

NEW
MODEL

clusters



Opzione di modifica trifase
220 V - 50/60 Hz

Clusters TEGLIE consente la produzione di agglomerati a base di cioccolato contenenti inclusioni di frutta secca (nocciole, pistacchi, mandorle, ...). Dotata di tramoggia di carico delle inclusioni, necessita di essere collegata ad una temperatrice con valvola pneumatica per l'alimentazione del cioccolato. Il prodotto, colato tramite 6 rotori su teglie di dimensioni standard cm 60x40, può essere personalizzato agendo sui parametri di dosatura. La macchina è equipaggiata con un caricatore in grado di contenere 8 teglie.

Dati tecnici

Specifiche elettriche: 400 V trifase 50 Hz

Potenza richiesta: 3 kW - 16 A - 5 poli

Ingombro: h. 1780 mm, l. 2230 mm, p. 930 mm

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

