

Remplisseuse pour les chocolats "MAB"



FORMEX



—
*Pour doser
bonbon, bonbon
liqueur, bonbon
praline.*
—

Doseuse de petites doses pour la production de bonbons au chocolat.
Peut doser: bonbon, bonbon liqueur, bonbon praline. Dans ce dernier cas, les morceaux peut être jusqu'à 3 mm. Parfait pour doser bonbon et pâtes égales au chocolat.

La zone de dosage, à la fois la trémie et les douilles, est chauffée par un radiateur électrique pour faciliter le dosage à chaud du chocolat à une température réglable, garantissant ainsi un état idéal du produit. Dosage volumétrique.

Vibration du traînage pour quitter les petites bulles d'air. Pistons individuelles, un per chaque douille pour avoir plus précision.

Fourni avec un couvercle pour garder la zone de dosage chaude. Tête détachable pour un nettoyage facile et avec la possibilité d'être interchangeable.
Chargeur de moules au début du ou du doseur de garniture après le dosage facultatif.

Construit avec des matériaux appropriés pour travailler avec des produits alimentaires.
Comme le MA, possibilité de choisir le modèle avec servomoteur pour un contrôle électronique de la dose.

Informations Techniques:

Poids: 180Kg.

Capacité du tremie: 27 L.

Production: 9.600 bonbon/heure (variable en fonction du nombre de pistons).

Régulation de la dose: 2 à 17cc (piston de 15mm de diamètre).

Tension: 220 v. monophasé.

Consommation: 2 Kw - Pneumatic operation, A besoin d'un compresseur.

Air consommation: 190 lt/min

Pression: 6 Bar.

Mesures de plateau on demande.

Informations Techniques MABS:

Régulation de la dose: 2 à 13cc (piston de 15mm de diamètre).

Consommation: 2,75 Kw

Air consommation: 50 lt/min



FORMEX MAQUINARIA S.A.

Vic 32, Nave 5

08120 La Llagosta

BARCELONA - ESPAÑA

formex@formex.es

Tel. +34 93 398 43 50



www.formex.es



Formex Maquinaria



formexmaquinariapasteleria