



Rotative/centrifugeuse pour corps creux du chocolat

Entièrement construite en acier inox AISI 304, elle permet de fixer les moules à l'aide doubles aimants permanents.

Limiteur de couple mécanique sur le mouvement de rotation, afin de prévenir les accidents. Utilisation simultanée de quatre postes de travail.

Le réglage de la vitesse se fait par variateur électronique, et une pédale permet d'arrêter la rotation le temps de chargement ou déchargement du moule.

Caractéristiques mécaniques

Dimensions hors tout
Poids à vide
Matériel en contact avec les aliments
Joints
Capacité max par bras
Nb de roues pivotantes

[mm] (LxWxH) 560x970x1450
[kg] 140
inox AISI 304 L
PTFE
3 kg
4

Caractéristiques électriques

Puissance totale installée
Tension d'alimentation
Nombre de phases
Fréquence
Tension auxiliaire
Degré de protection de l'enveloppe
Type de connexion : prise industrielle

[kW] 0,4
[VAC] 220
1
[Hz] 50 / 60
-
IP65
16A - 3 pôles

Caractéristiques du processus

Production horaire

-

