CHOCOLINER

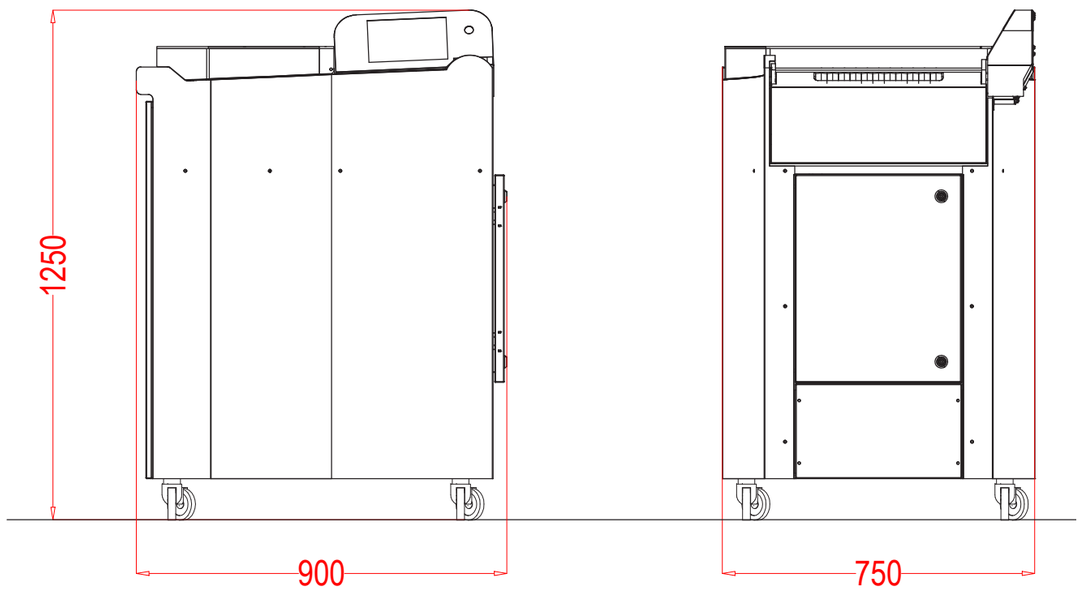
Esta máquina, equipada con cuatro alineadores, se inserta entre la extrusora y la cinta de alimentación de la línea de recubrimiento, para optimizar la capacidad de producción de la línea.

Un movimiento oscilatorio con paso ajustable permite colocar los productos en línea, mientras los transporta a la línea de recubrimiento y enfriamiento.

Cabe destacar que todo el proceso está totalmente automatizado y no requiere ninguna intervención manual, evitando así cualquier daño al producto.

FICHA TÉCNICA

Características mecánicas	
Dimensiones	[mm] (LxWxH) 900x750x1250
Peso	[kg] 250
Material en contacto con alimentos	inox AISI 304 L
Material de las juntas	PTFE
Nº correas	33
Nº de ruedas pivotantes	4
Características electricas	
Potencia total instalada	[kW] 0,4
Tensión de alimentación	[VAC] 220
Número de fases	1
Frecuencia	[Hz] 50 / 60
Tensión auxiliar	[Vdc] +24
Grado de protección	IP65
Conexión: enchufe industrial	16A - 3 poles
Características del proceso	
Producción por hora	[kg] 40 / 50



SELMI chocolate machinery

www.selmi-group.it
info@selmi-group.it

Tel: +39 0172 479 273
Fax: +39 0172 477 814

Via Langhe 25,
12042 Pollenzo (CN)

* opcional
Los datos pueden diferir en función de las condiciones de instalación requeridas en la fase de contrato o de las especificaciones del cliente. Para conocer los datos correctos, consulte la placa ubicada en el interior del cuadro eléctrico.