

oneshot tuttuno 9

DOSATRICE
SIMULTANEA

NEW
MODEL
9 UGELLI



Tappeto maggiorato a 400 mm

9 ugelli di erogazione che permettono la lavorazione su stampi di profondità fino a 380 mm

Possibilità di colaggio su teglia standard 400x600 mm

Elevate produzioni: fino a 6 stampi al minuto

vibra

Oneshot tuttuno 9: 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.

Vibra: stazione vibrante autonoma, con nastro trasportatore, accessoria a Oneshot Depositor TUTTUNO. 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.

Dati tecnici

Specifiche elettriche: 220 V monofase 50 / 60 Hz

Potenza richiesta: 3 kW - 16 A - 3 poli

Produzione oraria: dipende dal prodotto (fino a 360 stampi 275x175mm)

Ingombro: h. 1550 mm, l. 1670 mm, p. 920 mm

Con stazione vibrante: l. 3050 mm

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

