



Gracias al control y ajuste del microprocesador de la dosificación esta máquina es capaz de facilitar y acelerar la inyección de los rellenos dentro de los pralines.

El cuerpo de la bomba de pistón está construido con un material completamente lavable.

El ambiente de trabajo en el punto de inyección es calentado y termorregulado.

Si el relleno se utiliza con rellenos de baja densidad puede alcanzar altos niveles de productividad.

El molde se coloca sobre una mesa vibratoria para optimizar la inyección de los rellenos eliminando así las burbujas de aire que pueden comprometer la vida útil del producto.

Cantidad máxima dispensable por inyección única gr. 600.

Características mecánicas

Dimensiones

Peso

Material en contacto con alimentos

Material de las juntas

Capacidad del tanque

[mm] (LxWxH) 450x725x700

[kg] 55

inox AISI 304 L

PTFE

[kg] 6

Características eléctricas

Potencia total instalada

Tensión de alimentación

Número de fases

Frecuencia

Grado de protección

Conexión: enchufe industrial

[kW] 1,5

[VAC] 220

1

[Hz] 50 / 60

IP65

16A - 3 poles

Características del sistema neumático

Presión mínima de trabajo

Flujo mínimo

Características del aire

[bar] 6

[l/min] 80

filtrado, seco y libre de aceite

Características del proceso

Producción por hora

[moulds/minute] 6

