

Possibilità di modifica  
a 220 V trifase - 50/60 Hz

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. **Necessita di collegamento ad aria compressa.**

#### Dati tecnici

Specifiche elettriche: 400 V trifase 50 Hz  
Potenza richiesta: 3,5 Kw - 16 A - 5 poli  
Produzione oraria: a seconda del prodotto  
(ca. 120/150 stampi)  
Ingombro: h. 1600 mm,  
l. 1800 mm, p. 700 mm



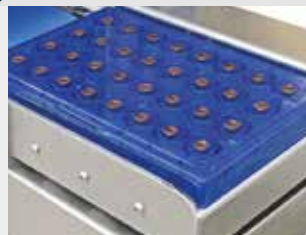
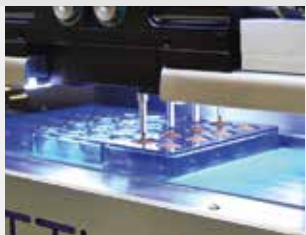
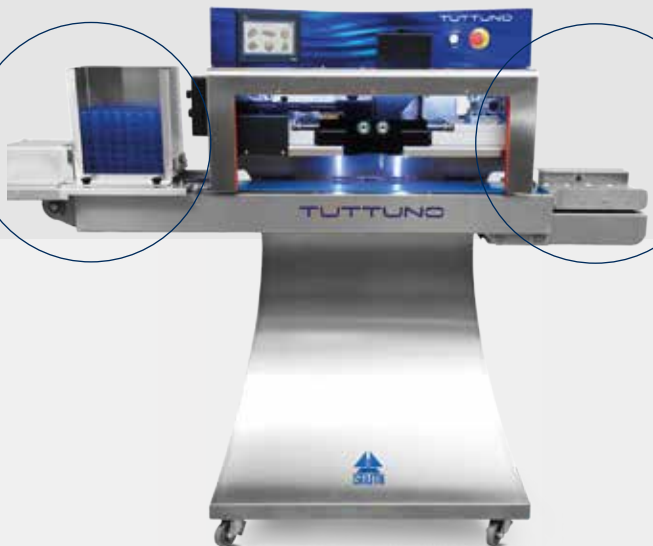


**CARICATORE STAMPI**

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



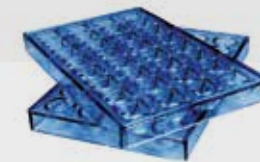
cod. S13



cod. S14



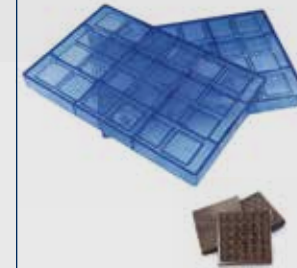
cod. S15



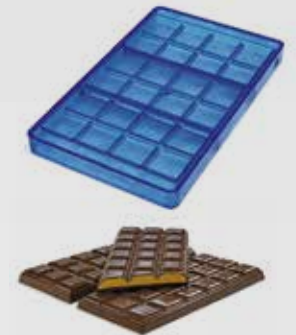
cod. S17



cod. S19



cod. S20



cod. S16

