



El clusters Teglia permite la producción de aglomerados de chocolate con inclusiones de frutos secos (avellanas, pistachos, almendras, ...). Equipado con una tolva de carga para las inclusiones, debe conectarse a una atemperadora con válvula neumática para la alimentación del chocolate.

La máquina ofrece la posibilidad de trabajar de manera manual o automática, gracias a la presencia de sensores de nivel.

El producto, vertido a través de 6 rotores directamente en la alfombra del túnel de enfriamiento de 400 mm de ancho, puede personalizarse actuando sobre los parámetros de dosificación.

Opción de modificación trifásica 220 V - 50/60 Hz

Características mecánicas

Dimensiones
Peso
Material en contacto con alimentos
Material de las juntas
Capacidad del tanque inclusiones
Capacidad del tanque preparado
Nº molde
Nº de ruedas pivotantes
Nº de ruedas rotor
Ancho de la cinta

[mm] (LxWxH) 2250x1550x1800
[kg] 240
inox AISI 304 L
PTFE
7 L
10 L
8
4
6
[mm] 420

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 poles

Características del sistema neumático

Presión mínima de trabajo
Flujo mínimo
Características del aire

[bar] 6
[l/min] 100
filtrado, seco y libre de aceite

Características del proceso

Producción por hora

[kg] 25/30

