



Máquina dispensadora simultánea destinada a la creación de productos rellenos en una sola operación, incluyendo pralines en moldes de policarbonato, bolas, huevos y productos con características especiales.

La máquina inyecta en diferentes tiempos y formas chocolate y rellenos en los porcentajes requeridos por el cliente, creando simultáneamente la cobertura exterior de chocolate y el interior del praliné.

Detrás de la máquina se sitúa la unidad templadora, proporcionando una alimentación continua de chocolate por medio de una bomba de recirculación.

El llenado es dispensado por la tolva con temperatura controlada en la cabeza de la máquina.

### Características mecánicas

Dimensiones  
Peso  
Material en contacto con alimentos  
Material de las juntas  
Capacidad del tanque  
Nº de ruedas pivotantes

[mm] (LxWxH) 1750x850x1600  
[kg] 310  
inox AISI 304 L  
PTFE  
4,5 L  
4

### Características eléctricas

Potencia total instalada  
Tensión de alimentación  
Número de fases  
Frecuencia  
Tensión auxiliar  
Grado de protección  
Conexión: enchufe industrial

[kW] 3  
[VAC] 220  
1  
[Hz] 50 / 60  
[Vdc] +24  
IP65  
16A - 3 polos

### 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

[molde/hora] 120/150

