisation du chocolat
- Arrêt du cycle par commande à pied pour le chargement et déchargement des moules
- Les bras sont équipés de 2 aimants pour recevoir les moules (jusqu'à 3 KG par bras)
- Limiteur de couple sur le mouvement de rotation pour la sécurité

Deux possibilités de fixation sur les bras :

- avec des moules qui ont un support métallique intégré
- avec des moules sans support métallique mais avec l'ajout d'un kit de pince métallique



Moule avec support métallique intégré



Moule avec l'ajout d'un kit de pince métallique

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



114 kg



220V – 50 Hz – 0,4 KW



Machine en acier inoxydable AISI 304

