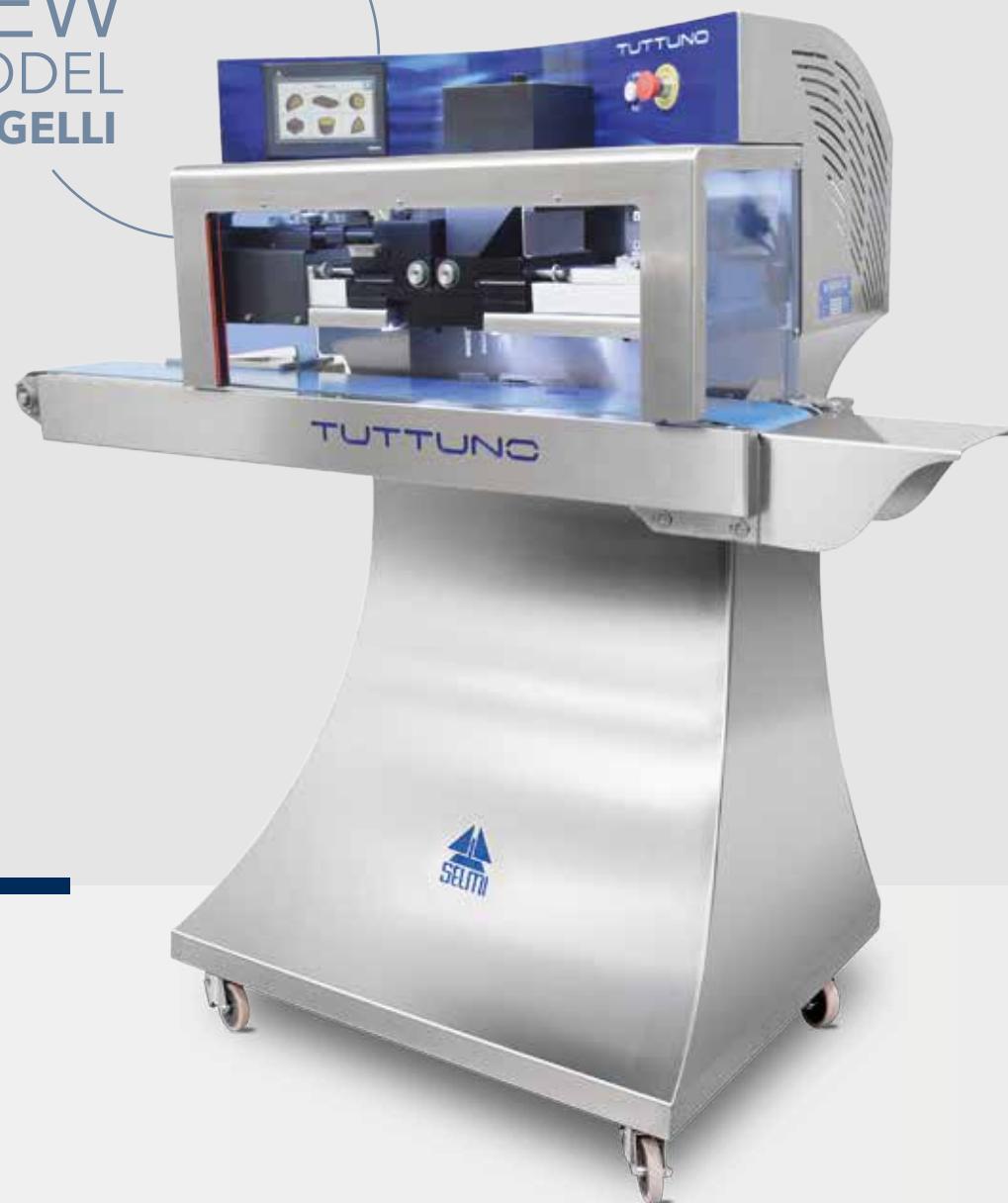


oneshot tuttuno 5

DOSATRICE
SIMULTANEA

NEW
MODEL
5 UGELLI



Possibilità di collegamento
ad una Temperatrice Selmi
per la parte cioccolato

Possibilità di collegamento ad una
Temperatrice Selmi modello EX
per la parte ripieno e per
l'alimentazione del cioccolato

Dosatrice simultanea per realizzare in una sola operazione prodotti ripieni, tra cui praline su stampo in policarbonato, boules, ovetti e prodotti con fattezze particolari. La macchina inietta in tempi e modi differenti cioccolato e ripieni nelle percentuali richieste dal cliente, producendo contemporaneamente la camicia esterna in cioccolato e l'interno della pralina. L'alimentazione del cioccolato viene fornita a ciclo continuo dalla temperatrice posta sul lato della macchina mediante ricircolo su corpo pompa. Il ripieno viene erogato dalla tramoggia termoregolata sulla testata della macchina.

Dati tecnici

Specifiche elettriche: 220 V monofase 50 / 60 Hz

Potenza richiesta: 3 kW - 16 A - 3 poli

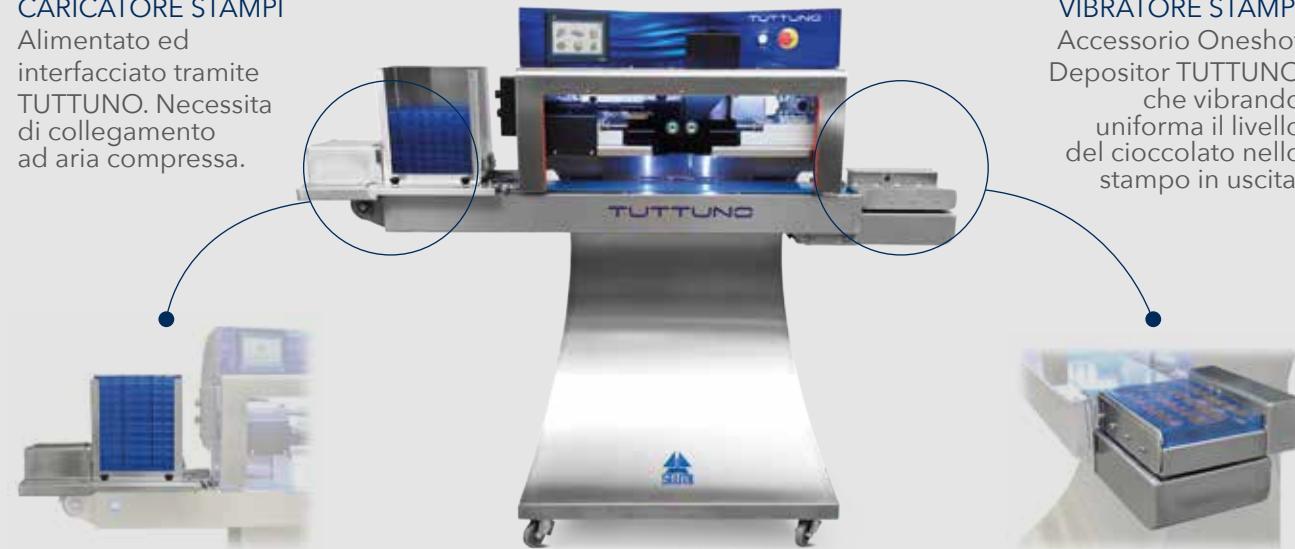
Produzione oraria: a seconda del prodotto
(ca. 120/150 stampi)

Ingombro: h. 1600 mm, l. 1800 mm, p. 700 mm

**Necessita di collegamento ad aria compressa:
80 lt/min - minimo 6 bar - filtrata, secca, disoleata**



CARICATORE STAMPI
Alimentato ed interfacciato tramite TUTTUNO. Necessita di collegamento ad aria compressa.



VIBRATORE STAMPI
Accessorio Oneshot Depositor TUTTUNO che vibrando uniforma il livello del cioccolato nello stampo in uscita.



Stampi Oneshot Tuttuno
dimensione di tutti gli stampi 275 x 175 mm

cod. S10



cod. S11



cod. S12



cod. S13



cod. S14



vibra

Stazione vibrante autonoma, con nastro trasportatore, accessoria a Oneshot Depositor Tuttuno e alternativa a vibratore stampi standard. Permette di uniformare il livello del cioccolato nello stampo in uscita garantendo un flusso stampi continuo, senza generare code, anche a velocità elevate. Migliorata performance di vibrazione, in continuo, possibilità di regolare la velocità da display Tuttuno e l'intensità della vibrazione. Ingombro: h. 1160 mm, l. 1100 mm, p. 450 mm.

NEW MODEL



cod. S15



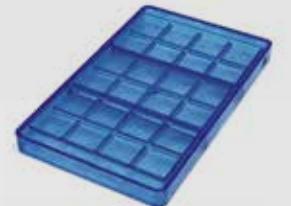
cod. S17



cod. S19



cod. S20



cod. S16

