



OneShot ICE è una dosatrice simultanea atta a realizzare prodotti ripieni in un'unica operazione: praline, snack, biscotti gelato su stampo in policarbonato o acetato, verrine monoporzione bigusto, boules, ovetto e prodotti tridimensionali con fattezze particolari. Cola cioccolato e ripieni gelato in percentuali, tempi e modi differenti, a seconda delle richieste dell'operatore, producendo, in una sola operazione, la camicia esterna di cioccolato e l'interno del prodotto. Una temperatrice, posta dietro alla dosatrice, alimenta a ciclo continuo il cioccolato mediante ricircolo su corpo pompa. Il ripieno viene alimentato manualmente tramite la tramoggia termoregolata. Un comodo e intuitivo pannello di controllo touch screen consente di gestire tutte le funzionalità della macchina.

Caratteristiche meccaniche

Dimensioni di ingombro
Peso a vuoto
Materiale a contatto con alimenti
Materiale guarnizioni
Capacità tramoggia
N° ruote pivotanti

[mm] (LxWxH) 2000x900x1600
[kg] 350
inox AISI 304 L
PTFE
4,5 L
4

Caratteristiche impianto refrigerante

Gruppo refrigerante
Gas refrigerante
Quantità gas refrigerante
Liquido refrigerante
70% acqua, 30% glicole senza fosfati

[Fr/h] 900
R134A
[g] 500
[l] 1,5

Caratteristiche elettriche

Potenza totale installata
Tensione alimentazione
Numero fasi
Frequenza
Tensione ausiliari
Grado di protezione involucro
Collegamento: spina industriale

[kW] 4,5
[VAC] 220
1
[Hz] 50 / 60
[Vdc] +24
IP65
16A - 3 poli

Caratteristiche impianto pneumatico

Pressione di esercizio minimo
Portata minima
Caratteristiche aria

[bar] 6
[l/min] 80
filtrata, secca e disoleata

